

小豆の選別作業完了 黒豆の乾燥・選別作業間近

令和2年の小豆の収穫作業が完了し、味夢の里に出店する運びとなりました。黒豆も格納庫まで運搬していただき予備乾燥の状態です。予備乾燥が出来ますと、乾燥機に入れ本乾燥をし、選別を行い商品となるのも間近になりました。

今年は、小豆も黒豆も異常気象で収量は半減しておりますが、毎年、注文をお受けしているお客様の分と、京丹波町道の駅「味夢の里」に出店する分は多少確保することが出来ました。品質は丹波独特の良い品物に出来上がったと思っております。いずれにしても、播種、黒豆の定植、土寄せ、小豆の手取り、黒豆の葉取り等々、収穫の各作業に出役していただきました会員様のご努力のたまものと思いき感謝をしております。ありがとうございました。あと残りの作業のご出役をよろしくお願い申し上げます。

ふるさと納税返礼品第一号

11月24日京丹波町観光協会から連絡が入り、ふるさと納税の返礼品の発注がありました。早速、観光協会に持参をする予定です。

内容は下記の通り

商品1	黒豆味噌3個	1セット	納税金額 10,000円
商品2	こしひかり	1Kg×5	納税金額 18,000円
商品3	もち米	3Kg×2	納税金額 12,000円

今後、京丹波ほたるの里の商品へのご注文がどれだけあるか予測できませんが、納税していただいた方に誠意をもって商品づくりに取り組みたいと思っております。

美しいふるさとをみんなの力で守っていきましょう！