

～インターネットからお手軽にご注文出来ます～

- ①当園ホームページ <http://www.sirakaba.co.jp/> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ヤフーショッピング(パソコン・携帯)『しらかば農園』で検索! (代金引換・クレジットカード決済・ヤフーポイント利用可)



## 『牛蒡の収穫始まる』

収穫の秋を迎え、10～11月は1年で一番忙しい時期です。各種ニンジンと秋大根の収穫、はさがけ天日乾燥米の脱穀作業、たい肥づくりの材料として市内各地の農家さんから譲り受ける「もみ殻集め」等々、収穫時期が集中する秋は早朝から真っ暗になるまで目が回る忙しさで農作業を行っています。

秋田県と青森県の県境に位置する田代平農場では、栽培期間が最も長い牛蒡の収穫が10月中旬より始まっています。こちらの紅葉の見頃は10月中旬～下旬。牛蒡の収穫時期と紅葉シーズンが重なり、農場から望める十和田湖外輪山や八甲田連峰の錦色に染まる紅葉がとても綺麗です。

今年の農作物の中で一番天候による影響が少なかったのが牛蒡です。岩手県沿岸北部で甚大な被害があった台風10号(8月末)では、強く激しい風で秋田フキのような大きな葉が振り回され葉が傷みましたが、良い牛蒡が沢山収穫されています。収穫したての牛蒡をサラダやきりたんぽ鍋で戴きましたが、牛蒡本来の香りが強く、シャキシャキとした歯応えで美味しかったです。また、旬の採れたて野菜で作る「野菜スープ」は、今が一番新鮮で滋養と活力に溢れています。今年の収穫作業も牛蒡と菊芋を残すのみとなりました。



牛蒡の収穫作業

## 農場日記 special

当園ブログで紹介しています農場日記。今回は、「実りの秋」収穫作業の一部をご紹介します。当園ホームページの中に農場ブログがありますので、そちらもご覧ください。

### 9～10月末 「秋大根の収穫」



去年は高温少雨の影響で、高温障害が発生した秋大根は不作、天候が回復した秋大根は大豊作でした。今年は昨年と逆で、大きくて丸々と太った大根が沢山獲れた。夏大根に比べ、夏に種まきし秋に収穫する秋大根は、秋雨前線の停滞による曇雨天、日照不足の影響で生育が停滞、肥大化が進まない小ぶりな大根になりました。

主力産地である北海道や青森も台風・大雨による被害を受け、野菜は高値が続いています。

### 10/12～13 「紫・金美人参の収穫」



毎年楽しみにしている当園のお客様はもちろん、全国の業者さんから問い合わせや注文がある珍しいニンジンです。紫人参はパープルスティックと言う品種で、ポリフェノールたっぷりの機能性野菜です。今年は天候不順の影響で、残念ながら紫・金美人参共に収量は余り良くはありませんでしたが入念な草取りと栽培管理を行い大切に育てました。数量限定ですが無農薬・有機栽培された人参です。土付きでお送りしますので、綺麗に洗って皮ごと生で食べて下さい。

### 10/17-18 「脱穀作業」



9月末に稲刈りを行い、太陽と爽やかな秋風でじっくりと自然乾燥させた稲穂の脱穀作業です。小まめな水分管理でタイミング良く脱穀出来ました。

稲は刈取り後も生きており、稲穂や籾殻の油分、養分がじっくりと籾米に浸透し、旨味が増すと言われています。機械火力乾燥で短時間で乾燥する流通米とは、艶と旨味が違います。あきたこまち本来の旨みと甘みを際立たせる「天日自然乾燥米」です。今年も美味しく出来ました。是非、ご賞味下さい。



## 『秋の新規ご紹介キャンペーン』

11月末まで

当園では「野菜スープ」愛飲者様から、親しい友人、知人、職場の方、ご家族様へのご推薦やご紹介を頂き、パンフレットと試供品をお送りする「秋の新規ご紹介キャンペーン」を実施しております。この機会に健康を願う大切な方へ、試供品をお気軽にお送り下さい。ご紹介先へ、当園より直送致します。



★ 詳しくは、商品の箱に入れていますキャンペーンチラシをご覧ください★

安全と信頼の証し「7年連続 秋田県特別農産物認定のお米」

あきたこまち天日乾燥米 発売中!



新米 あきたこまち 天日乾燥米

艶々した炊きたてのご飯が美味しい新米の季節です。今年も手作業による除草を丁寧に行い、育苗時から極力農薬を使わないように努力し、安全・安心にお召し上がり戴けるよう、丹精込めて栽培しました。ご自宅用はもちろん、ご贈答にも自信を持ってお勧めしております。天日乾燥米は「艶々さ」が違いますよ～(^^)



精米仕立てを真空パック!

詳しくは、商品同封のお米専用チラシをご覧ください

## 無農薬・有機栽培の健康に良いニンジンが毎年好評です

無農薬栽培・放射線量測定検査済の安心な野菜 (当園HPで検査結果を掲載しています)

～紫ニンジン～ 3kg (20～30本) 2880円

ポリフェノールが普通のニンジンの10倍入っている健康野菜。肉質は固めで甘みがあり、スティックサラダなど生食向きです。リンゴやミカンと一緒に生ジュースにするのが一番お勧めです。



～金美ニンジン～ 3kg (15～20本) 2340円

肉質は柔らかく上品な甘味がありニンジン嫌いのお子様でも食べれます。煮物やサラダに美味しい彩りを加えます。

※天候の影響で先端から中心部かけて細かい空洞があるものが混入する場合がございます。品質に問題ありません。(ス入りとは違います)



数量限定の為、お電話で在庫を確認して下さい。代金引換のみ、別途手数料が加算されます。(沖縄への発送は+800円)