

～インターネットからも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』

この時期は八甲田連峰や十和田湖・奥入瀬の紅葉が見頃です。今年は9月中旬の強い寒気の影響で、平年より1週間ほど早かったのですが、鮮やかな赤や黄色の紅葉がとても綺麗でした。

今年の牛蒡は、6月中旬頃の大切な発芽時期に低温による発芽率の低下を招き、その後の天候回復で生育、肥大化も順調に進んだものの、収量が上がらない結果となりました。収穫された牛蒡は、平年より肥大化が進み、品質的には良好だっただけに、初夏の天候不順による発芽率の低下が悔やまれます。牛蒡は秋どり用と冬越しする春どり用に播種時期を分けて栽培しています。秋どり用の在庫が無くなる5月中旬に、冬越しした牛蒡を収穫し1年分を確保しています。今年は秋雨前線の停滞による「秋の長雨」や台風21号の影響で、計画的に稲刈りや農作物の収穫が出来ず、10月中旬～下旬は収穫作業に追われる忙しい毎日となりました。牛蒡の収穫が終わると、11月中旬から今年最後の「菊芋」の収穫が始まります。

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～下旬にかけて行われました。



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、そちらもご覧下さい。

10/3～11月末迄 「もみ殻の運搬」



稲刈りシーズンが始まると同時に市内各地の農家や共同組合から、たい肥づくりに必要なもみ殻を集めます。集めたもみ殻を田んぼの面積に換算すると、東京ドーム14倍以上の広さになります。当園のたい肥は家畜ふんともみ殻やワラ、野菜スープの残渣(絞りカス)で作る付加価値を高めた“こだわり”の自家製有機肥料です。もみ殻やワラは肥料成分は少ないものの、排水性に優れ、柔らかな通気性のある土づくりには欠かせません。来年の畑づくりは今から始まっています。

10/13～14 「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、あまり収量は良くありませんでしたが、品質の良い人参が収穫されています。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。

10/25-26 「脱穀作業」



10月初めに稲刈りを行い、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。稲は刈取り後も生きており、稲穂や籾殻の油分、養分がじっくりと粳米に浸透し、旨味が増すとされています。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、商品の箱中に入れてあり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「8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 (30～40本) 3,240円 (税込・送料込)

ポリフェノールが普通のニンジンの10倍、1本で赤ワイン100mlに相当するポリフェノールがあります。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皮ごと生ジュースにするのが一番お勧めです。



～金美ニンジン～ 3kg (18～25本) 2,580円 (税込・送料込)

沖縄島ニンジンの改良系。色は鮮やかな黄色で、肉質は柔らかく上品な甘みがあります。ニンジン嫌いのお子様でも食べられます。煮物やサラダに美味しい彩りを加えます。



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)