

～ インターネットからもお気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)



『水田の手取り除草』

秋田県の梅雨入りは、平年より3日早く、昨年より20日(7/1)早い6月11日になりました。また、6月中旬は、オホーツク海で高気

圧が強まり、「やませ」と呼ばれる冷たい東よりの風が吹き、日中でも肌寒く朝夕はストーブをつけた家庭もありました。

梅雨の合間の晴れた日に、水田の手取り除草作業が行われました。膝まで水に浸かり、腰をかがめた姿勢での水田の手取り除草は、広大な畑の草取りに慣れた社員でも体力的にも精神的にも音を上げてしまうほど重労働な農作業です。腰痛、筋肉痛で2～3日は、階段の登り降りが苦痛で堪りませんが、農薬を半分以下に抑えた「特別栽培米」の厳しい生産基準をクリアし、さらに最低限に農薬を抑えるために、毎年6月と7月の2回、手取りによる除草と攪拌・中耕作業を実施しています。

肥料成分を吸われるシズイヤノビエ等の雑草駆除と同時に、丁寧に根ぎわをかき回します。大規模な稲作では真似できない「攪拌・中耕作業」が水田内に新鮮な空気を送り込み、根に酸素補給と刺激を与え根張りを促進させます。また、土中の糞が発酵した有毒ガスを抜く大切な作業にもなります。稲の周りをかき回すとヘドロ臭がしますがガス抜きと稲の根に新鮮な空気が送られ、稲が健康的で生き生きとして見えてきます。昨年は「やませ」の影響で米の収量が減る農家も少なくはありませんでしたが、当園では逆に収量が上がったのは細やかな水管理と冷害に強い健康で元気な稲づくりが出来たのだと自負しています。



除草・攪拌中耕作業

農場日記 special

当園ホームページで農作業の様子をお伝えしている農場日記(ブログ)。今回は、初夏の農作業の一部をご紹介します。(是非、当園HPからブログにアクセスして下さい)



6～7月 「畑づくり最盛期」

毎年6～7月は種まきの最盛期で栽培期間が最も長いゴボウの種まきから始まり、ニンジン、夏大根、そして8月上旬の秋大根の種まきまで、畑づくり～種まき作業を五月雨式に何度も繰り返し行います。畑づくりは、マニアスプレッドと呼ばれる堆肥を散布する農業機械で、発酵豚糞と食物性有機(籾殻、糞など)を混ぜ合わせ、1年を掛けて腐熟させた自家製有機肥料の散布から始まります。その後、深耕ロータリーで耕耘させ、しばらく馴染ませてから、畝立てします。良い野菜作りには良い土壌からを基本にしています。



6/21～22 「ハウスシート掛け」

農作業繁忙期を迎える前に、大型農業用ハウスにビニールシートを被せ、屋根張りを行います。毎年、6月頃にシート屋根掛けを行い晩秋にビニールシート屋根を外し降雪に備えます。「大根の葉」を1年分確保するには収穫後すぐに大型ビニールハウスで乾燥させます。当園の大型ビニールハウスは、一つのハウスの長さが36メートルあり、それが4棟あります。収穫後1ヶ月ほどハウスで乾燥させ取込んで、また収穫した新しい大根の葉を乾燥させる事を繰り返し、乾燥大根葉を1年分を蓄えます。



6月下旬～ 「草取り・間引き作業」

種まきから2～3週目当たりを目途に、各畑を定期的にまわり、草取りをしてゆきます。雑草はまだ小さい内に取ってしまうのが一番効率の良い除草方法です。梅雨の長雨で畑に入れない日が続くと、あつという間に伸びてしまい、1日で終わる草取りが何倍も掛かってしまいます。また、作物の種類によっては、土寄せや間引き作業を行います。牛蒡や人参の種は多めにまいて、成長の良いもの、葉や茎がしっかりしていて色つやが良いものを選び、残します。数回に分けて行います。

大好評 米6kg(真空2kg袋×3)購入でサービス米 2kg プレゼント!

あきたこまち得々キャンペーン実施中!

昔ながらの天日自然乾燥で米本来の旨味と甘みは、毎日食べても食べ飽きません。また、お好みの精米白度(玄米・5分・7分・白米)が選べます。8年連続の特別栽培米で、安全と安心、美味しさを両立したお米です。ご贈答にも喜ばれます。

たっぷり 8kg・・・3,654円 (税込・送料込)



好評発売中の「菊芋商品」

①菊芋チップス キウイの風味と栄養をギュッと濃縮

皮ごとスライスし乾燥させ、菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめます。そのままおやつ代わりに、お湯を注いで菊芋茶、お味噌汁、煮物等の具材に手軽にご利用になれます。

乾燥 80g(1袋)・・・850円 (税込・送料別) <1～5個迄の注文は+送料650円>

②菊芋ペースト 低温スチーマーで、栄養そのまま、美味しさ3倍

菊芋の自然な甘みと風味、栄養価を最大限に引き出した「低温スチーム調理」によるペーストです。長期保存が効かない菊芋が、冷凍食品として1年中食べられます。1袋 100gで 35kcal の低カロリー。健康を気遣う方や食事制限されている方、ダイエット食などに人気です。(1日の目安は、50～100g)

クール便送料 1セット(100g×5袋) 2,160円(税込) ・1～3セットまで・・・900円(税込) ・4～6セットまで・・・1000円(税込)

～お盆休みのお知らせ～  
**期間：平成30年8月11日(土)～15日(水)**  
 この期間に配達ご希望の方は、お早めにご注文願います。  
 尚、お盆休み前のご注文は8月10日(金)午後3時まで締め切りとさせていただきます。予めご了承願います。