



カメラマン/堀田 智



今年の小梅ちゃん達も 無事にお嫁に行きました。
おかげさまで 無事に今年も実りの頃を迎えております。
一般栽培の農家の梅は 今年是不作です。 てらがき農園では
無農薬・無肥料栽培になってから 毎年ハラハラドキドキです。(笑)
ますます 厳しい収穫量になりましたが それでも 農薬・肥料などに
頼らない 自然な力を ふんだんに頂きながらの 梅作りにと
早くも来年に向かって 志をたてております。
今年も無事にお嫁入り先の方に 気に入っていただいているだろうか？
と 親バカな心境の今日この頃です。

おおきに。 農園長 寺垣 信男



terra
生命力100%
無農薬・
無肥料栽培

てらうめ新聞

2011.6月号
Vol.9



がんばれ東北~!!

ここが和歌山県

薬効の梅を作りたい!

出合いに感謝⑨

哲学博士 出口光さん

志 に向かつて進ませたい。ただ日々の中、農業は人間の私達はただ見守るだけの事が多く、思わず折らずにはいられない日々もあり。そんな時でも私達が枯れないようにと出合いが私達にエールを届けてくれます。ありがとうございます。

今 月の出合いに感謝、東京在住、出口光さんです。

う めちゃんには絶対必要だからと連れて行かれた道場で「天命」という言葉を教えていただいたのがきっかけでした。最初から「ピー」と泣いてばかりで(笑)、その頃は今よりも人間が苦手な私はその場が苦手でお酒を飲んで自分で勇気をつけながら座っていました(笑)。

そ の出合いが私達の心の中にある本当の想いに気づかせてくれた。その頃農園はまだ有機栽培だったので、低農薬(無農薬)へ、無肥料栽培へと転換していく勇氣をくれました。自分の中で解決出来なくなる問題が現れたり、足踏み状態になったりすると、道場でも自分の内面と対話する。その繰り返しで現在に進まさせていただいています。気持ちを掃除する事の大切さを教えていただきました。

光

ちゃん、それでいいんだ。

京都府亀岡市生まれ「志を持つ人たちがつながることで、より良い社会のための国際的な社会基盤を創る」の志を全うするために、「三つのプロジェクト」に分け、研究実践、メキキの会長、株式会社メキキ及びメキキクリエイティブ株式会社代表取締役、多摩美術大学非常勤講師(知的財産論)現在は、メキキ道場 講演セミナー活動にてお忙しく日本中を飛び回っておられます。

http://hikaru888.nev/profile.html



出口光さんのプロフィール

ちよっと知ってる!?
てらがき農園の梅酢

梅酢のすごさ!!
和歌山県は近畿大学との共同研究で、梅果実の成分に血圧の上昇を抑える作用があることを実証したと発表されたそうです。梅干しの製造時に生成される梅酢から取り出した成分、梅酢ポリフェノールは、高血糖や高脂血症などの生活習慣病を予防する働きを持つことが明らかにされています。(紀伊民報新聞より)

梅の横に溜まっている梅酢もご利用くださいね♪

7月の定期購入に同梱で購入できる!! 今月の同梱商品のお知らせです。

みなべ町のかつお節屋さんの「けずり節」

ご希望の方は**6月20日**までに農園にご連絡くださいませ。
※定期購入とは、毎月決まった梅干しを決まった日にお届けするサービスです。

カツオ、サバ、イワシ等の干し魚を薄く削りました。出汁の素材として昆布などと共に欠かせないものです。

みなべ町にあるかつお節屋さんの削り節です。

かつお節の薬味の保存は冷凍するといじごき。

けずり節 商品番号 2011-6
内容量 約200g
同梱で998円(税込)

健康倍増★カンタン♪レシピ

梅味噌レシピ 鯖(サバ)の梅味噌焼き

【材料】 2人分
鯖・・・2切れ
梅味噌・・・スプーン大4
みょうが・・・少々

【作り方】
鯖をいつものように焼いてから、最後に梅味噌をのせて少しだけ焼くと香ばしい香りがします。

梅味噌の作り方
味噌200g
生梅(完全)200g
砂糖200g
味噌と砂糖をよく混ぜて生梅を最後に入れて冷蔵庫に保存。約1ヵ月程で出来上がりです。

早く味がなじむように殺菌して生梅も冷凍してから味噌の中に入れていきます。梅味噌は、これからの季節生野菜などにつけて食べられるのもオススメですよ。

今回、使用したのは**完全生梅♪**

食べて元気! 薬膳ワンポイント!!
生梅 空咳を解消
鯖 免疫力を保つ (ナチュラル薬膳より引用)

「お客様のお声」・「レシピ」をお寄せください♪ (お写真もお待ちしています。)
メール info@mukasiume.com FAX 0120-72-5574 (通話料無料/24時間受付)



ありがとうございます。

お客様からいただく声が、私達の毎日のエネルギーです。

福干し

やっと、たどりついた梅干し★

静岡県 大石様



い花おい梅もあはれうさぎ。こらうめに出会い数年。そんおい梅ににぞりてあはれとにらに買ひ食ひ、秋得のす。おは他店に買、て...のやせにこらうめに出会い、初めて口にした瞬間「おはれ!!」と思おす! 叫びてくるくらいでした。今では大変も買ひておはれ! ほんとにおいねと食はれ味です。いはい子僕がおりすが、多僕も梅干し好きです。こらうめおはれです。味と、配達に頼りて、確認の電話やお問い合わせ、大変嬉しい思っています。こらう方とごら福干しあはれおいねとすね。おはれしています★

おおきに。小さなお子様にも安心して食べていただける梅づくりにと、これからも励んでまいります。

梅酒に梅ジュース、作るのも待つのも飲むのも楽しみ♪

神奈川県 K様



てらがき様。梅で作る梅酒が一番好評で今年もと漬けて...と主人に頼まれておはれたので特に特注注文です。中々黒糖梅酒が大好評だったので今年はそのみにしようかと考え中です。無農薬なので3歳の娘にも安心して梅ジュースも作ってお知らせします。無農薬・無肥料の梅作りは本当に大変おはれにすねる家族一同、作るのも待つのも飲むのも楽しみしています。ご応援しております。おはれありがとうございます。体調など崩れませんよう。おはれ下おはれ

ご主人様にも気にいっていただけうれしいです。娘さまとも将来梅酒でお祝いされる日を私達も楽しみにしております♪ おおきに

一般的な栽培では、農薬や化学肥料にたわわっているように、私達は、自然の力をいたたくのにはどうすればいいかわかりません。

地面には麻布を敷いてますよ〜!

麻布です!

農園の様子

梅の天日干しの巻

てらがき農園の梅の天日干し

日本では昔から麻の不思議が伝わっています。麻は電磁波を遮断したり、魔除けになったり、病原菌を寄せつけないんだと教えていただき、それを実行しています。

2011年1月より新定期購入がスタートしました!!

途中でのご変更につきましては、前月20日までにお電話またはFAX(返信有)にて農園にご連絡ください。メールでのご変更はホームページの専用フォーム以外は受付していませんのでご注意ください。

ご購入前の方は必ずお申し付けください。

教えて Q&A

お客様から頂きましたお問い合わせのコーナーです。

Q 初めて梅酒を作ります。梅の実はいっぱい出せばいいのでしょうか?

A 栽培に農薬を使っていないので梅酒を飲んでしまわないで出さなくていいですよとご案内しております。

Q そばかす美人は梅干し作りには向きませんか?

A どちらかと言うと、梅ジュース、梅酒、梅味噌などが作りやすいと思います。

Q 梅酒に漬けた実はどう利用すればいいのでしょうか?

A ジャムを作ったり、細かく刻んでサラダや酢の物に混ぜたりしていただけます。

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|
| <p>うめこ</p> <p>お手伝いの方が沢山来てくれてお祭り騒ぎ!! わっしょい! わっしょい!</p> <p>お客様担当、広報担当</p> | <p>竹ちゃん</p> <p>初めての生梅体験、今から楽しみです♪</p> <p>お客様担当、発送担当</p> | <p>たまちゃん</p> <p>青梅の忙しい季節に、お手伝いに来てくれました。</p> <p>お客様担当、発送担当</p> | <p>福ちゃん</p> <p>青梅の発送準備が出来るようになり嬉しです。</p> <p>只今、研修中</p> | <p>お田ちゃん</p> <p>3人の子守に大忙し。</p> <p>孫の世話としそ畑の草刈り担当</p> | <p>お父ちゃん(朱代)</p> <p>ごろごろ、そっちは危ないぞ〜!! お母ちゃんと一緒に子供たちの見守りです。</p> <p>農園の見守り担当</p> | <p>あきちゃん</p> <p>生梅の選別・箱詰めにはハリキっています。</p> <p>農園長の嫁、天日干し後の梅の選別を担当</p> | <p>農園長</p> <p>小梅ちゃんから始まって順番に梅ちゃん達のお嫁入りが始まりました。</p> <p>畑仕事から梅ジャム作りまで何でも担当係</p> |
|--|--|--|---|---|--|--|--|

私たちががんばる農園のメンバー