



九月 長月/秋の気配・・・

まだまだ暑い日が続きますが 皆さま いかがお過ごしでしょうか？

夏の不慣れが 秋から冬に現れるといわれています。

今からしっかり 体調管理をして 体をいたわってくださいね。



当農園も周りの農園さんも まだまだ 梅干し・天日干し・梅の選別作業の真っ最中ですが
その合間に 草刈や稲刈りの準備をしています。

和歌山みなも 朝夕の気温の変化を感じるようになりました。

私も秋になるにつれ 来年の実りのために 山に畑に梅の樹の

お手伝いに行っています。

おおきに。 農園長 寺垣 信男



カメラマン/増田 隆

そ んな時、大下さんが「今は大変かも知れないけど、私達消費者が情報を選び、農家を選ぶ。そんな時代が来るから」と、いつも私達を励まし応援してくれました。これから食糧危機が来ても、志ある農業者を育てる事で消費者が守られるからね。安心して農業を続けて

う めちゃん心配しなくって、いよ時代は、本物の時代が来ているからね。「無農薬・無肥料栽培に転換し始めた頃、農業の収入が下がりが農家としての生計が出来ず、いつも不安と孤独で苦しい生活が続いていました。支払いにも頭を抱える年が何年も続き、もう農業を辞める方がいいのだろうか？と悩んでいた頃がありました。

今 月の出合いに感謝、岩手県在住、大下伸悦さんです。

志 に向かつて進ませたい。たくさん日々の中、農業は人間の私達はただ見守るだけの事が多く、思わす折らずにはいられない日々もあります。どんな時も気持ち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。

薬効の梅を作りたい！
出合いに感謝 ⑪

作家 大下伸悦さん

現在、講演活動GOPの全国の田んぼから情報発信をされています。

大下さんのプロフィール
1949年、岩手県久慈市生まれ。作家名小瀧流水。楽しく生きる会長。21世紀幸熟専務理事。GOPグリーンオーナー倶楽部主宰。(http://www.gops.com/) 新日本芸協顧問。放射能被曝！時代は変わった。でも大丈夫！生活費を減らして健康になる。新日本芸協会会きい。ねつと刊(SOO円)。大事な方に手渡ししてくださいと書店には置かれません。

当 たり前に入ってくる。沢山の情報の中から私達に最も必要な情報を選ぶ。そんな事を教えてくれた大下さんとの出合いです。いつも おおきに by うめこ



ちよつと知ってる!?
嫁に食わずな、秋なすび
茄子は7~8月の暑い夏に食べる。それ以降の茄子は陰性が強くなり、自分のもっている陽性のタネを消してしまうことから、妊娠したお嫁さんが茄子を食べると種陰の茄子で子が流れてしまうことがあることもあり、昔からの教えなんだね。と、若杉のばあちゃんに教えてもらいました。

秋なすびはね...

10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。

野草の力!無農薬・無肥料栽培の「ヨモギの干し葉」

ご希望の方は9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得にお届けするサービスです。

夏のクーラーの冷えや頭痛、肩が凝って、そんな時に野草を役立てています。

ヨモギの干し葉を湯に入れてコトコト煮て足湯にします。
背から伝わるおばあちゃんの知恵です。

血行が良くない、新陳代謝も落ち、美肌にも効果的ですよ。

ヨモギの干し葉(お塩付)
商品番号 2011-9
内容量 足湯2回分
毎週に限り 1,480円(税込)

健康倍増★カンタン♪レシピ

梅の種(仁)のレシピ
山芋畑に天神様が寝てござる

梅の種を割った中にある(仁)を天神様と呼んでいます。注意点は、百粒まで。

材料
梅の仁 3粒 インゲン豆 2さや
山芋 1/6、オリーブオイル 大さじ2
コシユウ少々、醤油少々

作り方
①山芋とインゲン豆を食べやすい大きさに切りラップで包んで炒める。
②梅の種を割り、中の仁をキッチンペーパーなどに包んで細かく砕く。
③オリーブオイルに砕いた仁を入れてコシユウ、醤油でお好みの味に整える。
④①②③をかけて出来上がり。

食べて元気! 薬膳ワンポイント!!
仁/ガンに効くと言われるB17が多く、毒素や公害物質を排出
山芋 胃腸不調改善
インゲン豆/整腸 (ナチュラル薬膳より引用)

梅の種割り器も使うと、簡単に梅の種が取り出せますよ!

梅の種割り器
商品番号 W-10
内容量 1個
1,260円(税込)

今回、使用したのは梅干しの仁!

「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。

妹に心温まるお供えをありがとう♡

名古屋 中川様



妹の一周忌無事に終える事が出来ました。妹に心温まるお供えを、頂きありがとうございます。一周忌におこし頂いた皆様に妹の愛した梅…無農薬・無肥料で、この梅を作っている方々の愛情が詰まった梅と説明をさせて頂きました。皆さま、とても感激して受け取って頂きました。ありがとう。

いつもの明るい妹様の声が聞こえてきます。こちらこそ、思いだして下さりありがとうございます。

子供達は梅の種を割り当番♪

神奈川県 斉藤様



お風呂当番と梅の種も割るのが我家の子供達のお手伝いになっています。(笑)
お弁当を持って帰ってくる梅の種も順番に割ってくれていまあひ。先日、訪ねてきたお母さんが嬉しいと喜んで食べていました。お茶菓子より人気がありましたよ。暑さ厳しい頃にどうぞお気をつけてください。

昔はよく食べていた梅の種ですよ。お子様の様子が目に浮かびます。(笑) おおきに

被災地でなくても備えが大事

東京都 H様



地震大丈夫ですか？
お内はニヶ月程、ベットの下の水はありませんでした。
是非、最低限の備えだけはなさってください。スーパーの棚が、被災地ではないのに空っぽになっていてびっくりしました。トイレトペーパーをきらしそうで大変でした。

ご心配いただきありがとうございます。当たり前の生活をしみじみありがたく感じております。おおきに

1 ダイナミックな水やりで〜る!!

2 一般的な梅畑

3 まらがき農園では草も、ありがたく刈り取ります。(笑)

4 梅畑に行く途中、今の季節はユリの花がきれいに咲いています。沢山、白く見えてるのがユリの花なんですよ。その道をユリ餅と勝手に呼んでいます。

てらがき農園の下草について
農園では土壌と梅の樹を守る為に梅畑の草は年に1度しか刈りません。このところ連日お天気が続きで水分が足りなくなり梅の樹が弱ってきています。そんな時でも梅の樹の下に下草が沢山茂っているから草が土壌や樹を守ってくれているんです。てらがき農園では雑草ではなく、ありがたい草なんです。

農園の様子
《草の巻》

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。

ご入り用の方はお申し付けください。

Q 現在販売中の手もみシソは今年栽培のシソでしょうか？
A はい、農園で無農薬で栽培したシソしか使っていないです。

Q 現在販売中の梅干しは今年栽培の梅干しでしょうか？
A いえ、現在販売中のシソは昨年栽培したシソです。

Q 現在販売中の梅干しは今年栽培の梅干しでしょうか？
A 現在販売中の梅干しは、塩漬け後、3年熟成させてからしか商品としてお出ししていません。その為、一番古い梅で3年前の梅干しとなります。

Q よもぎドレッシングとマヨネーズドレッシングの申し込み方法を教えてください。
A 農園のメールアドレスにて先にお知らせ致します。数が限られておりますので二斉にご案内させていただきます。

Q メールマガジンのご登録が出来ない方は農園にお知らせください。
A 出来ないのであればお知らせください。

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。

うめこ ヨモギの天日干しに大忙しです。(汗)

お田ちゃん 子供達の夏休みが終わり、やれやれ。(笑)

まみちゃん 梅の選別作業をあきちゃんに教わりながら楽しくやっています。

あきちゃん お友達のマミちゃんが梅の選別のお手伝いしてくるので助かっています。

お父ちゃん(先代) 農園長についてお礼に回っています。

農園長 梅の樹ちゃん達に今年の実りの感謝の御挨拶がやっとまわり終わりました。

私たちががんばる農園のメンバー

- お客様担当、広報担当
- 孫の世話としそ畑の草刈り担当
- 天日干し後の梅の選別を担当
- 農園長の嫁、天日干し後の梅の選別を担当
- 農園の見守り担当
- 畑仕事から梅ジャム作りまで何でも担当係