



皆様 新年明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。ここ 和歌山みなべもやっとなりしい気候になり 吐く息も白く、モコモコの暖かいジャンパーを着て 剪定作業をしています。作業中の密かな楽しみは ラジオです。笑ったり 感動して泣いたり、多くの気づきをくれるので大好きです。たまに 自分の好きな曲など流れると 踊りながら 枝を切ってしまいます。他の人から見れば 笑ったり・泣いたり・踊ったり かなり不気味ですが…。又、年末から新年にかけて 神様に お礼と 初詣で大忙しです。田舎は 仏神様だけでなく、お大師様・作物の神様・菓の神様など多くの神様に守られております。皆様や、多くの神様に 見守られながら 無農薬・無肥料栽培が 出来ていると思っております。今年もがんばって参ります。よろしくお願いたします。おおきに。

農園長 青垣信男



農 園の梅の樹達は一生懸命頑張ってくれてるのに、勉強不足で申し訳ない結果を出してしまうこともありました。そんな経営者ヨチヨチ歩き私達にも理解できるまで根気よく教えて下さいませ。恥ずかしい程、授業についていけないだけども、他の方が一度で

甘 い物が大好きな西さん、よもぎ餅を美味しく食べています。無農薬無肥料栽培に転換してから、経営が予想できず、先の見えない恐怖を感じていました。うめちゃん、農業もこれからは会計が出来ないと経営が成り立たないよと教えていただき、私は数字アレルギーなどと言いつつ逃げているのは甘えていたと、会計の勉強をはじめました。

今 月の出合いに感謝、東京在住の西順一郎さんです。

志 向かって進ませたい。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、思わず折る事はない日々もありません。そ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④
MQ会計考案者 西順一郎さん

西さんのプロフィール
長崎県生まれ。東京大学卒業後、三菱重工(株)長崎造船所、ソニー(株)CDI、(財)日本総合研究所・経営研究部長を経て、現在「株」西研究所代表取締役。著書に「会計はなぜトリックスがいいのか」「マトリックス会計入門」MG/現在の経営教育などがある。



あ りがたい事になんだけれど、か恐怖がなくなり、今まで、どうしていいのかわからず、ただ怯えていたけど、この農法で、どれくらい継続出来るのかと少し解るだけでも、毎日、瞬間を大切に心を込めて農業させていたたく。今は綱渡りでも私達が信じた農法へ一生懸命励んでまいります。そんな事を気づかせてくれた西さんとの出合いでした。おおきに。

あ りがたい事になんだけれど、か恐怖がなくなり、今まで、どうしていいのかわからず、ただ怯えていたけど、この農法で、どれくらい継続出来るのかと少し解るだけでも、毎日、瞬間を大切に心を込めて農業させていたたく。今は綱渡りでも私達が信じた農法へ一生懸命励んでまいります。そんな事を気づかせてくれた西さんとの出合いでした。おおきに。



ちよっと知ってる!?

縁起物の大福茶
結び昆布と梅干しを入れて飲む縁起のよいお茶を「大福茶」と言います。昆布は「よろこぶ」であり「子生婦」とも書き、子孫繁栄を願う。梅は春に先駆け「1番」に花を咲かせ実を結ぶ。お茶は葉の緑が色を変えぬところから「強い意志で大地にしっかりと根付いて生きつづける」と考えられ、これら3種を同時にいただき祝うことで縁を担いでいます。我家ではお茶席のように一つの大きな器を皆で回しながら飲んでおります。節分までの楽しいお祝い事です。

2月の定期購入に同梱すると!! 今月の同梱お得商品のお知らせです。

お身体、疲れていませんか?

ご希望の方は**1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。

完全梅エキス
農園の無農薬無肥料の「完全梅」だけを使った梅エキス100%!!
カゼ、花粉症、暴飲暴食などに大変重宝しているとお声を多くいただいている商品です。これからの季節に必要なものだからこそ、この価格!!

てらがき農園の梅エキスは、梅以外何も加えていませんのでお箸の先につける程度で十分です。

子供達は、ポカリスエットと一緒に飲むとオシロイバナの味がすると喜んでます。(笑)

お子様にも安心して召し上がっていただけます

てらがき農園の梅エキス
商品番号 TG01 内容量 50g
通常価格 6,800円(税込)
同梱に限り 5,980円(税込)

健康倍増★カンタン♪レシピ

梅エキスレシピ 黒豆エキス寒天

材料 2人分
梅エキス・・・小さじ1(適量)
おせち料理の黒豆・大さじ5
粉寒天・・・4g
砂糖・・・40g
水・・・300cc

作り方
①水に粉寒天を入れて溶かし、煮立ったから弱火で2分加熱し、砂糖を入れる。火を止める前に梅エキスを入れてよく混ぜる。

②容器に黒豆をならべ、その上に①を流して冷蔵庫で冷やせば出来上がり。

おせち料理の黒豆が白濁っぽいあやついで

食べて元気! 薬膳ポイント!!
梅干し 空咳を解消
黒豆 めまい・むくみ 腹水を解消
(ナチュラル薬膳より引用)

「お客様の声」・「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 ☎ 0120-72-5574 (通話料無料/24時間受付)

