



二月 如月／鬼は外・福は内・・・

二月は節分です。我が家では 柊（ひいらぎ）の葉を玄関にさし いわしを頭から食べて 豆を撒きます。節分といえば 暦では新年にあたります。農業は暦で動いているので お日様とお月様に あけましておめでとうの気持ちで 日々 作業をしています。畑作業は まだまだ 剪定中です。

早く剪定をしてあげないと せっかく 花を咲かせてくれるのに・・・。

ここ みなべ 岩代 でも 一月の末から 岩代大梅林がオープンしました。私が青年団の時、5人で始めた梅林です。今では 青年団や婦人会や多くの方が 参加してにぎわっています。梅林の中にも 農園の畑がありますので ぜひ来てくださいね!! まだまだ 寒い日が続きます。ご自愛くださいませ。おおきに。

農園長 寺垣 信男



てらうめ新聞
2011.2月号
Vol.5

薬効の梅を作りたい!

出合いに感謝⑤

経営コンサルタント 阪本 啓二さん

志 に向かつて進ませたい。ただ日々の中、農業は人間の私達と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。そんな時に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。

今 月の出合いに感謝、葉山在住ブランドを中心にコンサルティングをされている阪本啓二さんです。

ス ローなビジネスに帰れの本がきっかけで当時私達はてらがき農園のブランドを作りたい!と目標を定めたものの、さて何からして良いのか?ブランドってそもそも何?みたいな事で阪本さんには、とてもない失礼な質問を多々させていただきながら、現在進行形で(笑)応援いただいています。

先 が見えず不安に感じるときや、足踏みにしている、阪本さんは「てらがき農園の商品は、世の中をよくする商品です。自信をもって!」と、その度に私達を根気よく励まし続けてくれました。

自 分達が大切に育てた梅をお客様に喜んでいただくにはどうすればいいの?この道で合っているのか?自分達に自信が無く、途中で道に迷ってしまう事も多々、おろおろしていました。



阪本さんのプロフィール

(株)QVWOW創業、経営コンサルタント、ブランドを中心にコンサルティング理論ではなく「人と向き合う」姿勢を身上とされている。ロサンゼルス、サンディエゴ、ホノルル、ニューヨーク、バンコクで読まれている「論語」を使った「人間向上講座」など、エニクなオリジナルセミナーも人気。著書に「つまずく!」という一冊。ブランドの授業「気づいた人はうまいく!」「共感企業」など他多数ある。



3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。

梅林名物「いももち」

ご希望の方は2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。



梅林で、この時期しが販売していないので、お客様から「いももち」も同梱してほしい!と頼まれる事が多い人気のお餅です。



サツマイモが入っているので消化がよく、カロリーも抑えめ、中に北海道産小豆のこしあんが入っています。全体にきなこをまぶしているので、香ばしい香りが食欲をそそります。

梅林名物 いももち

商品番号 2011-1 内容量 6個入

798円(税込)

生ものですので製造日から3日たつとお餅がしまります。次の日までに召し上がられる方がやわらかくお助めです。冬の時期のみ通常便に同梱できる商品です。



ちょっと知ってる!?

岩代大梅林がはじまりました!!
岩代梅林・みなべ梅林 1月29日開園
梅情報はこちらで教えてくださいませ。
・梅花テレフォン情報 ☎0739-74-3219
・岩代大梅林観梅協会 ☎0739-72-4166



健康倍増★カンタン♪レシピ



梅ジャムレシピ 豚の梅ジャム煮



材料 2人分
豚バラ肉(魚煮用)・・・250g
(タレの材料)
梅ジャム・・・大さじ3
トマトケチャップ・・・大さじ1
酒・・・大さじ2
こしょう・・・少々

作り方

①豚肉を食べやすい大きさに切りタレの材料をすべて入れた容器に豚肉を4時間〜8時間程漬けて冷蔵庫で味をしみこませる。



②お鍋に豚肉とタレを入れて、コトコトと約20分程煮込む。



残ったタレ一鉢にお肉を漬けこんでお弁当のおかずやお酒のつまみとしていただけます。



食べて元気! 養分ワンポイント!!
梅ジャム 整腸作用
豚肉 疲労回復 肌を潤す
(ナチュラル養分より引用)



「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 (通信料無料/24時間受付)



てらがき農園

〒645-0014 和歌山県日高郡みなべ町西岩代1204
フリーダイヤル ☎0120-72-5105 (平日(月～金)9:00～18:00)

梅干専用サイト: http://www.mukasiume.com
生梅専用サイト: http://www.umenouen.com



私たちが、つづき、環境の
スロー・ムーブメント