



梅の花も満開時期が過ぎ ちらほら 散り始めています。徐々に暖かくなり春の訪れを感じています。ミツバチさんは 受粉のお仕事に大忙しです。そうなんです。梅の受粉は ミツバチさんや 鳥さんや 風さんなどに頼っているんです。蜂さんは 養蜂屋さんからお借りして 巣箱を置いています。その蜂が引き上げられると、いよいよ梅の防除の季節です。近所の農家さんは 3月上旬から農薬防除を始めます。当農園では 農薬は使いません。その代りに海水やお酢など 口に入れても安全なものを散布して 防除しています。だから、マスクも 防護服も 要らないので 楽チン♪



マスク、防護服、ゴーグル、手袋...

だから、マスクも 防護服も 要らないので 楽チン♪
 近所の農家さんは 3月上旬から農薬防除を始めます。
 当農園では 農薬は使いません。
 その代りに海水やお酢など 口に入れても安全なものを散布して 防除しています。
 だから、マスクも 防護服も 要らないので 楽チン♪
 農園長 奇短 信男

terra
 生命力100%
 無農薬・
 無肥料栽培
てらうめ新聞
 2011.3月号
 Vol.6

私 はなかなか授業について行けず(笑)、田舎から教習所に迷わず行けなくつて授業を受ける頃には既にへた状態でした。(笑)通常は1カ月もあれば出来る課題提出も何年もかかっています(涙)。そんな私達を今も根気よく見守って下さり「うめこさんなら出来ますよー」とい

森 本さんの出会いは、当初委託して作成したホームページのトラブルについて質問させていただいたのがきっかけでした。ホームページ作成教習所を教えていたたき先生の教習所の校長先生の様な存在でもあり私には担任の先生の様な存在です。

今 月の出会いに感謝、大阪在住、森本繁生さんです。

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会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。

自 分達が作った作物を自分で販売できるインターネットショップを運営する事を技術面だけではなく精神面からも必要である事を教えてくれたのが森本さんでした。こうして今もインターネットショップを続けるのも森本さんや皆様に応援いただいているお陰さまで、農業者の私達に新しい販売チャンネルを教えてください。森本さんとの出会いです。いつも、おおきに by うめこ

森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)

森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)



森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)

森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)

森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)

森本さんのプロフィール
 (株)こきょう代表、全国約700社参加のネットショップ会員制勉強会「オンラインショップマスターズクラブ(OMS)」を運営。河合準雄先生に臨床心理学を教わる。野鳥観察、飛行機、座禅断食が趣味。ニュージランド水権を持ち半移住生活の経験5年あり。現在はインターネットに関する講演・セミナー活動に日本中を飛び回る。(本人のブログより抜粋)



ちょっと知ってる!?
紀州名物めはり寿司
 白ご飯にゴマやカツオ節を混ぜておにぎりにし、そのおにぎりを高菜の葉っぱで巻きます。おにぎりが大きいので口を大きく開けて、目も見開いて食べるので「めはり寿司」と呼ばれるようになったそうですよ。さんま寿司と同じく紀州の名物です。

4月の定期購入に同梱で購入できる!!
近所のばあちゃんが漬けた「高菜漬け」
 ご希望の方は**3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。

近所のばあちゃんが漬けた 高菜漬け
 商品番号 2011-3
 内容量 約200g(葉が約5.6枚分)
420円(税込)
 高菜は通常栽培です。

子供たちも食べられるようにと細かく刻んでチャーハンや炒め物に利用される方が多いです!!

近所のばあちゃんが漬けた「高菜漬け」
 高菜の苦味も塩漬けしました。

防除剤を入れないで高菜漬、タケの爪で作ったお酢のあはあちゃんのみで漬ける。

作り方
 ①鍋に水250ccを入れ、カンテンを入れてよく溶かし、沸騰させる。
 ②火を止める前に梅エキスをお好みの濃さに入れてよく混ぜてから冷蔵庫に入れて冷やす。
 ③梅エキス寒天をさいころに切つて器に盛り、その上に金時豆をのせて出来上がり。

材料 2人分
 梅エキス...小さじ1(適量)
 粉カンテン...4g
 金時豆...50g

健康倍増★カンタン♪レシピ

梅エキス
 今回使用したのは梅エキス

食べ元気♪ 薬膳ワンポイント!!
 梅エキス 空咳を解消
 金時豆 整腸作用 貧血予防
 (ナチュラル薬膳より引用)

我が家は、梅豆が好きで金時豆の作り置きが大好きです。作るのが大変な方は、市販のあきさき代用もあるカンタンにできまよ。

梅エキス寒天をさいころに切つて器に盛り、その上に金時豆をのせて出来上がり。

梅エキス寒天をさいころに切つて器に盛り、その上に金時豆をのせて出来上がり。

梅エキス寒天をさいころに切つて器に盛り、その上に金時豆をのせて出来上がり。

梅エキスレシピ 金時梅寒天

「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 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。

うめ茶で血压が!!

岡山県 土師様

2年前前から血压が高くなり、薬を飲んでいました。うめ茶を飲み始めてから血压が落ち着いて来ます。これから先もずっとうめ茶を続けて飲みたいと思います。

梅干しと違って食事以外でもご利用頂けるので楽しんで下さいね。皆さんの健康が私達の喜びです! 嬉しいご報告ありがとうございます。おおきに



この味とりこに★

三重県 池永様

いつも昔梅をおいしいいただいています。この味を知ってからは、ほかの梅干しは食べなくなりました。おおきく肉厚なので一粒を3回に分けて食べています。今年は美味しい梅干しに出会えたとても良い年でした。気が付いたら梅干しが残らずか。今回の注文分はまだ年内配達大丈夫かな? 無理かな? 来年も昔梅を楽しみたいと思ひ、注文させていただきます。

こちらこそ嬉しいです。年内は毎年、30日が最終発送となります。どうぞ、ご安心下さいませ。



農園の梅干しは安心で大好き♥

守山市 松川様

しょっぱい!! けれど、自然なおいさとちょうど良いわらかさの梅干し。安心して食べられる、こちらが農園さんの梅干しが大好きです。よろしくお願ひします。

甘い梅が主流の世の中ですが昔ながらのしょっぱい味を守り続けます。



簡単に晩酌の一品が!

鎌倉市 酒向様

お友達から梅の床をいただきました。毎日、夫婦同じ時間に帰宅するので、主人の晩酌用にカンタンに一品作るのが助かっています。梅干しを食べれない主人なのに、これなら梅が食べれます。すっかりファンになってます。(笑) これからもよろしくお願ひします。

ビール、ワイン、アルコール類は何でも合いますよね。(笑) カンタンレシピの投稿もお待ちしております。こちらこそおおきに



ハウス&セメントの時代
一般的にはセメントを貼ったハウスの中で梅を干しています。ところが農園でも数年前まではセメントを貼ったハウスで干していました。

露天&土の上の時代
無農薬、無肥料栽培になりハウスもやめ、お日様の下の土の上での露天干しに転換しました。

「そうやなあ〜」
「ハウスやめて露天にしようか?」
「土ですよ!」

「コソコソやってまっせ〜」
「手伝って下さった方々に感謝です!!」

「お日様の光いっぱい浴びた梅干し作るぞ〜!!」

「じゃ〜ん!!!」

「わ〜い!」

「今までの露天の場所は谷間で日照時間が短かったため、新しく露天干しの場所を開墾しました。農園長がコンボに乗せると先代のお友達が土を運んでくれたりと沢山の人が応援に来てくれました。」

「山を崩らせてもうごんごんに広い露天干しできる平地が出来ました。これからはここで露地にこだわりの天日干しをします。」

てらがき農園の露地干し
私達は、昔からの伝統の作り方で梅干しを作りたく露地干しにこだわります。梅干しは、夜干しと言って梅を夜露にあてて、朝一番のお日さまの光を戴き干しあげていくと、柔らかく何年も熟成が出来る梅干しが出来上がるんですよ。それはお日さまの光が露に転写されて梅にしみ込み干し上がっていくからなのでしょうね。

農園の様子
「天日干しの巻」

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おりませんのでご注意ください。

ご購入の際は、お申し込みください。

白菜の糠漬 商品番号 2011-H
内容量 約500g 価格 798円(税込)

「美味しいよ!!」

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 定期購入の梅干しの味を変更したいのですが出来るますか?
A はい、20日までに農園にご連絡をいただきまますと、お好みの味にご変更出来ます。

Q 夜間配達で、なるべく遅い時間帯にしたいのですが、何時の指定ができますか?
A はい、現在最終のお届け時間帯はゆうパックの場合、20時、21時になっております。便利にお使いください。

Q 里の詰合せセットの中に入っている白菜の糠漬がおいしい味でした。通常販売されていますか?
A ありがとうございます。今年も今販売中です。今年は寒の間が長く冷たい日が多かったので美味しく漬かったみたいですよ。

私たちがいっしょに農園のスタッフです。

うめこ そろそろ山菜が出る頃では?と楽しみに辺りを見回中(笑)。
お客様担当、広報担当

たまちゃん お客様の声をいただくことこそうれしいです。毎日心待ちにしています。
お客様担当、発送担当

お母ちゃん 無農薬で栽培中のニンジン畑の草むしりに毎日励んでいます。
孫の世話としそ畑の草刈り担当

お父ちゃん(先代) 開墾作業中ずっとコンボの運転を見守ってたので疲れてヘトヘト(笑)。
農園の見守り担当

あきちゃん 只今、しそ梅の漬け方を農園長に教わっています。
農園長の嫁、天日干し後の梅の選別を担当

農園長 梅畑ではミツバチさん達が助けてくれて梅の受粉中です。
畑仕事から梅ジャム作りまで何でも担当係(笑)