



すっかり暖かくなりました。農作業ではもう汗だくです(笑)

梅の実ちゃんも 日に日に 大きくなっていきます。

農作業は 防除作業(農薬の変わりに酢など)も、もちろんですが、

収穫時期に お手伝いさんが 作業をしやすいうようにと

大きくなり過ぎた 草だけを 少しだけ刈ります。

またその他は 収穫に向けて 少しずつ進めています。

今年は 例年より かなり不作ですが、

ここまで 育ってくれた梅さんに 感謝です。

もう少しで 梅ちゃん達のお嫁入りです♪

おおきに。

農園長 寺垣 信男



大きくなったな～
おおきに♪

薬効の梅を作りたい!

出合いに感謝⑧

食と農のコンサルタント 鳥巢研二さん

志 自然相手の仕事なので、計算通りには進まない。ただ日々の中で、農業は人間の私達はただ見守るだけの事が多く、思わぬ折れずにはいられない日々もあり、そんな時で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。ありがとございます。

自 自然相手の仕事なので、計算通りには進まない。ただ日々の中で、農業は人間の私達はただ見守るだけの事が多く、思わぬ折れずにはいられない日々もあり、そんな時で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。ありがとございます。

今 月の出合いに感謝、主にコンサルタントをしてもらえる鳥巢研二さんです。6次産業のあり方や食と農の大切さを伝えるために全国を走り回っておられます。

よ かわる加工特産品のつくり方、売り方の本がキツくて、縁を戴きました。農作物をこれから自分本で販売していく方には、バイブル本だと思っています。私達が今まで困っていた事が、こんなに簡単に農家の現場から書かれていた本は今まで出会った事がなく、すでに3冊目もボロボロになっています(笑)。



鳥巢さんのプロフィール

私 達が何年もの間、カンテンに記載されていても、クリでも私達は遠回りをして来たからこそ鳥巢さんの熱い志に触れる事ができました。鳥巢さんに会うと、「うめちゃん、解らない事は私に聞いてください。」といったも励ましてくれます。

※6次産業とは、農業や水産業などの第1次産業が加工・販売にも業務展開している経営形態。

6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。

安政元年に津波を逃れた稲村の火「稲村の塩」

ご希望の方は5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。

定期購入を
お届け中の
皆様だけの特典

自然の
恵み

生梅の梅干し作り(用1kg入)もご用意しておいます。農園にお問い合わせください。

稲村の塩 商品番号 2011-5
内容量 約250g(今回のみの重量)

同梱に限り 735円(税込)



「稲村の塩」
和歌山県有田郡
広川町西広海岸の
海苔の豊富な
ミネラルがたっぷり入った塩です。



ちよつと知ってる!?

稲村の火

江戸時代、安政大地震による津波襲来を突っさに稲の束へ火をつけ村人に知らせ、多数の命を救った義人・浜口梧陵さんの実話。戦前から教科書に載っていました。戦後中断され、昨年64年ぶりに復活しました。(イラストは紙芝居より)



健康倍増★カンタン♪レシピ

食べて元気! 薬膳ワンポイント!!

梅酒
むくみ、
血液サラサラ
鶏肉
身体を温め
消化器の働き
を整える
(ナチュラル薬膳より引用)

我が家では
ハチミツを入れる
代わりに、梅酒
付けして、梅
茶をかける。
コトコト煮るだけで作り置きが
出来るので、助かります。

①途中で味付けに醤油、ハチミツなどを入れてお好みの味に調えます。
煮汁が1/5くらいになるまで煮込むと、やわらかくつたの日のお弁当に冷めても美味しいですよ。

②お鍋にも肉と梅酒を入れて、落し玉を入れてコトコトと中火で煮込みます。

③おも肉は皮目にフォークで穴をあけて、タコ糸で巻いて縛ります。

【材料】2人分
鶏もも肉・・・約500g
梅酒・・・250cc
ハチミツ・・・大さじ1
醤油・・・大さじ2
白ねぎ・・・適量

梅酒レシピ
さっぱり味の
チキンロール

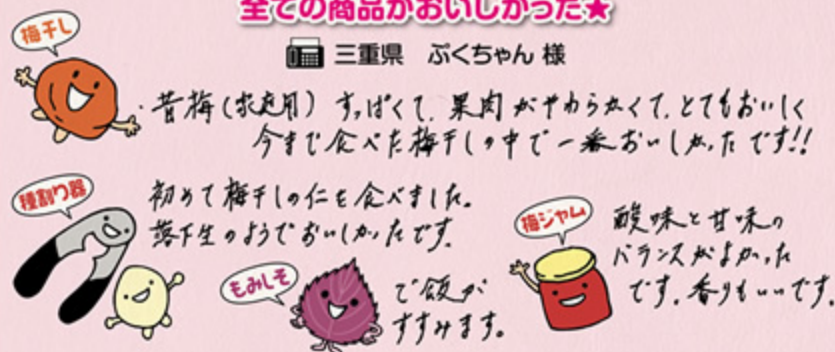
「お客様のお声」・「レシピ」をお寄せください♪ (お写真もお待ちしています。)

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。

全ての商品がおいしかった★

三重県 ぶくちゃん様



今回、初めて注文させていただきました。すべての商品、おいしくいただきました。中でも、梅干しの美味しさは驚きました。(家庭用なのも、もうすぐでいっぱいです...) すばらしい注文をいただきました。ありがとうございます!!

ありがとうございます。ご家庭用の梅は、特に皆さんに安心して食べ続けていただける様に、価格設定と品質に心を込めております。お楽しみください。

やけどが梅酢で!!

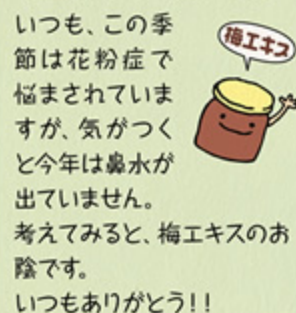
和歌山市 ナッキー様



大げげにならずよかったですね。火傷に梅酢とは知りませんでした。情報ありがとうございます。

鼻水が出なくなった♪

神戸市 佐々木様



よかったです。農園の梅が皆さまのお役にたてたのならこんな嬉しいことはありません。これからも心を込めてお作りします。

てらがき農園のスタイル



私達は人にも自然にも安心なものの散布を心掛けていますので、農園長はいつものスタイルで畑に行くと作業をし、マスクも要らないので、梅の樹におおきに!!と声をかけています。

一般的なスタイル



一般的な梅農家は、梅の成長の時期にあわせて農薬を散布します。その時、農薬で被爆しないように、農作散布スタイルでの作業が続いておられます。カッパなどの汗だくになるそうです。

梅ちゃん待っててや〜



農園長が近くの海へ、ミネラル豊富な黒潮の海水を汲みに行っています。



2011年1月より新定期購入がスタートしました!!



途中までの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。

ご購入の際は必ずお申し込みください。



Q 生梅用の赤シソはありますか?

A 申し訳ございません。生梅用に栽培しているのは、生梅用に合いません。時期が来るとはなりますが、シソジュースなどにはご利用いただけます。

Q 昨年手造りした梅味を、そのまま今年の梅を足してはいけませんか?

A 足しても大丈夫です。梅の香りをよくするために、梅の香りは新しく作られる方がよい香りに出ます。



Q 生梅の販売はいつからですか?

A ホームページは現在予約が始まっております。メンバー様は優先で予約の確定させていただきます。5月20日から小梅の発送がはじまります。

Q 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 あちこちで新しい鯉のぼりを見つけては嬉しくなります。 お客様担当、広報担当	たまちゃん ご縁あってのお仕事3年目を迎えます。 お客様担当、発送担当	福ちゃん 新人のおっさんですが、少しは慣れたので山にも行くぞー。 只今、研修中	お田ちゃん お陰さまで、シソも順調よく育っています。 孫の世話としそ畑の草刈り担当	お父ちゃん(未代) 久しぶりにお母ちゃんを作ったラーメンを食べたいよー。 農園の見守り担当	あきちゃん 梅の天日干しの選別を頑張ってます! 農園長の嫁、天日干し後の梅の選別を担当	農園長 畑部の皆様お手伝いに来てくれ、わいわいやっています。 畑仕事から梅ジャム作りまで何でも担当係(笑)	私たちががんばる農園のメンバーは...
---	---	---	---	---	---	---	----------------------------