



カメラマン 増田 智



十一月 霜月／亥の子の日・・・

今年も亥の子の日を終える頃になると 静かな村に、ベチンベチンと ハサミの音が響きます。いよいよ来年の実に向けて 梅の木の剪定作業がはじまっています。農園では、年に一度しか刈らない

梅の畑の草刈り中です。草刈りは11月中には終わり、剪定作業に入ります。約3000本の梅の樹を 3か月かけて 来年も元気な梅の実が育ちますようにと祈りながら 剪定作業を進めています。だんだん寒くなってきますが、体調管理に気をつけて 生命力のある食事を 摂るように心掛けてくださいね。

おおきに。 農園長 寺垣 信男



terra
生命力100%
無農薬・
無肥料栽培

てらうめ新聞

2011.11月号
Vol.14



薬効の梅を作りたい！

出合いに感謝 ⑬

絵本 花さき山

志 に向かっている進ませたい。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。

大 人になって同じ作者の「八郎」も読んでみた。日々の生活の中で葛藤するいろんな思いが、この絵本に出会ってまた大切な事を思い出させてくれた。自分のために生きたい命をみんなの為にささげる事こそ自分を生かす道なんだと、この絵本は教えてくれているような気がします。

今 月の出合いに感謝、齊藤隆介さんの絵本「花さき山」です。

大 切にしている本ってありますか？と何気にお友達と話をしていると「新しくクラスを担当する時に必ず生徒の前でこの絵本を読んだんです」と教師を退職されたお友達からこの絵本を教えてもらった。

人 の為にと思っている事、人の幸せ、人に認められなくても花さき山に、今また新しい花が咲いたね。そう思うだけで行動する勇氣が湧いてきます。そんな大切な事を思い出させてくれた絵本との出合いでした。

あ らすじは、自分の事よりも人の事を思ふて辛抱すると、そのやさしさといふ花さき山に花になって咲きます。花ばかりではない、この山だ



「花さき山」作者：齊藤隆介さん
絵：滝平二郎さん(岩崎書店)
齊藤隆介さんのその他の作品、「八郎」「三子」「ちょうちん屋まっ子」などなど

「亥の子の日」とは
平安時代に中国から伝わり、西日本の農村部に残っている風習らしいです。旧暦十月上旬の亥の日の歳時、田畑の神様は、春の亥の日に田畑にやってきて、この亥の日に帰るのだそう。田畑の神様に今年の収穫の感謝とお祝い、無病息災、猪の多産に子孫繁栄の願いもこめて亥の子餅をお供えします。

猪肉もポタン肉と言うが、亥の子餅は、ぼた餅なれどよ！

12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。

「ナタ豆茶」で歯周病対策って知らなかった!!

ご希望の方は**11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。

「ナタ豆茶」
和歌山県高野山麓で、農薬も使用せずに栽培しているナタ豆を天日干しにこだわって、すべて手作りで作っています。お客様から、なるべく自然に作ったナタ豆茶を探してほしいと頼まれて、今回用意致しました。

自然栽培のナタ豆茶
商品番号 2011-11
内容量 50g
1,420円(税込)

健康倍増★カンタン♪レシピ

カンタン 亥の子餅 (ぼた餅)

材料
① 粒あん(甘さ控えめ) 小豆200g、水600cc、砂糖100g、塩小1
② 餅(餅米2カップ、お米2カップ、水4カップ、塩小1)

作り方
① 小豆と水を炊飯器に入れて炊く。炊きあがったら鍋へ移し、砂糖を入れて小豆が少しつぶれるまで約10分程煮詰め塩を入れる。
② 炊飯器にもち米、お米、塩を入れて炊く。炊きあがったら粘りが出るようすり棒でつぶく。丸くおにぎりを作って①の小豆をからめて出来上がり。

梅の種割り器
商品番号 W-10
内容量 1個
1,260円(税込)

梅の種割り器は、梅の仁と塩味が効いて亥の子餅と一緒に食べると美味しいです。(笑)

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
小豆/体内の余分な栄養・老廃物を排出 (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)

