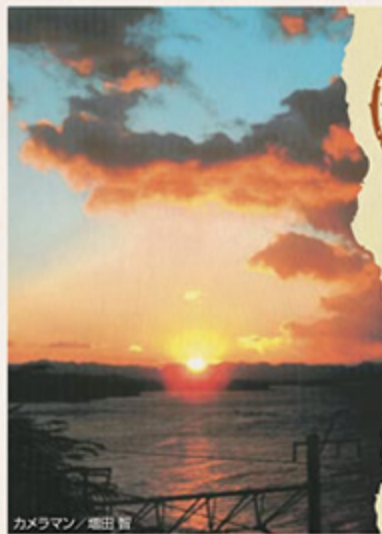




カメラマン/堀田 智



一月 睦月/今年も皆様と、ともに...

皆様 明けましておめでとうございます。

今年も 無事に新年を 迎えることができました。

旧年中は 皆様にお世話になり 農業を続けることができました。

本年もより一層 精進してまいります。

当農園では、体に良い 薬効のある梅づくりや 一粒食べて幸せに
なっていたらいいような 梅を栽培したいと 常に思っております。

今後も皆様と、ともに歩ませてください。

本年も よろしくお願ひいたします。

和歌山 みなべ てらがき農園 寺垣 信男 従業員一同

お正月も
よろしく
お願ひ
いたします。



謹賀新年

てらうめ新聞
2012.1月号
Vol.16



薬効の梅を作りたい!

出会いに感謝⑮

宮司 山名 隆弘さん

志 に向かつて進ませている。ただ日々の中、農業は人間の私達にだけ見守られるだけの事が多く、思わぬ折れずにはいられない日々もあります。そんな時も気持ちを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。

今 月の出会いに感謝、山名 隆弘さんです。

昨 年の夏、福島県のアクアマリノ福島海岸で東日本大震災慰霊鎮魂復興祈願が行われ全国から100名余の神主さんが集まり千度大鼓が行われました。その会を企画されたのが山名さんでした。

当 日、驚いたのは海岸の神主さんたちの行列に並んだ100名余の神主さんと参拝者、また水族館にいられたお客様、みんなが心ひとつに祈りを捧げる。

ご 自分達も大変な生活の中、皆さんが元気になっている事に感謝しながらの日だと思えてくる。山名さんの言葉に私達もずっしりと今出来る事への気づきを教えていただきました。

ひ とりの力100人の力、い



山名さんのプロフィール



ちよつと知ってる!?

和歌山県のお雑煮は白みそが主流

主に関西、四国は白みそベースが多いそう
で、お餅は「丸餅で、焼かない」お味噌汁に
餅を入れて煮込み、やわらかくして出しま
す。お客様が来られると「えー!!角餅でなく
丸餅なの?」とか、「餅は焼かないで入れる
の?」とか、いろんな質問されるので、所変
われば違うんだ!と解りました。

我家ではお雑煮を食べ
終わるまでは次のお料
理に箸をつけれないので、お餅をやや小さい
目にしています。(笑)



2月の定期購入に同梱で購入できる!!
熊野で昔から伝わる保存食「奥熊野の鮎味噌」

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。



奥熊野の鮎味噌
商品番号 2012-1 内容量 100g
680円(税込)



「奥熊野の鮎味噌」
天然鮎の炙りを
自家醸造の三年物の麦みそで
甘辛く煮込んで作っている
地元の名物です。(他社商品)

健康倍増★カンタン♪レシピ

梅干の仁♪

梅の種割り器
商品番号 W-10
内容量 1個
1,260円(税込)

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

黒豆/めまい・む
くみ・腹水を解消
(ナチュラル薬膳より引用)

「作り方」

- ① 黒豆にカップ4の水を
入れて炊飯器で炊く。
- ② ベーコン、玉ねぎ、にん
じをみじん切りにする。
- ③ 鍋に②を入れて香りが
立つてきたら①(煮汁も)を入れてA
を入れて弱火で約30分煮る。
- ④ 最後に塩コショウで味をお好みで整え
る。器に盛った後、砕いた仁をのせる。

【材料】二人分
黒豆 80g ベーコン 80g
玉ねぎ 100g、にんじ 1片
A トマトペースト 大さじ2
チリパウダー 小さじ1
チキンストックの素 1/2個
黒砂糖 小さじ1/2、ローリエ 枚
塩コショウ 少々、にんじ 3粒

黒豆
シチュー

「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)

