

ふるさと通信 Vol.49

2015年2月

寒中お見舞い申し上げます。ここ上越も寒い日が続いていますが、降雪量は心配した程ではなく助かっています。といってもまだまだ深い雪に覆われている神田集落ですが、11日には小正月行事のサイの神を今年も開催することが出来ました。五穀豊穡を祈願し、そこで焼いたススの付いた餅やスルメを食べると1年間病気をしないとされている神事ですが、この日は途中からミゾレ雨と強風に見舞われ、点火にも一苦労。焼いてるスルメに雪が積もってく状態で、皆ススだけ付けて生焼けのまま逃げるように家に帰り、火を通し直しました。こんな天候になることはめずらしく記憶に無いくらい。もしかして前途多難の年なのか？でもその分何事も慎重に物事を進め、良い年にしていきたいなあと思っていますところですよ。



日々の農作業の様子や地域の情報は、下記フェイスブックページ
“有機栽培米の金谷農場”で発信中です！

<https://www.facebook.com/kanayafarm.jp>



自家製味噌の寒仕込みが最盛期です。当農場のコシヒカリで麴をおこし、地場産大豆と沖縄の塩（シママス）のみを使用して作っています。ちょっと贅沢ですね。



田んぼはまだ深い雪の下。

加工室		きくいもの
菜の花		味噌漬
名称	味噌漬	
原材料名	きくいも、	
	漬材料:味噌、砂糖	
原料原産地名	国産(上越産)	
内容量	200g	
賞味期限	2015.2.28	
保存方法	10℃以下で保存	
製造者	加工室 菜の花 金谷ヒサ子	
	新潟県上越市三和区神田555	

今回のサービス品は、バアバ手作りのきくいもの味噌漬けです！2月中にお召し上がりいただければと思います。それでは、まだまだ寒さ続くと思いますが、流行の風邪など召されませんようご自愛下さい。

2015年2月1日 金谷 武志

ホームページ : <http://www.kanaya-farm.jp/>

Eメール : info@kanaya-farm.jp