

ふるさと通信

Vol. 59

2015年12月

11月は機械の整備格納等様々な冬の準備と視察研修が多い時期です。今年は減反酒米の納品先である旭酒造さんに仲介業者と一緒にに行ってきました。山口県は初めてでしたがやっぱり遠いですね。かなりの山間部に12階建ての新本蔵を建設し、増産体制に入っているにもかかわらず、品質を落とさない為に基本は昔ながらの手作業で行い、職人の練度の誤差を出さないようデータ管理は最新の設備で徹底していく姿勢には正直感銘を受けました。うちも発酵食品を扱っているので参考になりました。僕も含め、新潟の米農家は酒蔵に勤めたことのある人間が多いのでみんな興味津々で専門的な質問をするのであちらの担当者もビックリしたと思います。そんなわけで今後に向けて良い勉強は出来ましたが、10月から一転してずっと雨続き。おかげで冬の準備の方はさっぱりです、、、冷たい雨に打たれながらの作業はこたえますね。遅い積雪とそれまでに晴れ間があと3日は出て欲しいと願うこの頃です。



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>



今年も集落にサケが遡上してきました！

た伝を漬け物用に、つ稻架掛けに、くれて助子掘つた大かり達もまし手根



堆肥舎にいつのまにかこんなご立派な蜂の巣が、、、う~ん、どうしよう。



稻刈り後ようやく家族サービス！？群馬サファリパークに行ってきました。やっぱり普通の動物園とは違う迫力がありますね。

12月のオマケは、ジイジ手作りの田神穂（たなかんぽ）の飾りとバアバが漬けた白瓜の粕漬けです。これから本格的な冬本番。寒さもさらに厳しくなると思いますが、皆様風邪など召されませんようよいお年をお迎えください。それでは、今後ともよろしくお願いいたします。

2015年12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