

こめんちゅ便り

2010年8月
VOL. 5

【幻の御米】

農業体験にこられた人みんなに草取り体験をしてもらいました。

最初は田んぼの中を歩くのも大変そうで 30分もしたら腰が痛くなったりと、無農薬で米づくりのの大変さを感じたようでした。

米ぬかを田植え後散布。

御米の食味を上げるために、出穂 30 日前に光合成細菌、にがり、ミネラル、有機肥料の液肥、Mg 系の有機肥料を今年初めて試みました。御米のうま味がどれだけあがるか楽しみです。

収穫は 9 月下旬になるので、天日干しのため新米の発送は 10 月 10 日以降になる予定です。

【天日干し完熟米】

今年は今までに無く出来は最高です。天日干しが天候よくうまくいけば非常に楽しみです。

出穂 45 日前に 有機肥料を散布。

出穂 30 日前に 幻の御米と同じように食味を上げるために散布しました。このことはブログには情報をのせていません。尾崎ファーム独特の隠し味だからです。お客様だけに情報発信しています。

収穫は、9 月上旬と下旬になる予定です。新米の発送は 9 月 20 日以降になる予定です。お楽しみに！！

【超贅沢米】

今年から天日干しの御米全て福井県の認証を申請しましたので

超贅沢米は終了させていただきました。昨年までの田んぼはすべて天日干し完熟米とさせていただきました。

【究極のエコ米】

半不耕起栽培で米ぬかのみで栽培しました。毎年、毎年土がよくなり中山間地という立地条件も重なり 田んぼの生き物の宝庫です。収穫の予定は 9 月下旬で発送は 9 月 27 日以降になる予定です。

大阪の進学塾から農業体験に来られました。



詳しい栽培履歴などはブログで情報発信中！！携帯からもいつでもどこでも簡単アクセス



大切なお知らせ

これから温度が上がり梅雨に入ると、常温保存の場合、虫やカビが発生しやすくなりますので保存方法にはお気をつけてください。御米の保存場所は高温多湿を避けて下さい。最適な保存場所は湿度が低く風通しが良い涼しい冷暗所です。ご家庭では冷蔵庫の野菜室が便利です。

最後まで美味しく食べていただけるように、5月～8月は米袋を脱酸素剤入りの真空米袋に変更しています。どうぞご了承下さいませ。