

## おかげさまで10周年を迎えることができました！！

平成14年 かみなか農楽舎にて2年農業研修を経て、平成16年(26歳)新規就農しました。4月で無事10回目の米作りを迎えることができました。本当にいろいろありました。苦労ばかりでしたが、そんな中で好きなこと、やりたいことをやらせていただきました。家族、両親、お米づくりを通してご縁ができたお客様、農業者の仲間、農業体験にきてくれたみなさん、技術指導してくださったかみなか農楽舎、農業普及員、補助金等支援くださった若狭町・福井県・国。これまで本当にいろいろな方と出会い、支えられてなんとか好きな農業で、水稻農家としてやってこれました。心より感謝申し上げます。そしてこれからもどうぞ応援よろしくお願いたします。

## 研修生の進路

2年間ですが担当の農地で、無農薬・無肥料による多品目の野菜作りを目指して独学で頑張りました。身近に自然農の野菜づくりの指導や相談できる農家さんもないこともあり失敗の連続で思うように作れず、収入もほとんどなく、残念ながら貯金もほとんどなくなってしまいました。4月からですが和歌山県の自然農でされている農家さんのところへ2年間研修を受け、独立を目指すことになりました。人を育てるという重要性、難しさを知ることができました。研修生はなんとか自分のやりたい農法で独立できるようこれからも応援してきたいと思えます。

## 6次産業化に向けて

1月～3月は、6次産業化に向けていろいろ動いてきました。ある程度の方向性が決まりましたのでご報告させていただきます。加工場については、まずは菓子製造業の加工場を作る予定です。農家民宿のリフォームの際に15畳分ほどスペースをとり、将来的には菓子製造業の他、味噌加工または漬物加工またはお惣菜加工の施設を併設できるような設計予定です。商品についてまずは、お餅、ポン菓子を予定しています。玄米餅・玄米ポン菓子を主力商品にして安定した売り上げを目指す予定です。今後は玄米の米粉を使った商品なども考えています。お客様からももし玄米を使った商品の案があれば教えてください。どうぞよろしくお願いたします。

## ファーマーズマーケット出店のお知らせ

4月・5月は米づくりに集中させていただきます。6月から大阪・名古屋と出店再開させていただきます。またよろしくお願致します。

## お米の保存と米袋の変更について

5月から気温と湿度が上がってくるとお米がいたみやすくなります。保存方法は、冷蔵庫の野菜室か冷暗所にて保存をお願い致します。米袋は劣化をふせぎ、美味しく食べていただけるように、5月から新米まで脱酸素剤入りの米袋に変更させていただきますのでよろしくお願い致します。

## お米ギフトについて

母の日・父の日・お中元に尾崎ファームのお米ギフトはいかがですか？ご希望あれば米袋に一筆入魂させていただきます。

## ①3,000円 ギフトセット (送料込み)

天日干し完熟米	8合×1袋
あきさかり	8合×1袋
イクヒカリ	8合×1袋

## ②5,000円 ギフトセット (送料込み)

天日干し完熟米	8合×2袋
あきさかり	8合×2袋
イクヒカリ	8合×2袋

★その他 通常販売のお米もギフトとして取り扱っております。

ホームページのブログにて栽培履歴等情報発信中ですのでご覧ください！！

尾崎ファーム

<http://ozakifarm.net/>

電話・FAX 0770-62-1552