

## 暑い日々が続いています

6月は雨も少なく空梅雨となってしまいました。田んぼの水は山の水を溜めて使用しているため冷たくてきれいなのはお米の食味向上にはいいのですが、水不足は品質低下につながります。夏らしく夕立などの雨を期待します。

それにしても今年も暑いですね。6月7月は田植え時期と違って肉体労働ばかりです。20kgを背負いながら肥料を散布したり、無農薬米の田んぼの草取りをしたり、草刈りをしたり。汗だくの日々が続いています。

**有機肥料について**・・・魚肉の水溶性タンパクに吸着させたアミノ酸有機肥料です。アミノ酸は作物の生育にはもちろんですが、病害虫にも強い体になります。さらにアミノ酸は糖分やビタミンCに変換されるため食味が向上します。残留放射線物質の検査済み有機肥料です。

## 6・7月の田んぼ作業

米緑米	草取り・追肥・草刈り
幻の御米	草取り・追肥・草刈り
天日干し完熟米	追肥・草刈り
究極のエコ米	米ぬか散布・草刈り
一粒入魂米	追肥・草刈り
イクヒカリ	追肥・草刈り
あきさかり	追肥・草刈り
オリジナルブランド	追肥・草刈り

## 6・7月の畑作業

ジャガイモ・ニンニク・タマネギ・ラッキョウの収穫  
サツマイモの草取り

## ファーマーズマーケット出店のお知らせ

10月から大阪・名古屋・東京へイベントに出店予定しています。もちろん新米です。お楽しみに！！

7月21日(日) 八事興正寺(名古屋市)

## 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。

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



