

三芳だより

2011年 7月号 (第188号)

三芳村生産グループ事務所

電話：0470-36-2274 FAX：4016

(火・木・土) 9:00~11:00

< 表面 >

- 1) 三芳の野菜
- 2) 春びな
- 3) 出荷事務より

< 裏面 > (写真が中心)

- 1) ニンニクのできるまで
- 2) きゅうり

三芳の野菜は大丈夫

(放射能測定)

十六番 古宮政義

3月11日の大震災、そして福島原発の事故で農産物の放射能汚染が問題になっています。

三芳村生産グループでもどう対応するか議論して参りました。前例のないことで様々な意見がでました。

そこで、まず六月に食べる会の事務局の協力をいただきまして、専門の民間機関で三芳の野菜(チンゲンサイ、きゅうり、かぶ)の放射線量(セシウム)を測定しました。

結果セシウムは検出されませんでした。今後は、千葉県行政機関に測定の依頼をします。

七月〜十月まで毎月野菜(2品目程度)の測定をする予定です。

土壌の検査につきましては、食べる会と話し合いながら進めていきたいと考えています。

今後は、「三芳の生産者」と「食べる会」で新しく構成される環境プロジェクトに参加しながら、三芳として適切な対応をとり、安全、安心な野菜作りに励んでいきたいと思います。

「一ヶ月遅れの春びな」

1番 和田博之

福島原発事故に由来する計画停電が始まり温源を必要とする育すつが不可能と思わ

れ三月に導入するはずのヒヨコの注文を取り消しました。

その後計画停電がなくなるまで待つか、大ビナを購入するか思いなやんでいました。計画停電が中止となり急遽ヒナの注文を出し、五月十日に一五〇〇羽がきました。三月より5月のほうが気温が高くなり育てるのにはとても楽でした。

心配は生後三十日から四十日位がヒナの一番病気(コクシジウム)になる年齢でこの時期が丁度、入梅に入り日照が少なくじとじとと雨が続きと生存率はかなりさがってしまいます。

でも今春は二週間早く入梅に入り野菜にとっては困りものですがその後晴天が多く一番あぶない時期をうまくさけて通れました。今この続きで梅雨時期というのに水不足になるとはおもってもいませんでした。

七月五日に雨が降りました、六月十八日以来の雨で、待望の雨が降り一安心しました

出荷事務より

五十九番 大橋一史

(お詫び)

6月でコンバイン米が終了しました。

7月分は「はざかけ米」に切り替えて出荷するとお知らせしましたが、はざかけ米も残りわずかとなり、それも難しくなり、誠に申し訳ありません。

「はざかけ米」予約の会員の皆様にも、年間予約通りお届け出来なく迷惑をおかけします。

9月になりましたら、新米をお届け出来ますので、1〜2か月お待ち下さい。

(お願い)

7月上旬からお米の年間予約表を配布させて頂いてます。今年大きく変わったのは、年1回の比例配分を9月と2月の2回にさせて頂いていただきました。

理由としては、グループ自体のお米の生産能力があがったこと。

そして、比例配分のみのお客様が多く、三芳の米の味をもっと知って頂きたいという思いから、2回とさせて頂いていただきました。ご理解下さい。

予約表には比例配分を含めた数を記入下さい。ご予約、ご返信の無い会員様には、「はざかけ白米」を一袋、9月と2月に送らせていただきます。

今のところ、日照・雨量とも充分で「豊作」の声もチラホラ聞こえています。8月までしっかりとご予約下さい。

(宅急便会員の皆様へ)

7月よりクール便でお届けしています。

例年、冷蔵焼けが報告されています。ヤマト運輸とも対策について話していますが、お気づきの点があれば、三芳出荷場までご連絡下さい。

(うどんの特注について)

現在 太麺(三十束) 細・極細(五十束)の在庫があります。ご希望の方は出荷場まで連を下さい。先着順とさせて頂いていただきます。

ニンニクのできるまで

(種まき～収穫～出荷まで約9ヵ月)

- 9月 種まきの準備 ニンニクを一粒ずつにすして薄皮をむく。(水に浸すとむき易くなります)
種にするニンニクは、出荷できない小さいものを使います。
- 畑の雑草を方付け、耕す。(稲かり、稲こわしもあり、大変いそがしい時期です)



種まき 間隔は約10センチ (ニンニクを水に浸け皮をむくことで芽が早くでる)

- 11月 堆肥、けいふん、をまく
- 12月 草取り (草取りを3～4回します、草取りをしてもまた草が出てきます、季節によりちがう草がでてきます。根気のいる仕事です)
- 1月 草取り
- 2月 堆肥、けいふん、をまく (土がやわらかくなり収穫の時、手で引き抜くことができます。土がかたいとスコップなどの道具が必要になります。)
- 3月 草取り
- 4月 草取り
- 6月上旬 収穫、乾燥 乾燥は、畑で3～4日、ビニールハウスで3～4日 天気のいい日は外に出して干す。

茎を切りビニールハウスのなかに広げる

6月中旬 出荷開始



ビニールハウスの中にたくさんのニンニクがあります、選別しながら乾燥させます
今回のニンニクについては、古宮 和男(12番)さんに伺いました

古宮和男さんと「ごんた」

※ ほかの作物に比べ出来るまで長い期間が必要です。

きゅうりのしょうゆ漬け (キュウリのキュウちゃん)

材料 きゅうり 1kg しょうゆ 360cc さとう 250g 酢 180cc

きゅうりを切る 乱切り

しょうゆ、さとう、酢、(お好みで生姜、とうがらし、をきざんで入れる)をなべに入れ、ひと煮たちさせ火を止める

火をとめ温かいうちに切ったきゅうりを入れる、⇒ 冷めるまで待つ ⇒ 冷めたらきゅうりを取り出す

残った液を再度、煮立てたら火を止め液が温かいうちにさきほど取り出したきゅうりを入れる

冷めたらきゅうりを取り出す ⇒ できあがり 冷蔵庫に入れると長持ちします