

# 三芳だより

2018年 8月号(第206号)

三芳村生産グループ事務所

〒294-0802 千葉県南房総市山名1251  
電話：0470-36-2274 FAX：4016  
(火・木・土) 9:00~10:30

Mail: [miyoshi-seisan@wine.ocn.ne.jp](mailto:miyoshi-seisan@wine.ocn.ne.jp)

- |            |     |    |
|------------|-----|----|
| 1) 特注係より   | 14番 | 蓑浦 |
| 2) 今年の稲作   | 50番 | 渡辺 |
| 3) 出荷事務より  | 56番 | 八代 |
| 4) 広報委員長より | 53番 | 石畑 |

< 裏面 >

- 1) 胡瓜の佃煮の作り方

## 今年の稲作

渡辺克夫(50番)

三月下旬、四月の下旬に種をまき、四月から五月の連休を中心に田植え。そして田の草や畔の草刈り、水管理とよやく出穂を回しました。今年は思いの外、生育が順調で、この分では今年の天候にもよりますが豊作が期待されます。しかし、ここに来て例年になくカメ虫類の発生が多いと報告され、斑点米が心配です。

皆様、三芳から届いた米で一点黒くなっている米粒が混じっているのがあると思います。それが斑点米です。カメ虫が粃の養分をすった跡が黒く残るのが斑点米です。

食べても食味が落ちる事は考えられませんが見た目が悪いですね。そのために一般では空中散布などで出穂前後の時期に農薬散布によりカメ虫の防除をしています。私たちは農薬をいたしませんので、冬に野焼きするとか、畔の草刈りをして、虫の住む場所を無くする作業に追われます。皆様においしいお米をお届けできるように頑張っています。

稲刈りも8月下旬にはが始まります。おいしい新米を早くお届けできるのを楽しみにしています。

## 出荷事務より

八代弘樹(56番)

2016年産の新米の年間予約のご連絡ありがとうございました。予約表が届いていない方は野菜伝票に送付願いの用紙を添付させていただきましたので確認をお願いします。

また9月からの新米ですが、はむかけ米(天日干し)については天候が大きく左右されます。よって9月2週からの出荷に間に合わない場合もございます。8月の年間予約分の米が在庫の関係で約半分しか送れませんでしたので、在庫が心配な方は9月分に限ってはコンビニ米への変更をおすすめします。

野菜に関しては今までもますますの天気が続いていた

め、比較的安定しています。特注可能な品目も増えていますので、よろしくお願ひします。ただし、特注する場合の単位にご注意願ひしたいと思います。特に「コンボックス」宅急便の方はいつも1箱の中に入っている単位が特注の単位とは限りません。以前にお配りした野菜の価格表(A4サイズ)をご覧ください、「ご連絡いただきたい」と思いますが、また箱単位となっているものは0.5箱から特注が可能になっています。また、野菜の出荷量は天候などにより変化しますので、不安な方は直接三芳の特注係に聞いてみてください。

西瓜が出荷されていますが、中身が未熟な場合もあるようです。これからは生産者番号がわかるように箱だけでなく西瓜の本体に番号がわかるテープを貼って出荷します。何か問題がありましたら、番号とその内容をお知らせください。もちろん、苦情だけではなく「おいしかったー」という情報でもいいですよ(笑)。

## 広報委員長より

石畑耕一郎(53番)

早寝、早起きの石畑(53番)です。夜は8時には就寝、3時起床、外が薄明るくなるまでテレビを見て待ち、4時に犬の散歩を30分。散歩が終わる頃には明るくなり、仕事の始まりです。

毎日収穫しなければ大きくなりすぎてしまう胡瓜、ナスの収穫が朝食前の仕事で1時間半かかります。

朝食後はしばらく休み、朝下りの「と姉ちゃん」を見て午前の仕事の始まりです。

草刈りや草取りなど行い、11時頃に午前の仕事終了。昼食後は2時からいまで昼寝。暑いので3時頃から午後の仕事始めで、野菜の管理が主な仕事です。出荷の前日は箱詰めや袋詰めなどで1日が終わります。熱中症に気を付けて72歳の老人は頑張っています。これからますます暑い。

## 追伸

胡瓜が多く届いていると思いますが今回は胡瓜の佃煮の作り方を紹介しますので是非作ってみてください。

## 胡瓜の佃煮の作り方

### 材料

胡瓜 1, 5 k g  
下漬用の塩 30 g  
生姜 10 g を千切り  
鷹の爪 1. 5~2本を細かく切る  
砂糖 60 g  
醤油 75 c c  
酢 100 c c  
みりん 25 c c  
塩昆布 25~30 g

☆胡瓜の特注お待ちしています!

### 作り方

1. 胡瓜は薄い輪切りにし、塩30gを振りかけて塩漬けにし重石を乗せ、一昼夜置く。
2. 塩漬けにした胡瓜の水切りをする。水洗いせずギュッと固く絞る。
3. 塩昆布以外の全ての材料を大き目の鍋に入れ、強火でかき混ぜながら水分を飛ばすように煮る。
4. 水分が無くなったら、火を止め、2~3時間そのままにし、冷めたら塩昆布を混ぜる。なじんできたら食べられる。
5. 長期保存は小分けして冷凍庫へ

### 上手に作るコツ

- 胡瓜は水が出なくなるまで何回も固く絞る事。
- 強火で水分を飛ばすよう、短時間で煮るようにする事。
- 時間がかかると胡瓜のシャキシャキ感が出なくなるので鍋のフタはしない。