



## ～田植え終わりました～

緊急事態宣言の中始まった田植えですが、6/3に無事終了しました。

有難うございました。今年は、天候に恵まれ順調に進みました。

終盤となります有機 JAS こしひかりの紙マルチを敷きながらの田植えは、緊張しながらの作業となりました。これからも先の見えない新型コロナウィルスの終息と夏の猛暑や異常気象が懸念されますが、美味しい新米の収穫を願いながら頑張ります。皆様もどうかお気を付けてお過ごし下さい。



## 夏野菜ご予約承り中

野菜栽培縮小致しました。 **ご予約優先！ なくない次第終了！** になります。

7/中旬～8/月上旬 1本 150円 **クール便** (税込み、送料、クール便別)

・ミニ南瓜(坊ちゃん) 8/月上旬 1個 150円～250円

・枝豆(だだちゃ) 8/中、下旬頃 500g 700円、1kg 1400円 **クール便**

・メロン(たかみ) 8/上、中旬頃 732円～1300円

・米みるく(甘酒)プレーン (通年販売) ヨーグルト (夏季限定) 1本 180円 **クール便**



## 新潟 あれこれ話

### ～新潟県長岡市「醤油赤飯」～

赤飯なのに赤くない！？新潟長岡名物「醤油赤飯」  
赤飯といえばピンク色ですが、新潟では赤飯といえば豆の入った「しょうゆおこわ」のことです。お祝い事にはもちろん、日常的にお昼、夕飯等いつでも食べられる郷土食です。味付けは、餅米にしょうゆ、みりん、酒とお味は、少し甘じょっぱくなって上に白ごまをかけて頂きます。炊飯器のおこわモードでも炊けます。お試し下さい。



### ～野休み～



新潟の農村では昔「野休み」という風習があり、田植えが終わり重労働から解放されると各家庭では保存食として笹団子、ちまきなどのご馳走を作りました。お互いに招き合い、労をねぎらいました。今は専業農家も少なくなり、風習も余り聞きませんが笹団子、ちまきなどの作り方の伝統が見直されています。

グリーンの餅米「こがねもち」を使うとよりおいしい～😊1kg～購入できます。

醤油赤飯材料

1kg 740円、5kg 3,350円

もち米2合 金時豆(水煮)少々、みりん大2  
濃い口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒 大1つ、砂糖お好み



7月は、恒例サマープレゼントキャンペーンです。

自宅用お米お買い上げのお客様先着100名様！お楽しみに♪



\*梅雨に入ります。お米の管理には十分ご注意下さい。風通しの良い冷暗所又は密閉容器に移し替えて冷蔵庫の野菜室に