

# 農園だより

金子農園

平成26年4月 No. 1

桜が開花し春の訪れを感じる気持ちの良い季節となりましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか？山形も雪解けが進みふきのとうが顔を出しています。いよいよ苗作りがスタートです！！今までの経験や今年の状況を見ながら、どうしたらもっと美味しいお米になるか考え、日々頭がいっぱい・・・。農業は身体だけではなく頭も使うお仕事なのです。皆様に美味しいお米をお届けするための第一歩！！地道な作業ではありますが、皆様のお手元に美味しく・安全にお届け出来るよう取り組んでいきたいと思ひます。

…と言っている私は農業1年生。でも、だからこそ素直に驚いたり気付いたりすることもあるのです。そこで！！簡単ではありますが気付いたことや作業の様子をぜひ皆様にもお伝えしたいと思ひます。また、さくらんぼ作業も同時進行！！さくらんぼの様子も一緒に紹介させていただきます

## お米

### 塩水取り



卵が浮くぐらいの塩水に粳を入れると、中の詰まっていない物は浮いてくるんです。その浮いたものを取り除き良いものだけを選びます。選ばれたものが、種もみになるんです！！来月は種もみから芽が出ていく様子が見られるかな・・・。



卵がブカブカ♪  
このぐらいの塩分濃度だとちょうどいいんです。

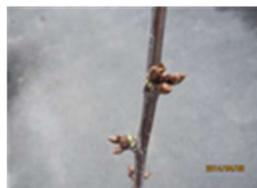
浮いてきたもみをすくってます。



まだ、かたい芽ですが、中ではちゃんと葉と花が育ってます。



状態を見ながら3つぐらいに減らします。



### 芽欠き

粒の大きなおいしいさくらんぼにするため育てたい芽をいくつか残し、周りの芽は摘んでしまいます。なんだかもったいない気もしますが、十分な栄養を取り込むためにとても大事なこと！！甘～いさくらんぼの季節が待ちどおしいですね！！

## さくらんぼ

## おしらせ

いよいよ始まった消費税の増税にともない、少しでも御負担が少なくなるよう感謝の念を込めまして料金の見直しを行いました。詳しくは別紙でご案内させていただきましたのでご覧ください。

これからも様子をお伝えしていけたらと思ひますので、よろしくお願ひします。