

ふえいむ新聞

第17号 春

北の大地の恵みを

お届けいたします

このたびは当農場の産物を「愛食頂き誠にありがとうございます」。

今春は、例年に比べ十日以上も早い春耕期を迎え、アスパラガスの収穫作業も中盤を迎えております。昨年根に蓄えた養分で次々に顔を出すアスパラガスは、十分な水分と高温時には一日に10cm近くも伸びるほどのエネルギーを持っていきます。帯広の五月は低温が続く収穫量も激減しましたが、このところの好天で待つてましたとばかりにぐんぐん成長し、早朝・昼食前後の三回の収穫作業に追われています。太陽の恵みのすこさに改めて感謝です。収穫作業は、今月二十日まで毎日続きます。

アスパラガスは、立ち型野菜ですので保存の際には、袋のまま立てお早めにお召し上がり下さい。お召し上がりのいただきましたら送り主様へのご連絡をお願いいたします。尚、品質などにお気づきの点などがございましたら是非お知らせください。よろしくお願いいたします。

それでは皆様、よい春、いじ自愛下さい。

農場代表 とやませいこ

巣立ち

隆祥/たかよし 22才

(北海道立農業大学校研究課程 2年)
5月～9月まで自宅にて研修。寮生活では友人にも恵まれ、人に自分の考えを言葉にして伝えることの大切さを知りました。

聖子/せいこ 49才

徳男/とくお 77才
京子/きょうこ 73才

剛士/つよし 20才 札幌市

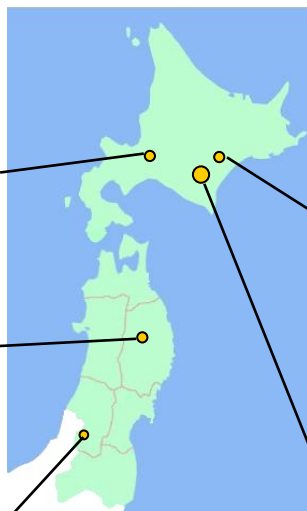
(札幌東急イン 調理師)
働くことの厳しさを知ったが、そこから楽しみを見つける年にしたい。

佳裕/よしひろ 18才 岩手県

(岩手大学 応用生物化学 課程 1年)
高校に続きハンドボール部に所属、学生生活を満喫しています。

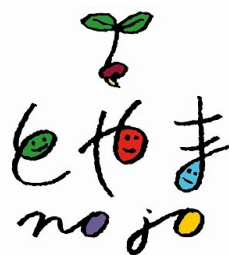
晶浩/あきひろ 15才 山形県

(基督教独立学園高等学校 1年)
家よりも仕事はハードじゃないし、食事もおかずが多くて、すぐ太りそうです。



ロゴが出来ました

新しいロゴはやわらかなイメージで、色はそれぞれ緑は作物、赤は太陽、青は水、紫は先人の力、黄色は若い力を表現しています。ロゴは産地直送のダンボール、「ふえいむ新聞」などに統一して使用していきます。



とやま農場ロゴ

新しいホームページ

とやま農場のホームページが生まれ変わります。デザインを一新し、農場や産地直送、収穫体験の紹介など従来の内容に加えて、ブログで日々の農場の様子や「お客様の声」等を紹介します。また、産直のネット注文などを行いやすいよう工夫します。(近日公開予定)

ロゴ・ホームページデザインは共に北海道スローフード・フレンズ 帯広で活動している(有)日月社の山本 敬介さん(占冠村)にご協力いただきました。



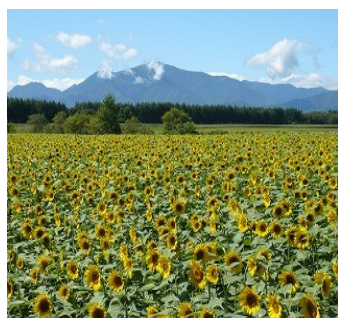
www.toyama-nojo.net

ひまわりフェスタを開催

満開のひまわりを眺みながらじやがいも・スイートコーンの収穫体験・昼食交流会に加え、色々なイベントを企画中です。

今年のコンセプトは「生産者と消費者が共に作る農場祭」生産者↓消費者の一方通行だけでなく両方の立場を超えた双方向性のある、参加型イベントにしていきたいと考えています。

当日はマイ箸、マイ皿、マイコップ持参でご参加ください。要予約
開催予定 八月二四日(日)
参加費 大人 千円
小中学生 五百円



日高山脈とひまわり畑

アスパラガス

採れたてのおいしさを
大切な方へ

今年もとやま農場で採れた新鮮なアスパラガスをお届けします。
お客様にできるだけ新鮮なアスパラガスをお届けすべく、気温の低い早朝に収穫し、箱詰め・出荷しています。

アスパラガスの効能

アスパラガスには、うまみ成分のアスパラギン酸が多く含まれています。新陳代謝をうながし、細胞を活性化させ疲労回復やだるさを解消します。また、フラボノイド系色素のルチンは動脈硬化や高血圧症の予防に効果があります。栄養面を考えるとゆでるよりも焼く、炒める、揚げるなどの調理方が適しています。



早朝の収穫の様子

鮮度がおいしさを秘訣です

通常、農産物は農家が収穫し、翌日に農協の集出荷所で選別され、翌々日の早朝の市場にてせりかけられます。つまり店頭に並ぶのは収穫から三・四日かかります。その間にも生鮮野菜であるアスパラの栄養価は低下していきま

ありがとうございます

す。産直野菜は早朝に収穫・低温庫で調整し、クール便にて即日発送。道内は翌日、道外でも三日目にはお客様のお手元に届きます。昨年アンケートにご協力いただき誠にありがとうございました。いただいた感想の中には「フェイム新聞がカラーになって見やすくなった」、「頑張っって下さい」「応援しています」といった励ましの言葉や「送料が負担になる」「簡単なレシピが知りたい」といった台所の生の声が聞こえてきました。

そのお客様の声を反映し、産地直送がより利用しやすくなりました。

具体的な変更点

- ①送料が安くなりました。
- ②レシピをホームページで紹介。
- ③見やすく・使いやすい申込書。

多種多様なお客様の声に出来るだけお答えできるように努めていきたいと思えます。今後とも生産者と消費者のよりよい関係作りを目指してまいりますので、皆様のご意見・ご感想等をお寄せ下さい。

アスパラガスの収穫体験を始めました。(要予約)

期間 6月1日～20日頃まで
時間 11:00～12:00・13:00～14:00
基本料金：1500円(体験料、アスパラ付)
オプション：記念ポストカード付産直アスパラ

お近くにお越しの折には、ぜひ農場にお越しください。のんびりとお過ごしいただけるようにテーブル・イス等もご用意してお待ちしています。



甘くて
美味しいよ



十分な水分と高温時には一日に10cm近く伸びます。

編集後記

学生時代の不規則な生活も、農家二年目になると体内時計が正常に動き出し、ようやく早朝に目が覚めるようになってきました。
昨年やった失敗が今期になって行く手を阻む。正直に、そして複雑に連鎖する農業の難しさに悪戦苦闘しています。1日の調整やたった1日の違いがその後の生育を決める。ゆったり、のんびりとした「農的暮らし」とは正反對の世界。

毎日が挑戦の日々！現実の農業は、かなりシビアです。

最近NHKの「プロフェッショナル」を見ます。仕事に対する意識が変わりました。また、誰にでも挫折があることを知り、ちよつと安心。

まだまだ不器用で仕事に慣れないですが、加齢臭ではなく背中であれ、哀愁漂うおやじに憧れる今日この頃。

たかよし



2008年5月5日 発行

編集発行 とやま農場

住所：〒080-2106

北海道帯広市美栄町西6線128

TEL&FAX：0155-60-2110

E-Mail：info@toyama-nojo.net

URL：http://www.toyama-nojo.net/

編集：聖子・隆祥

題字・レイアウト：隆祥