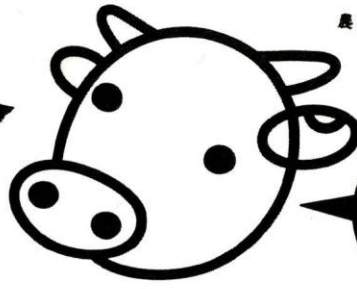



 NAGAI
FARM

毛さんの声



農業ってあったかい。

 NAGAI FARM NEWS
Hello!


お疲れさん
 米作りの要の田植えが終わり
 一息。皆揃ったところで集合写真を記念に撮り
 ました。人文字で「米」を作ってみました
 が、わかりますか？



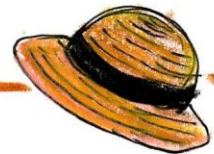
と

● 今年は田植えの時期スタッフが少なかったのですが、皆の頑張りでもう田植えが終わって良かったです。これから刈り入れまで、まだまだ仕事はありますが皆で力を合わせていきますので新米を楽しみに待っていてください。(社長)

● 例年通り、約一カ月間で田植えが終了しました。一ヶ月間、スタッフ達は、よく頑張ってくれたと思います。(会長)

● 今年は梅雨入りも早く作業のしにくい面がありましたが、スタッフ一団となり無事に終わることができました。これから一年気を抜くことなしに皆様に喜ばれる米を作っていきます。(専務)

「百姓」と呼ばれる日まで...



永井農場に入社する前は建設関係の仕事に従事していました。全く畑違いの農業に転職してあっという間に2年が過ぎてしまいました。私にとってこの仕事は言葉に言い表せないくらいの魅力があり、働くことでエネルギーを逆に与えられます。しかし農業の難しいところは、自然に左右される、きまりがないということ。頭だけで考えるだけではなく、五感・感性を鋭くしなければならない。これが、私にとって足りないところであり、将来「百姓」と呼ばれる日が来るまで、一生懸命頑張っていきます。 中尾 修二郎



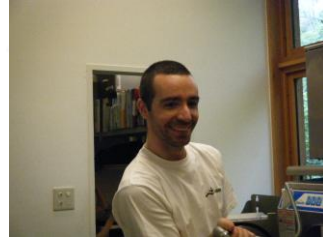
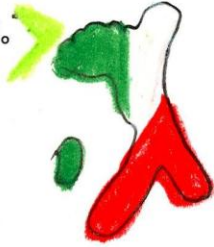
Mattia chef ジェラートを語る

“5世紀以上も前のイタリアは、当時文化的にも芸術的にも活気に満ち溢れていた” RINASCIMENTO(リナシメント)で知られている時代に、もう一つの歴史的傑作が生まれました。

私たちが知っているジェラートはその時代にイタリアで生まれ、ヨーロッパ全域に広まった。。



“アイスクリーム”や“ソフトクリーム”とジェラートを混同しないで頂きたい。これらは全くジェラートとは別物。



ジェラートとは、イタリア語に直訳すると“凍る”という意味。しかし、それは“凍った液体”以上のもの。つまり液体、固体そして気体が混ぜ合わされたもので、その配合のバランスがふわりと優しくベルベットの様な、なめらかな舌触りを生み出す。そんなジェラートが爽やかな気分させてくれる良い、おいしいジェラートです。新鮮な自然素材、牛乳や生クリーム、砂糖に卵、果物などを使用し、繊細で精巧な職人の手によって作り出されるものでジェラートの品質が保たれる時間=保存できる期間も非常に短い。誠実で純粋なジェラートは、健康で消化も良く、栄養価の高い食べ物です。水、脂質、炭水化物、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなど調和のとれたジェラートにはたくさんの栄養素が含まれています。もちろん全てのジェラートに牛乳、乳製品や卵が含まれるわけではありません。

新鮮で旬な素材を使用したジェラートは、その素材によって味が左右されてしまうという事、言うまでもなくご理解頂けるかと思います。果物は常に均一な風味や香りがあるわけではありません。牛乳にしても同様の事が言えます。だからこそ面白い、そこがハンドメイド産物の特徴であり魅力なのです。

By Mattia Tacchi



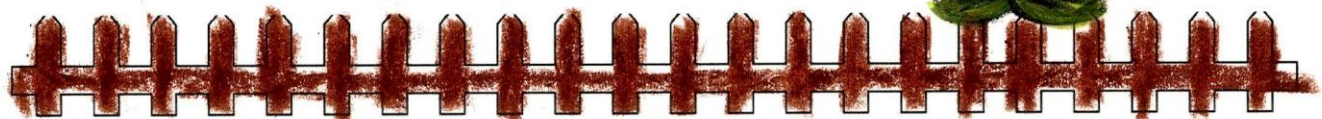
新人スタッフ紹介

上田市旧丸子町出身の柘津美希と申します。今年短大を卒業し、4月から永井農場の一員として働かせて頂いています。事務を担当する者として、生産ユニットの皆さんが働きやすい環境を作り、お客様に間違いなく商品をお届けすることができるよう頑張っていきますので宜しくお願い致します。



編集後記

今年の田植えは、田植え助手として竜大さんの大きなオシリを追っかけていた一カ月間でした。たくさん動いたので少しオシリが大きくなった気がします。(野末大造)



永井農場

〒389-0598 長野県東御市和8513-1
Phone:0268-64-0588 Fax:0268-64-0589
□ www.nagaifarm.co.jp ㊚ info@nagaifarm.co.jp

