



毛さんの声



農業ってあったかい。

NAGAI FARM NEWS

Hello!

「百姓」燃える

田んぼに水を入れ始め、田植えの準備中！蛙がゲロゲロ鳴いています。この蛙の鳴き声は、田植えが始まる合い図であります。田植えは米作りが始まる最初の大事な作業なので緊張と興奮、そして期待と不安を抱えながら、今年も美味しいお米ができるよう頑張っていきます。

「苗間管理人」

今現在、ビニールハウス大小4棟約1万枚の育苗管理をしていますが、毎日の温度管理(25℃)、散水等大変な作業であります。1枚1枚の成長がとても楽しみであり1枚でも不良の苗をださないよう1日1日の管理を頑張りたいです。

檀山 和幸



「アスパラさん」

私は今年アスパラのお仕事に挑戦！！師匠は会長の奥さんの幸子(ゆきこ)さん。幸子さんはアスパラを作り続けて約40年が経つそうです。作業しながらアスパラへの思いを語ってくれます。

「一年かけて大事に手入れして育てたアスパラがニョキニョキと沢山でたときは本当に嬉しい。自然のありがたみを感じながら、農作業ができるということを幸せに思う。そんな愛情こもったアスパラを美味しいと食べてもらえたら幸せ！特にとれたての味は格別！」そんな思いを聞いて私も作業に熱が入ります。今年は春先の寒さの影響で出てくるのが遅かったのですが、やっとこでできました！！お待たせしました！！アスパラ販売開始です！！



500g
¥700
で販売
しております。



アスパラの気持ち
私達アスパラが2はねますの
のびと先がとがって、太いと美
人って言われるの。だけど私達
とっても繊細だから風が吹くとね
曲がったり夜になると夜通虫にかいられちゃうの。
でも中身は変わらなから、そんな子たちも
美味しく食べたいな。



PURE MILK GELATO NAGAI FARM からお知らせ



GW からジェラートショップで農場産の葉物(小松菜・水菜・レタス)、アスパラ、こごみを販売しています。野菜は全て朝収穫したものなのでとっても新鮮でみずみずしく、甘くて美味しいと評判です。嬉しいことに、美味しかったからと何度も足を運んでくれるお客様もいるとか!!!



生産者の日下さん、野菜が好評でよかったですね!

はい。とても嬉しいです。見た目がイマイチでも味には自信があります。なぜなら種と水と良質な土で育てているからです。この土は、堆肥と米ぬかをふんだんに使用していて毎年毎年積み重ねているので、土はとても柔らかくほつておくとすぐ草が生えます。そんな豊かな土で育った野菜はとても味が甘くてお客様に喜んで頂けてとても嬉しいです。ジェラートのように、ここでしか味わえないおいしい野菜になれるように努力します。(日下 怜美)

新人スタッフ紹介

木下荒野くん



もう何年もいると思ってしまうぐらいバリバリ働いてくれている彼は、とても男らしい声をしています。新聞ではその声を皆様にお聞かせできないのが残念です。それでは、木下くん挨拶の方どうぞ!!!

北信の小布施町出身です。北海道の酪農学園大学を経て、4月に入社しました。現在は、生産ユニットで楽しく働いています。軽井沢のジェラートショップに新鮮で美味しい牛乳を届けられるよう頑張っていきますので宜しくお願い致します。農場に立ち寄った際はお声かけ下さい。

編集後記~

アスパラのでてくるところ、水族館でよくみかける「チンアナゴ」によく似ているなあというも
目めをします。
似ていると思いませんか? (川池 亮吾)



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

