

もりかわ農場だより

いつも当農場のお米を購入していただきありがとうございます。

もりかわ農場の様子をお客様にご紹介いたします (*^-~*)

★ よい種籾を選んでいきます



脱芒機



グレーダー

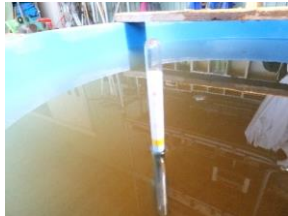


ヒゲのない粒が大きな種籾

えんすいせん

そのあと、**塩水選**という作業をします。

作業をする前に塩分濃度のチェックを必ず行います



塩分濃度がチェックできたら、種籾を塩水の中に漬けます。
優しくかき混ぜて、浮いてきた種籾をすくい取ります。

(浮いた種籾には実が充実していないなどの理由があるから)

沈んでいた種籾は塩気を落とすため、キレイに洗います。



塩気が残っていると、塩害をおこしてしまうので、丁寧に洗います。

最後は、スタッフが種籾を口にいて、塩気があるかどうかを自分の舌で確認します。

OKなら
ネットに入れて
乾燥させます



水分量をこまめにチェックしながら乾燥させます。均等に乾燥させるためにネットの位置を移動させたりしています。

★ 3月25日 ヤンマーミュージアムのマルシェに出店しました



今回は、農薬不使用米のおにぎり2個セットを販売しました。お米の甘さを生かす為、具なしの塩むすびに🍙

たくさんのお客様に購入していただき、完売しました \(\o^)/

★ 4月2日よりホームページがリニューアルしました

以前のホームページよりも もりかわ農場の米作りについて
わかりやすく載っておりますので、お時間があれば見てみてくださいね。

お米づくりに対する思いや、スタッフ紹介など盛り沢山 掲載されています！

【編集後記】

3月下旬から20度を超える暖かい日が続いたので
一気に桜のつぼみが膨らみ、昨年よりも早く開花しました。

右の写真は高月町内の河川敷の桜並木です。
ライトアップされて夜桜がキレイです🌸

桜を見ると、心が和みます (*^-~*) *Ko

