

もりかわ農場だより No.19

数ある農産物の中から当農場の商品をお届けできることを嬉しく思います
もりかわ農場の【今】をお届けいたします (*^-*)

★ 白ネギの処理

白ネギの出荷までの作業の様子です



収穫した白ネギ



水圧で白ネギの
表面の皮を剥ぎとります



長さを揃えてカット

根っこはハサミで丁寧に切り落としています



水洗いをして土をおとし、カットして、ネギの長さを揃えます。
2本ずつ束ねて、市内のスーパー、飲食店、市場へ出荷しています。
太くて甘くて美味しいと評判◎です！

★ 白大豆の検査

年末にスタッフが手で選別した白大豆の検査がありました。粒の揃った綺麗な白大豆☆（品種はオオツル）

ご注文をいただいていたので、検査後すぐにお客様へ発送させていただきました。

オオツルという品種は煮豆やお味噌作りに向いています。



★ いちじくの剪定作業



ポットでいちじくを栽培している為、あまり大きくなりすぎないように毎年この時期に剪定作業を行っています。

★ 春の訪れ

2月上旬にオオイヌノフグリの花が咲いていました。今シーズンは暖冬なので、春の訪れが例年よりも早そうです。



【編集後記】

今年の冬は雪がほとんど雪が積もらず、雪かき作業を1度もせずに済みました。
肌寒い日もありましたが、2月とは思えない春を感じさせるような暖かい日が多かったです。もりかわ農場では、機械の整備、田んぼの看板の補修や倉庫内の整理等を行っています。もうすぐ春作業がはじまります！

*Ko