



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 (\*^-^\*)

## ★白ネギの収穫と出荷がピークを迎えています



折れないように、気を付けながら1本1本丁寧に収穫をしています。



太くて立派な  
白ネギですよ!

もりかわ農場の白ネギ  
は、甘くておいしいと  
直売所やスーパーで好  
評です (\*^-^\*)



長さを均一に揃えてカットし、結束テープで束ねて出荷します。

## ★機械のメンテナンス作業

冬の間に機械の部品やオイルを交換したり、ボルトの締め具合をチェックしたり、掃除をしたりしています。

来シーズンの為にしっかりと整備作業を行います。



## ★ハウスの鳥害対策



ビニールハウスが鳥に突かれ、ところどころに穴が… Σ(´ロ`|||)  
鳥の被害からハウスを守るため、ハウスの出入り口に鉄パイプを設置し、その先端の穴に糸を通してハウスの上部に糸を張りました。ハウスの上に乗っての危険な作業なので、慎重に行いました。

## ★大阪帝国ホテル 大阪なだ万様

有限会社倉橋商店様の藤代様に、大阪帝国ホテル大阪なだ万様へお招きいただきました。

大阪なだ万様では倉橋商店様を通じ、弊社のきぬむすめ、にこまる、ミルクークイーンをお使  
いいただいております。

藤代様からは「美味しいお米があるから自信をもって営業に行ける」というお言葉を頂戴し、また、大阪なだ万様では、お米の品種・状態により水加減や火加減、加熱時間を変えるなど毎回とても丁寧に  
お米を炊いているという話をいただきました。

丹精込めて作ったお米が、出荷後も皆様に大事にされている事、生産者として嬉しい限りです。



左より 倉橋商店 藤代様  
もりかわ農場 社長  
大阪なだ万 副料理長 安東様  
もりかわ農場 営農部長



大阪なだ万さまのお料理

## 【編集後記】

1月31日に今シーズン初めて雪が降りました。  
冬なのに気温が高く、今までにない暖冬です。  
インフルエンザに新型コロナウイルスが広がりつつあります。  
自分でできる予防をしっかりと体調管理に気を付けようと思います。