

田中農場便り

Vol.90
H18.11.3



今年は粘り過ぎかな？

皆さん新米の味はいかががでしょうか？

私（生産者側）の感想を述べたいと思います。味はやや淡泊な感じで食味がよい（食味計でも高い数値がでております）。炊きあがりの米はととても粘りが強いものの冷めるとちよつと物足りないような感じがしますね。

でも、自分で言うのも何ですがおいしいですよ。

毎年微妙に違う味へ触感のお米になってしまいい稲作りの難しさを痛感しております。

稲刈り後からもう来年の稲作りの準備が始ま

お米の保管には細心の注意を！

切りモチは、11/30日販売開始になります！

りました！田んぼに感謝しながらしつかりとメンテナンスをしてこれから来る長い冬待つております。

そうそう、ちなみに我が家では十月二十日頃から朝晩ストーブをたまにつけるようになりました。お便りを書いている時点で平野部でも紅葉が始まり、隣町に向かう際に見える街路樹が黄色や赤に染まり晩秋の趣を堪能しております。

テレビで京都の紅葉が盛んに映し出される頃、我が家の周りでは雪がちらつくことも。まもなく晩秋から初冬に向かっている当地です。

☆来年1月4日～6日誠に勝手ながら子供の剣道の遠征のため不在となり荷物の受注 / 発送ができません。

1月5日定期発送の方は4日朝に発送いたします。

黒豆味噌

11月上旬販売開始

田中ファーム 代表 田中 雅人
秋田県南秋田郡大湊村西 3-2-11
tel0185-45-2086 fax45-2476
masa@tanakafarm.com
<http://www.tanakafarm.com>
<http://tanakafarm.livedoor.biz/>