

ジェイ
丹波だより

NOV. 2020 | ISSUE NO. 29



ハッピーヒル

2020年11月号 CONTENTS

.....

- ▷ ササニシキの収穫
- ▷ 小豆の結実 / 大根の間引き
- ▷ 連載《まひるの月より》
- ▷ 完熟すだちおにぎり
- ▷ 11月のお知らせ

自然との共生をめざす

ジェイ農園

ササニシキの収穫

今年も4月からスタートしたお米作り。昨年収穫した粳から苗を育て、田植えや除草などの作業を経てこの10月に、無事収穫を終えました。ジェイ農園では数種類のお米を栽培していますが、今回はササニシキについてご紹介します。

現在ではコシヒカリが国内での作付け約30%を占め、そのコシヒカリを元に品種改良されたお米だけで、作付面積が約80%になっています。実はササニシキは、1990年にはコシヒカリについて第2位の作付面積になった品種でした。粘り気が少なく、サラッとした食感で和風の料理などにも合い、冷めても美味しいという特徴があります。しかし、1993年の冷害で収穫量が激減したことがきっかけで、今では全国で1%を切る作付面積になってしまいました。

ジェイ農園でも元々はコシヒカリをメインに栽培していましたが、いろいろな品種を試した結果、無肥料・無農薬でも少ない収量ながら安定していた為、ササニシキに落ち着きました。また、特定のデンプン質に反応するアレルギーが出にくいという話もあり、「誰でも安心して食べられる」お米や野菜を育てたいという思いとも重なり、栽培を続けています。

そんなササニシキも自家採種をはじめて10年目になりました。種を
取り続け、丹波の気候や土といった自然環境に馴染んだオリジナル
のササニシキになってきたのではないかと感じています。



稲刈りの様子



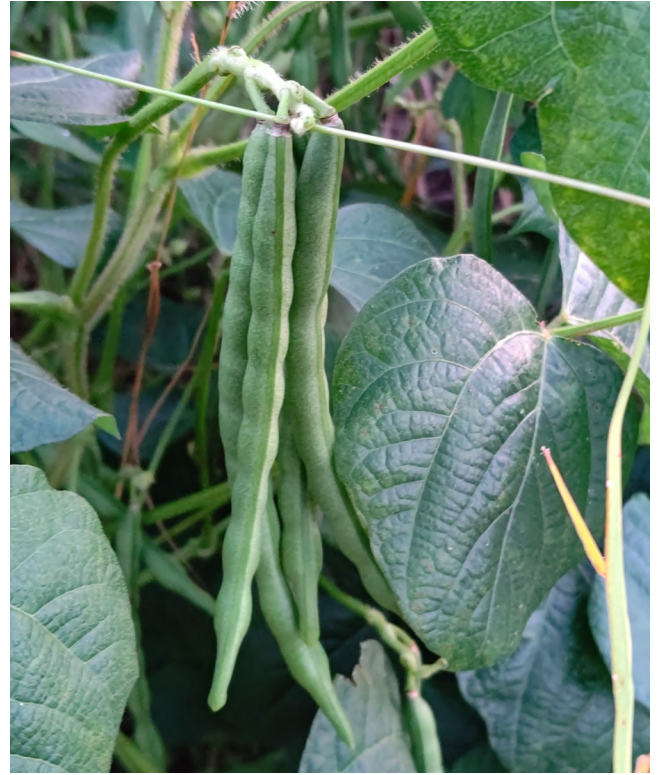
ササニシキ



田植えの様子

小豆の結実 / 大根の間引き

小豆の実が付いていました。種まきの時はどうなることやらと思っていたのですが、なんとか無事結実してくれました。ここまできたら収穫まで後少し！皆さまの元へお届けするのが楽しみです。



大根、かぶが順調に大きくなってきました。そこで、『間引き』をしていきます。だいたい3～5本くらい生えているので、それを2本ずつにしていっています。実はこの『間引き菜』も美味しいんです。色々な料理にお使いいただけますので是非お試しください！



日 一日と冷気が加わってくるような気がします。皆さまお体の調子はいかがでしょう？気候が寒くなるにつれて、だんだんと柑橘が美味しい時期になってきますね。

一般的に「すだち」は緑色だと思われているかもしれませんが、実は他の柑橘類（例えばみかんなど）のように、熟すと黄色に変化します。現状、黄色いすだちは緑色のものと比べて市場では価値がないものとされているので、そうなる前にほぼ出荷されています。しかし、熟したすだちは酸味が弱くなり、緑色のものとはまた違った穏やかな味わいになります。なので最近では「完熟すだち」や「黄金すだち」と呼ばれ、産直で見かける機会もあるかも知れません。今回はそんな完熟すだちと、ササニシキを使ったおにぎりをご紹介します。シンプルですが、素材が生きいきとした一品です。



『古民家カフェ まひるの月』徳島県美馬市脇町大字脇町156

自然栽培やオーガニックなど、素材にこだわったカフェ。
オープン当初より、ジェイ農園さんのお野菜やお米を使わせてもらっています。



完熟すだち おにぎり

Ripe sudachi rice ball

材料 (1人分)

- ・炊いたお米…………… 150g
- ・完熟すだち…………… 1/2個
- ・塩…………… ひとつまみ
- ・白ごま…………… 適量

作り方

- 1 炊き立てのお米にすだちを絞り、塩、白ごまを加えてさっと混ぜる。
- 2 愛情を込めてにぎる。
- 3 お好みですだちの輪切りやハーブを飾って完成。



POINT

すだちの保存

キッチンタオルなどですだちの表面の水分を拭き取り、ビニール袋ではなくポリ袋に入れると長持ちします。

材料もシンプル、作り方簡単な一品です。

おにぎりに柑橘という意外な組み合わせですが、完熟すだちはお米の甘みを引き立てます。ぜひ炊き立てのお米でお試してください。

ササニシキで作ると何個でも食べれてしまいそうなあっさり感がクセになります。

ジェイ農園11月のお知らせ

新米できました！



ジェイ農園HP



<https://www.jnouen.com>

令和2年度の新米を収穫しました。
ホームページやマルシェにて販売中です。
【品種：ササニシキ / ハッピーヒル】

イベント出店



淀屋橋ODONAマルシェ

場所：淀屋橋ODONAビル前
地下鉄淀屋橋駅直結

日程：4日 11:00～16:00



林自動車様「整備工場」前

場所：神戸市灘区烏帽子町3-1-16
JR六甲道駅から徒歩10分

日程：1日、15日、29日 10:00～13:00

「ガレージ」前



中之島直売所

場所：フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分

日程：5日、18日 11:00～19:00



ミオソラマルシェ

場所：JR天王寺駅公園口

日程：5日、12日、19日、26日
12:00～19:00



ciao mami様店頭

場所：兵庫県西宮市上甲子園3-6-11

日程：8日、22日 10:00～13:00

出荷予定場所



ココモ春日店

兵庫県丹波市春日町七日市648



JA丹波ひかみ

「とれたて野菜直売所」

兵庫県丹波市氷上町市辺440



Fu-do＊Foods

兵庫県宝塚市中野町1-7-101



ナナファーム須磨

兵庫県神戸市須磨区外浜町1



ゆめタウン姫路

兵庫県姫路市神子岡前3丁目12-17

ジェイ農園について



ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾のメンバーであったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。

「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。



ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。

子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

最新情報

いいね！ や フォロー！
お待ちしております！



Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園



facebook



@jnouen

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>