



丹波だより

稲の花

Sep.2021 | ISSUE NO.39

この記事を書いている今は8月の中旬。ジェイ農園の稲も花が咲き始めました。

白い小さな花は、梅雨明け後の高温の日に2時間ほどしか開花しません。風で花粉が運ばれてめしべに受粉するのですが、これに失敗してしまうと実が入らず、もみ殻だけのものが育ってしまいます。

「ぷっくり大粒のお米がどうか実りますように！」と願わずにはられません。9月になると稲刈りが始まり、新米を皆様にお届けできるのは10月中旬ごろになります。どうぞお楽しみに！

●米の腐敗実験

以前からしてみたいと思っていた実験です。ネット検索すると色々な方法があるようです。

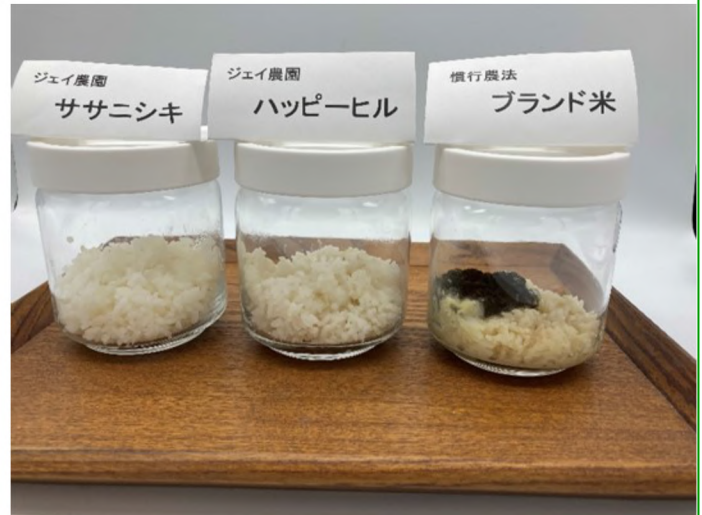
生の米を使う場合もあるようですが、今回は炊いたお米をサンプルにしました。ジェイ農園2020年産の「ササニシキ」と「ハッピーヒル」、スーパーで購入した2020年産の「慣行農法のブランド米」の3種です。変化が早く出るという理由で、すべて白米を使用しました。

手順① 3種の米を同じ条件で炊飯。

手順② 100gずつ煮沸消毒した保存ビンに入れる。

手順③ 同じテーブルの上に並べて置き、経過を観察。

7日目、慣行農法ブランド米のご飯に黒いものが発生しました。下の写真は14日目のものです。ジェイ農園の米2種は、少し黄ばんだように見えますが粒はしっかりしていて、バナナのような香りがします。一方ブランド米は、黒いものが広がり、ご飯はうす茶色で一部が溶けだしています。そして鼻がツーンと痛くなる腐敗臭がします。これら変化の詳しい原因はまだ特定されていないそうです。お米の中にわずかに残留する農薬や化学肥料が、空気中のバクテリアの繁殖に影響を及ぼすため、このような目に見える差が表れると考えられているようです。私では解明する術を持ち得ませんが「見た目」と「におい」の違いを目の当たりにしたことで、一方は『発酵』、他方は『腐敗』という状態にあるんだなという実感は得られました。記事を書いているの今は実験から15日目。まだまだ今後も変化していくと思います。機会があればまた報告させていただきます。
(文責：堂野)



野菜セット販売のお知らせ

ジェイ農園では、旬のお野菜を定期的に出荷させていただいています。その都度ご注文いただくこともできますし、定期的に発送させていただくこともできます(もちろん、途中で止めていただくこともできます)。

基本的には毎週火曜日・金曜日に野菜セットの発送を行っております。ヤマト運輸さんのクール便にて発送しています。お客様のご都合でお申し付けください。

無農薬で化学肥料を不使用の安心安全で旬な野菜をどうぞお楽しみくださいませ♪

ご注文はこちらから

メールアドレス:tamba@j-farm2009.com

電話番号:0795-75-2250



QRコードより弊社ホームページにアクセスできます。

無農薬・黒枝豆の産地直送便!!

9月、10月になりますと秋野菜の収穫が少しずつ始まります。中でも大変人気の丹波の黒枝豆。今年は黒枝豆の産地直送をさせていただきます。昨年までは、枝付きの黒枝豆は、マルシェや出張販売所が主流の販売となっておりましたので、是非この機会をお見逃しなく。



「こんな美味しい枝豆、食べたことない！」

「あまりの美味しさに倒れるかと思った！」

「豆の旨味、最高です！」

「無農薬だからささっと水洗いで美味しくいただけます！」

などたくさんのお声を頂戴しております「ジェイ農園の黒枝豆」。

ご注文は、基本的には電話やメールにて承ります。マルシェや出張販売所では口頭にてお申し込みも受付いたします。この機会をお見逃しなく。

お申し込みの際、どのお品が良いかご希望をお知らせください。



①黒枝豆 サヤ

約200g

550円(税込)

※画像は200g×4袋入り

合計2,200円分



②黒枝豆 枝付き

700~750g

1,500円(税込)

天候等により出荷日が左右されますので、以下のようにさせていただきます。予めご了承くださいませ。

◇10月10日(日)までのご注文分 (しっかりと甘みがのったフレッシュな味わい)
10月11日(月)から順次発送させていただきます。

◇10月17日(日)までのご注文分 (ホクホクでコクのある深い味わい)
10月18日(月)から順次発送させていただきます。

それぞれクール宅急便(ヤマト運輸・冷蔵便)にて発送させていただきます。

※送料(クール便代金含む)を別途頂戴いたします。送料等につきましてお気軽にお問い合わせください。お電話でのご注文の際は、その際にお伝えいたします。メールでのお申し込みの場合、返信メールに送料を記載いたします。

※なお、ご注文多数の場合、数に限りがございますので、予定の日程よりも前に受付を終了する場合がございます。予めご了承くださいませ。
なるべく早めにご注文をいただけますと有り難く存じます。勝手申し上げますが、どうぞよろしくお願いいたします。

2021年 9月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

日	月	火	水	木	金	土
			1 淀屋橋オドナマルシェ	2 ミオソラマルシェ	3	4
5 林自動車	6	7	8	9 ミオソラマルシェ	10	11 ろっこうおーがにつく市 灘区桜ヶ丘町
12 西宮 ciao_mami	13	14	15 中之島直売所	16 ミオソラマルシェ	17	18
19 林自動車	20	21	22	23 ミオソラマルシェ	24	25 ろっこうおーがにつく市 灘区桜ヶ丘町
26 西宮 ciao_mami	27	28	29 淀屋橋オドナマルシェ	30 ミオソラマルシェ 中之島直売所		



弊社では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただきます。

ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。特別販売価格のお品等もご用意しています。ご自宅へのお届け等もさせていただきますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、コロナ禍による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様のご判断によりやむなく中止となる場合がございます。弊社のFacebookやInstagram等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

ホームページでは、野菜ボックスの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-75-2250



▲野菜セット



▲お米



スマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

販売店

各店にてジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- 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
- ゆば工房「半升」土曜市
京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号
※こちらは土曜日のみ

イベント出店

マルシェや出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 9/2(木)、9/9(木)、9/16日(木)、9/23(木)、9/30(木)
- 中之島直売所 11:00-19:00
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: 9/15(水)、9/30(木)
- 淀屋橋オドナマルシェ 14:00-19:00
場所: 淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)
日程: 9/1(水)、9/29(水)
- ろっこうおーがにつく市 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22
神戸学生青年センター
日程: 9/11(土)、9/25(土)

◇出張販売

- 林自動車様整備工場前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区烏帽子町3-1-16
日程: 9/5(日)、9/19(日)
- ciao_mami様店頭 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 9/12(日)、9/26(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側
日程: 9/11(土)、9/25(土)



スダチ



カボス

カボスやスダチはそのまま果実を食べるより、その香りや酸味を活かして調味料として使うことが多いですよね。焼き魚やお刺身、湯豆腐やそうめんにギュッと搾ると爽やかな風味が食欲をそそります...！そういった柑橘類をまとめて「香酸柑橘類」と呼び、他にはレモン、ライム、ユズ、シークワサー、ちょっと聞き馴染みがないかもしれませんが、ユコウなどがあります。今回はその中でもカボスとスダチをピックアップしてご紹介いたします。

まずはカボスから。カボスの生産量のうち、約98%は大分で作られています。これほど生産量がひとつの県に偏っている農作物は中々珍しいのではないのでしょうか？大分県臼杵市では、江戸時代に宗源という医師が京都から苗木を持ち帰ったことから栽培が始まったと伝えられています。また、臼杵市には樹齢200年以上の古木が存在していますが、他県ではこのような古木は無いため、大分県が原産だという説が有力です。そんなカボスの特徴は、香酸柑橘の中でも酸味が少なく、甘味が強いことです。なので他の食べ物本来の味を損なうことなく引き立ててくれる、香酸柑橘類のオールラウンダーと言えるでしょう。

お次はスダチです。生産ランキングでは徳島県産が約98%と、なんとカボスに続く一県独占状態(笑)。元は食酢として使用されており、「酢の橘」から酢橘(すたちばな)と言われていたのが名前の由来です。スダチは何とんでもその香りが特徴的！他の香酸柑橘類には含まれない2種類のフラボン「スダチチン」と「デメトキシスタチチン」を含む、12種類のモノテルペン類によって爽やかでありながら優雅な香りを放ちます。

ジェイ農園のカボス・スダチはどちらも完全無農薬ですので、安心して皮までお使いいただけます。この時期ならではの香りを是非お楽しみください。

スカッと爽やか //

カボス & スダチ

黒蜜ソーダ割り

Kabosu and Sudachi Soda



材料 (1人分)

- ・カボス/スダチ果汁・・・13～15ml
- ・黒蜜・・・・・・・・・・・・・・30ml
- ・炭酸水・・・・・・・・・・・・・・170ml

作り方



- 1 カボスまたはスダチをグラスに搾ります。(種を漉しながら)
- 2 黒蜜をグラスに入れて、1と混ぜ合わせます。
- 3 炭酸水を1/3程度注ぎ、2と軽く混ぜ合わせます。
- 4 グラスいっぱいまで氷を加え、残りの炭酸水を注ぎます。
- 5 炭酸が抜けないう静かに混ぜて、カボスやスダチを飾れば完成です。

黒蜜の作り方

黒砂糖と水を1:1の割合で鍋に入れ、ヘラで混ぜながらとろみがつくまで煮詰めます。アクが出たら、その都度取り除きましょう。



今回のレシピはカボス・スダチのどちらでもお使いいただけます。もし両方お手元があれば、ブレンドするとより一層深みが出て美味しいです。その際は果汁の合計量だけお気をつけください。

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会員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。

農作物のオンライン販売

✓ お米のご注文はこちらから！



✓ 野菜セットのご注文はこちらから！



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/>