

えちご三四郎 便り

4月から5月にかけて、数十種類の野菜の種播きや田植えで忙しい日が続きました。ようやく一区切りが着いたと思いきや、5月後半は暖かい天候が続いたことで、田んぼの雑草も伸びが早く、今度は田んぼへ合鴨を放鳥する準備に追われました。田んぼで合鴨が伸び伸びと動き回り、田んぼの雑草を食べたり、踏んだりしてくれて大活躍です！雑草は、稲への害虫や病気の発生源となる大敵です。農薬を使わない有機栽培では、合鴨が強力な助っ人です。ただ、狸、イタチ、鳥など合鴨の大敵もこの地域にはたくさん居るので、田んぼの周りに網や電気柵を張ったりと手間や費用を掛けて守っています。安心・安全で美味しいお米を作る為に、農家と合鴨が力を合わせて頑張っています。

三条市（旧下田村）の風景



合鴨農法の有機栽培米の田んぼ (5/27 撮影)



【いいね！】「有限会社えちご三四郎」Facebookページ
今後フェイスブックでも、この地域の生の情報、農家レシピ等を
発信していきますので「いいね！」をお待ちしています♪

「えちご三四郎」で検索してホームページから
<http://nouka346.com/>

イベントに出展

先月、新潟の第四銀行様が主催するにいがた 食・環境・健康の展示
商談会「しょくエコプラス」に当社もブース出展を行いました。
当農場で扱う有機JAS認定米やにいがた地鶏など他にあまりない商
品へ高い関心を頂きました。
普段の仕事の中では、直接お客様やバイヤーの方と接して反応やお声
を聞く機会が少ないので、多くの方から評価を頂けると普段の苦労が
報われる気がします。安心・安全・美味しいを掲げる当農場の商品で
すが、まだまだ認知度が低いことが課題です。今後また多くの人と接
する機会に参加して発信していきたいと思えます。



翌日の新潟日報（新潟で一番発行部数が多い新聞です）の記事で、
当社のインタビューが掲載されました！

農家の食事 簡単レシピ

【トマトとほうれん草の酸辣湯スープ】

- | | |
|--------------|---------------|
| ■材料 (2人分) | A・水 400ml |
| ・トマト 1個 | A・鶏がらスープ 小さじ3 |
| ・ほうれん草 200g | A・しょうゆ 小さじ2 |
| ・卵 1個 | A・塩コショウ 少々 |
| ・豆腐 1/2丁 | A・酢 小さじ3 |
| ・水溶き片栗粉 大きじ1 | ・ごま油 小さじ1 |
| | ・ラー油 お好みで |

【作り方】

- ①フライパンにごま油を入れ、トマト、ほうれん草を強火で軽く炒める。
- ②鍋にAと①と豆腐を入れて煮立たせたら、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ③溶いた卵を入れ、固まってきたら、箸で混ぜて完成。ラー油はお好みで。