

えちご三四郎 便り

いよいよこの季節がやって来ました。今年も美味しい新米が収穫できました！夏の長雨など天候不順で出来が心配でしたが、良い状態のお米が実りました。自然が恵んでくれた貴重な産物に感謝です。近年局地的な大雨や平均気温の上昇など、何か自然のバランスが崩れ、環境が悪化しているように感じます。私たち農家は自然と共存しながら、皆さんに美味しい自然の産物を味わって頂きたいという想いで農作物を育てています。きれいな空気、清らかな水、健康な土壌の維持には、皆さん一人一人の力が不可欠です。普段の生活の中で自然環境への配慮を少しずつでも意識してもらえることが大切だと思います。美味しい作物＝汚染の無い自然環境。豊かな食生活に清き一票を。

三条市（旧下田村）の風景



春の田植え



しっかり育ちました



【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/>

地元さつま芋から『五輪峠』誕生！

今年の春、この三条下田地域の特産でもあるさつま芋の生産者たちと地域おこし協力隊が企画して商品化された芋焼酎『五輪峠』。初回約1200本程がすぐに完売し好評だったため、平成三十年春の発売が決定したそうです。運よく地元のついでで飲ませて頂きましたが、そのお味は…「これは美味しい！」、さつま芋の香りが抜群に良く、すっきりとしていてまろやか、かつ、さつま芋の味もしっかり楽しめました。芋焼酎といえば九州地方の個人的には薩摩焼酎が頭に浮かびます。『五輪峠』の話をもっと聞いた時、すでに全国的にブランド化された九州の芋焼酎には到底太刀打ちできないであろうと思っていましたが、飲んでみて考えは一転、下田産芋焼酎「五輪峠」の可能性はまだ未知数です！



待望の逸品

平成三十年春、発売決定！

五輪峠

地域と社会をつなぐ下田の逸品

「五輪峠」は、清酒麹、酵母を用いて醸造し、減圧蒸留法でひときわ香りの良い、すっきりとした味わいに仕上げた女性におすすめの逸品です。その透き通った味わいを感じてもらうため、まずはストレートからロックでお召し上がりください。

農家の食事 簡単レシピ 【ゴツゴツ野菜ポトフ】

- 材料 (2~3人分)
- ・鶏もも肉 200g
 - ・ベーコン 100g
 - ・ソーセージ 4本
 - ・たまねぎ 2個

- ・にんじん 1本
- ・じゃがいも 2個
- ・キャベツ 3~4枚
- ・コンソメ 大きじ2
- ・塩こしょう 少々

【作り方】

①鍋に油を入れ、鶏もも肉、ベーコンを軽く炒め、大きめにカットした野菜とソーセージを入れる。

②水、コンソメを入れアクを取りながら約1時間ほど煮込む。
※水は多めが良い

③肉や野菜が柔らかく煮えたら、塩こしょうで味を調える。
※カレー粉やトマトなどでバリエーションは多彩に。