

今年の再生は、前年比1.6倍の7町歩！

あさげ開け新聞

→新野盆地における、今年のあさげの里の活動予定地。青はコシヒカリ、水色は白毛餅、赤は野菜と一部センブリ、オレンジはトウモロコシの栽培を予定しています。

【二月の主な活動】

1. 稲作事業
・畦波の撤去
・苗代の整備

2. 園芸事業
・秋野菜の収穫、包装、出荷
（水菜／ほうれん草／冬菜／ブロッコリー／キャベツ／トウガラシ）

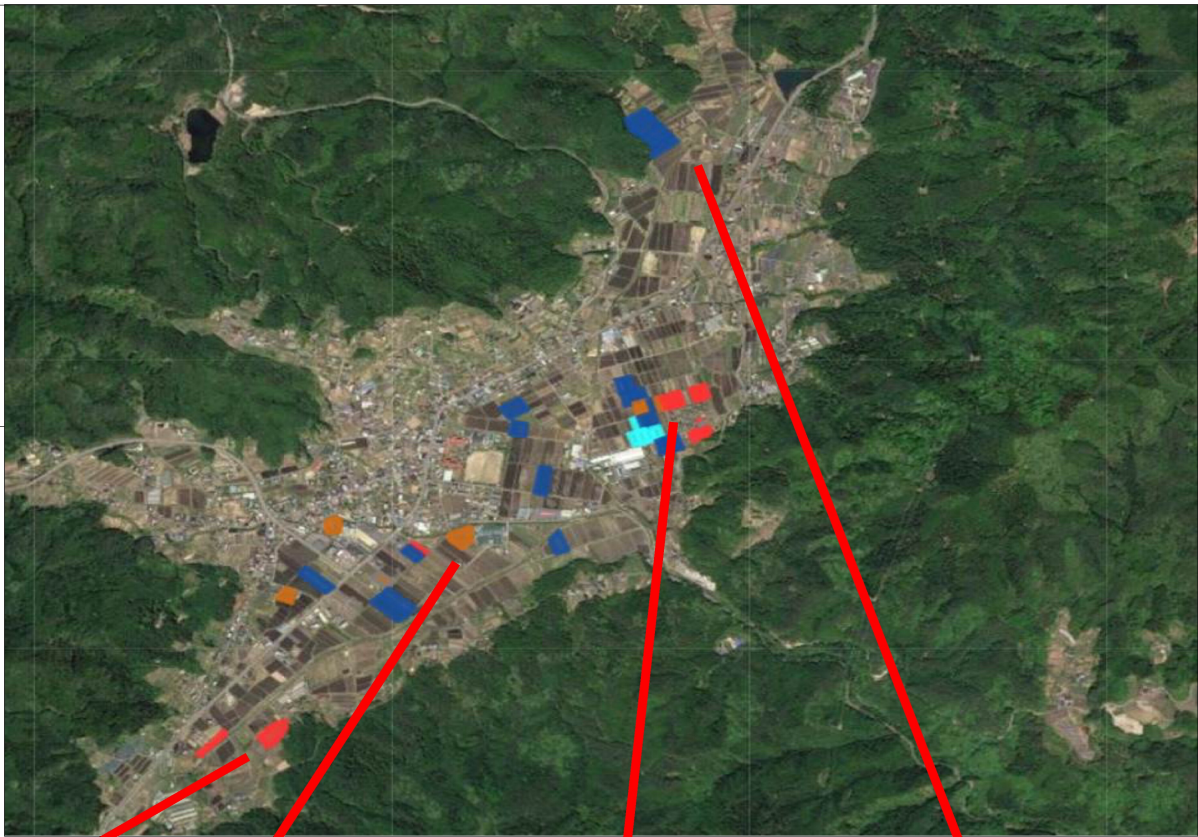
・秋野菜畑の片付け
・レタスの種まき

3. 加工事業
・味噌のブレンド、袋詰め、出荷
・新味噌の仕込み

【門松】
・門松の回収／どんど焼きの開催

4. 藁細工事業
・円座／猫ちぐらの製作
・昼神温泉五十周年記念
水引コンテスト参加製品製作

5. その他
・椎茸のコマ打ち



地域共生推進室 発行
【40号】
2024年2月1日発行

ご意見・質問は下記のメールまでどんどんお寄せ下さい。採用された方には旬の野菜をプレゼント！
mail ;
ta-hara@koaglobal.com



園芸事業

ハウス内で栽培していた秋野菜も収穫が終了し、マルチを片付けました。このハウスも整地をし、苗代の準備に入ります。



畔塗りのした水田の方が、水持ちが良く、例年、水漏れを起こす水田を、地主さんの許可を得て、畦波の撤去を行いました。



稲作事業

今年、稲作の耕作面積が、前年比一、六倍に拡大する中、早々に苗代ハウスの整備に入りました。

加工事業

年末にお納めさせて頂いた門松を、八日、九日の二日で回収し、メンバーの敷地に運び、やぐらを組みました。



どんど焼き

一月十七日、回収した三十五基の門松と正月飾り、だるま、お札を納め、能登半島地震の一日も早い復旧と、無病息災、五穀豊穡などをお祈りしました。



新味噌仕込み

一月十六日、今年も新味噌の仕込みが始まりました。一昨年に在庫を切り捨てしまい、二年味噌分も含めて、昨年は八十八樽仕込みました。今年は年間売れのベースの四十六樽に戻し、仕込みの計画をしています。二月末には作業終了予定です。



その他

＜原木の販売＞
椎茸の原木栽培で、収穫の喜びを味わって頂くとうと、コマ打ち済みの原木を、道の駅と社員に四十六本、販売しました。また原木のみも社員に七十本、お渡ししました。



藁細工事業

ネット販売で猫ちぐらと、円座のご注文が入り、手持ち在庫が無くなった為、一つづつ製作しました。

