

さつき便りNo81 山田ふぁーむトピックス！



2021. 2. 10 発行

◆一町田せりは青森冬の味覚です◆

せり鍋は仙台の有名な鍋料理ですが、青森県弘前市でも栽培が盛んな場所があります。弘前市一町田(いっちょうだ)地区です。「一町田のせり」と呼ばれ、地元で親しまれています。根っこまでおいしく食べられて、鍋のほか天ぷらやおひたしにもバッチリです。



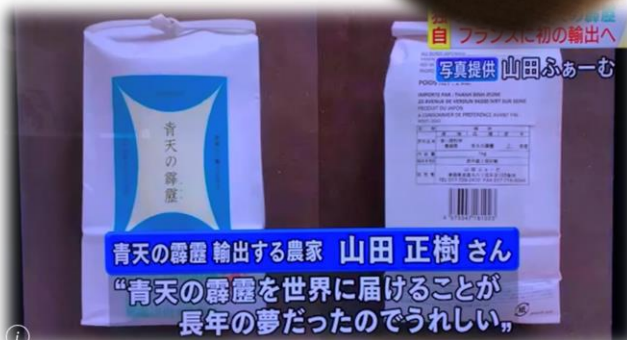
寒い日が続いていますが、巣籠もりしながらゆっくり過ごすのも慣れてきました。北東北では育苗ハウスが倒壊したところが多かったのですが、ハウスを使わない露地プール育苗に注目が集まり、主のところに技術指導の依頼がきそうです。

◆ふぁーむの青天の霹靂がフランスへ！◆

大阪の商談会で出会った神戸の貿易会社と商談成立しました。神戸の港を経由してフランス・パリへ向けて1kgを200個ほど、出荷しました。商談会に参加させてくれた県の方々もとても喜んでくれましたし、ニュースや新聞記事にもとりあげていただきました。本当にうれしいです。



地元の新聞社の取材も受けて、翌日の朝刊に掲載されました。



青天の霹靂 輸出する農家 山田 正樹さん
“青天の霹靂を世界に届けることが
長年の夢だったのでうれしい”



◆越冬実験ハウスにて◆

新プロジェクトのための実験ハウスの越冬風景です。虫がついたり、ネズミに食べられたりは普通のハウスでも同じですが、二重被覆して暖房をつけ、中は15度に保っています。もちろん外は雪景色！

2年後、目に見える形でお知らせできればと思っています。

◆孫のおうちん成長してます◆

10ヶ月になりました。ストローが使えるようになったと動画をおくってきましたが、すごいでしょ！って表情がいいですねえ～かわいいものです。



◆新商品◆



真空パックで日持ちする2合と3合サイズを作りました。お土産やさんのA-factoryでは左の3合サイズを置いてもらいます。1kgとPEBORAは、ねぶたの館ワラッセのお土産コーナーで購入することが可能です。

