

さつき便りNo101 山田ふあーむトピックス！



2023.1.6 発行

◆兵庫県豊岡市の農家さんと交流in三沢◆



三沢市のお米屋さんのお招きで、コウノトリ育む農法で有機栽培をしている野世さんご夫婦と交流することができました。数年前の展示会で山田ふあーむのことを知り、青森に招かれたからにはぜひ！ということで実現しました。2日目には石罫づくりのワークショップもあり、楽しい時間を過ごすことができました。次はぜひ豊岡へ行きたいと思います。



◆年末は賑やかでした！◆

恒例の餅つきと年越しは家族全員そろっていつものとおり賑やかでした。この夏にはおーすけの弟か妹が生まれるようなので、楽しみです。



トロロの雪ダルマ(byニ女)ができました。おーすけがご挨拶♪

今年90歳を迎えるばーちゃんも元気です。ビール飲んでるもんね！笑

あけましておめでとうございます！青森の年末はあたたかく、穏やかでしたが、元日から雪また雪。それでも家族全員そろっていい年末年始を過ごすことができました。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

◆令和4年米・食味分析鑑定コンクール◆

令和4年産米のコンクールは長野県小諸市で開催されました。5000を超える検体が寄せられて、2年ぶりに盛大な懇親会もありました。久しぶりお会いするあの農家さんこの農家さんと旧交を深めることもでき、おまけにどのお米も食味の成績がとてよかったです。主は大満足でした。自信をもって皆様にお届けいたします。

3次審査はひたすら食べる食味官能審査です。

成分		A	B	A+B			
水分	食味スコア	食味スコア	食味スコア	合計点			
15.7	14.4	7.0	19.7	18	87	90.2	173.2
78.9	13.2	7.1	18.2	21	82	82.0	
74.5	13.8	7.1	18.6	22	82	82.0	
14.4	7.3	19.1	20	83	87.6	170.6	
73.2	15.4	7.0	19.2	23	81	81.0	

上からコシヒカリ、青天の霹靂、あきたこまち、ミルキーQueen食味はすべて80点超えです。美味しさにこだわる主にとっては、大満足な結果です。



懇親会は300名限定でしたが大盛り上がり

◆駒泉(青森の酒蔵です)◆

酒米をお願いされている、七戸町の駒泉さんに行ってきました。昨年は幻の種を増やすことに成功したので、今年いよいよお酒を造るだけの量を生産→酒造りという流れになります。楽しみです！



◆おーすけ、成長してます♪◆

オウム返しで言葉をどんどん覚えています。お調子者の片鱗をみせて、周りの人を笑わせてくれます。

初めての餅つき！



青森に到着するとじじの作った雪の斜面で早速そり遊び♪



三女の推しメンのうちわを持たされて大はしゃぎでした(笑)



◆農家のゆうき (弘前市ヒロロ内)◆

青天の霹靂、リゾット米、紫黒米を取り扱ってくださっている弘前市の「農家のゆうき」というお店に伺ってきました。特に紫黒米の人気があるそうです。お近くの方はぜひ！

