



◆ 第11号 ◆  
発行：和仁農園

### 初夏の山里で、大自然を体感！ 和仁農園の田植え体験を開催！

6月は、奥深い飛騨の緑に、恵みの雨がもたらされる時期でもあります。私たちが丹誠込めて作り上げた田畑に、木々のあいだに、山の頂から深い谷に至るまで、雨はくまなく潤いを与え、命を育んでくれます。人ほときに梅雨を嫌います



そんな山里の雄大な自然を満喫して、今年も梅雨の合間を縫って、和仁農園の「農業体験」が行われました。この催しは、当初は6月の11日に開催する予定でしたが、天候の状態なども考慮し、急遽13日へと変更となりました。

午前10時を過ぎる頃、いよいよ田植え作業が始まりました。みなさんにはまず手作業での田植えを体験してもらおうと、こちらの履き替えを靴への履き替えをお願いし、順次、水田のなかへと入っていただきました。水田の土は、清らかな山あいの水をたっぷり含んで、ほのかに暖かみ、包み込むような弾力と柔らかな土の感触は、人の気持ちを穏やかにさせるのか、どの方もやさしい笑みを浮かべていらっしやいました。

この手植え体験用として、今回は、いつもとは違う原種の田植え体験に用いる苗として、まさに打ってつけといえる「かもしれません」の苗も、その特徴性ゆえ、植えつけ本数を一本のみとしなければなりません。そうした事情もあってか、ご参加いただいたみなさん



手植えによる田植え体験の次は、田植機に試乗！  
この作業が一段落したところで、ちょうどお昼となり、みんなで隣の田に移り、今度は機械を使った田植え体験をしていただきました。なにしろ機械を使うため、田植えを始める面積は、一気にか、食べ応えのある「黄金の煌き」が振る舞われました。おかげには、うどの天ぷら、漬け物といった自然素材のものばかり、食べ応えのある「アツチャン」なども並びました。

この地域は、自然は美しい。都会と違って空気がおいしいよと感慨深げに目を細める方もいらっしやいました。誰もが「一汗かいた心地よさ」と、整然と並ぶ苗の姿を見て、満足感と高揚感を感じていらっしやるようでした。

田植機は、直進させると、外と難しいのです。タフのハンドルの、みな驚くほど上手に進められていました。



この催しは、これからも定期的に開催していく予定です。多くの方々の参加を心からお待ちいたしております。

### 和仁農園の「米こめクッキー」と「こめこパン」

お米のおいしさを、新発見！

和仁農園の作るお米のおいしさを、もっと広くさまざまなかたちで知っていただきたい。そんな願いを込めて私たちは、米粉から新しい商品を開発しました。

愛犬といっしょに食べられる、米粉から作ったペットフード登場！

ワンちゃんの好みも考えて入念に調整しました。味は、にんじん、カボチャ、さつまいも、青のり、カツオの5種類をご用意しました。砂糖などの甘味料は入っていませんが、米本来が持つ、ほのかな甘みを感じられるようになっています。ワンちゃんに満足するはずですよ。



ノンアレルギー。だから安心。  
ワンちゃんに食べてほしい。だから安心感。材料の安心感。お米の味と、自然素材の安心感。和仁農園が心を込めて作るお米の味と、自然素材の安心感。和仁農園が心を込めて作るお米の味と、自然素材の安心感。



凍して保存されると良いですよ。また、材料がお米ですから腹持ちもよく、和洋を問わずさまざまなおかずとの相性も良いようです。ご飯の代わりに、このパンを召し上がっていただくのもお勧めです。



モチモチ感がたまらないおいしさ。  
米こめクッキー、こめこパンのご用命は、和仁農園までお気軽に。

### 田んぼふれあい制度

土に親しみ、実りに触れる試み。飛騨の恵みと自然を体感できる

「田んぼふれあい制度」とは、会員になっていただく、和仁農園が主催する収穫祭などの農業体験イベントに優先的に参加でき、またご自宅に年間40㎡のお米が届く制度です。

- 年会費：3万円
- 会員特典：
  - ①田んぼふれあい制度の会員証を発行。
  - ②約1㌥（約10㌔四方）の田んぼから穫れる、お米（約40㌔）の所有権が得られ、精米します。刈りたて、精米したての「黄金の煌き」をご自宅にお届けします。※発送は5㌔単位、送料は年会費に含まれます。
  - ④本誌で紹介した、収穫祭などの農業体験に、優先的に参加できます。（農業体験は、昼食、お土産付きとなり、参加費別途3500円が別途かかります。）※収穫祭の他にも、農業体験イベントを企画しております。
  - ⑤本誌「奥飛騨農園だより」を発送。田んぼ管理計画や、作業報告を、随時お知らせいたします。
  - ◆詳しくは、お問い合わせください。

### 編集後記

今年も無事、田植え体験を行うことができました。参加をいただいたみなさま、ほんとうにありがとうございました。折しも、季節は梅雨と相談しながらの開催となりましたが、当日は強い日差しを受けず、また気温もほどよく、作業をする向きにはちょうどよかったのではないかと感じています。

また今号では、私たちが開発した「こめこパン」「米こめクッキー」についても、ご紹介させていただきます。世間には、まだまだお米イコール米食、といったイメージがありますが、私たちが「米」という素材を、ひとつの枠に嵌めることなく、柔軟な発想のもとで、新商品の開発や研究を行っています。今後も、米由来の新商品を、鋭意開発していく予定です。

お問い合わせはこちらまで、お気軽にどうぞ。  
米・野菜栽培 和仁農園  
0120-61-2030  
岐阜県高山市上宝町見座200 TEL. 0578-86-2030  
[mail] shinsen@eco2you.com  
和仁農園のホームページ  
http://www.wani-nouen.com/

