

手まめ館 通信

第3号

2024年(令和6年)
6月1日発行

春市開催御礼

ご来館ありがとうございました



味噌すくいを楽しむ参加者

5月3日(祝)、手まめ館にて春市を開催しました。当日は抜けるような青空で汗ばむ陽気、イベントにふさわしい天候で、来館者数は約4百名。たくさんの方にお越しいただけまし

た。ご来館誠にありがとうございました。ございました。目玉の味噌すくいチャレンジは80名の方が挑戦し、最大1975gをすくえた方も。樽いっぱい詰まった味噌に特大しゃもじで直接すくう体験



ファームつばさ(小松農園いちご使用)のジャージー牛乳ジェラート出店

はなかなか味わえませんが、初めての試みでしたが、子どもからお年寄りまで皆さんの笑顔が素敵でした。特別出店のファームつばささんのジャージー牛乳ジェラートも大盛況。通常のミルク味のほか、小松農園のいちごをたっぷり使ったいちご味、はちみつヨーグルト味、塩ミルク味といった多様なフレーバーでお客様に楽しんでいただけました。手まめ館では今後も定期的にイベントを開催予定です。8月に夏市、秋には感謝祭を行います。1ヶ月前から告知を行います。今後も手まめ館を何卒よろしくお願致します。

6月は雨の日 特別スタンプ

6月といえば梅雨。しとしと、じめじめする季節ですね。手まめ館では雨の日にお買い物された方に、ポイントカードに追加で1ポイントのスタンプを押させて頂きます。出不精になりがちな梅雨の雨の日も、ぜひご来館ください。



6月休館日

第1水曜日 6月 5日
第3水曜日 6月19日
※食堂は毎週水曜日休業
6月13日は食堂臨時休業

生産者探訪

さめがわドリームきのこ園

鈴木リキキさん 鈴木智大さん

ビニールハウスの中はしっとりとした湿気を含み、抜けるような青い空とは対照的に深く、暗く、静けさを湛えている。黒ぐろとした四角いブロックが鉄パイプの架台の上に整然と並んでおり、まるで杉林の中のようなのだ。「ハウスの中は森と一緒にです。森林の環境を再現しています。」鈴木智大さん(20)はそう答えてくれた。しいたけの収穫は夏前にほとんど終わるそうでまばらにしか残っていない

い。黒いブロックの正体はしいたけの菌床。おが粉を中心に固めたもので、最初白い菌糸が張った菌床ブロックは、収穫が終わる頃には真っ黒になる。「使い終わった菌床はたい肥にして畑に使うの。ともくんは大学の卒論でアスパラガスの菌床たい肥栽培をテーマにしたのよ」そう言うのは手まめ館で長年しいたけを卸してきたベテラン生産者の鈴木リキキさん。「今年から孫の智大が農業の後を継

いでくれた」と明るい声色で答えてくれた。

「しいたけとアスパラは今は頑張りたいです」他に「取り組みたい野菜などはなにか」という質問に、智大さんは答えた。今年の3月に矢吹町の農業短大を卒業したばかりで、今はまだリキキさんに教わりながら勉強中のようなのだ。だけど、じやがいも、さといも、ねぎ、キャベツなど、すでにたくさんさんの野菜に取り組んでいる。学校では野菜栽培士、JGAP指導員といった資格も取得している。もともとさめがわドリームきのこの園は、県南地区で2番目にFGAP資格を取得した先

鋭的な農家だ。給食向けに有機栽培も取り組みたいと語る彼の横で、リキキさんも満足げだ。そんなリキキさんも孫に後進を譲ったとはいえまだ



まだ現役。毎月第2土曜日には「もつちよりばーぼのパラダイス&マルシェ」と称して、地区内でイベントを開催している。旬の野菜販売に加え、あたたかい気持ちにさせてくれる家庭料理で迎えてくれる。次回は6月8日(土) 10時から14時開催。本格的な梅雨の前

手まめ館新商品
いちごジャム

小松農園のいちごをたっぷり使ったジャムを手まめ館にて開発しました。フタ付きのチューブで使いやすいパッケージになっています。すでにリピーターさんもいるとか？イベント限定販売のいちごスムージーにも実は使用していました。数に限りがあるので、見かけたなら「買い」ですよ！

編集後記 昨年は夏野菜を作りました。今年は私の地元新潟のぼつかうんめえ枝豆に挑戦します。

起業人 梅田海太

