

ことねぎだより

2017年8月号 NO.123 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

毎年、京都の八月は四十度を記録する盆地の暑さ。「今年もこの時季が来たな」と気を引き締める農人。日が出ている時間が長い今、合わせて作業時間も多く疲れも出やすい頃です。だからと言って、畑の管理には手を抜けません。「こんな時だからこそ」と気を引き締めていきます。



今月の

ことねぎ

● 今月、みなさまにお届けする九条ねぎが京都でのように育ったものなのか、物語(事)を少しでも知っていただき、より美味しく召し上がっていただければと思います。

「夏葱」のお届け真っ盛り。メイン産地は亀岡と美山。湿気が多く暑い京都の中でも夜の気温がぐっと下がるので、ねぎたちにとって良い気候と自然豊かな風土。冬に比べて細身な夏葱、農人たちが暑い中、葉を大切にしながら収穫しました。ご賞味ください。



こと京野菜

冷凍京野菜の商品が店頭へ！

今年の春より稼働し始めた冷凍工場。野菜ごとに冷凍加工の工程が違い、製造での試行錯誤の日々繰り返し。夏の京野菜も出始めてきた頃、冷凍の九条ねぎ、万願寺とうがらし、賀茂茄子の商品が出来ました。販売店舗にまだまだ限りがありますが、これから皆さんの目に触れていただけるよう努力していきます！



23日
しよしよ
処暑

古きよき暮らしの感覚に触れ
もっと四季を身近に

暑さが峠を越え、後退しはじめの頃。暑さが和らぎ、朝夕は涼風が吹き始める。また、台風シーズン到来もこの時期です。

7日
りっしゅう
立秋

秋の気配が現れてくる頃。暦の上では暑さの頂点になります。この翌日からは残暑となりますが、京都の暑さはまだまだ続きます。

一葉月一

季節の移ろいをこまやかに感じとり、自然の流れによりそう昔ながらの暦は、農作業の目安にもなる農事歴でもあります。

KIYU SHISEKI
今年の二十四節気より
四季の「こと」

こと農人

畑にいる農人たちの今を伝えます。

ようやく湿気が多かった梅雨が明け、現在屋間の気温35℃以上になり、熱中症になりやすい暑さの京都。農人の気張りどころです。

ICTの活用で「もっと」良いねぎを

こと京都では以前より農業ICTシステム導入し、実際に活用してきました。最初は慣れないこと・不便なこともありましたが、企業の方と一緒にシステムの改良を求め、先日システムの仕様がアップデートされました。現場にとって



使いやすく・効率良く、生産工程や栽培履歴の記録ができるようになりました。作業の細かな工程がしっかり管理できることで、更に良い商品をお届けしていきます！



独立後、初収穫の喜び



独立研修生の1期生として入社された濱田さん(現在ことねぎ会に所属)が、今年の春に晴れて独立。数ヶ月経ち、先日ついに初収穫を迎えました！亀岡で独立された濱田さんの畑のねぎは、様々な思いがたくさん詰まった美味しいねぎであると実感しました。また、収穫は現在独立を目指している後輩の研修生たち。心強い先輩の畑より学ぶこともそれぞれあったようです。