

ことねぎだより

2018年7月号 NO.134 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

天気を相手にしていると、どうにもならない事がたくさん起こります。

予定を達成しなければネギの安定供給はできませんが、1回雨が降るごとに予定が変わります。

そんな理不尽な環境の中で、あきらめず前向きに仕事をする事は誰にでもできる事ではありません。

辛いと思えばそうですが、逆に言えば誰にもできない事を達成する喜びがあるとも言えます。

思うように土が乾かないこの時期、やはり気になるのは天気予報。

今日の天気は予報通りか、今の空は雲がどう動いているか、台風は発生していないかなど今の天気、来週の天気を日々チェックしながら作業予定を組んでいます。

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(人事)を少しでも知っていたら、より美味しく召し上がっていただけると思います。

今月、みなが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(人事)を少しでも知っていたら、より美味しく召し上がっていただけると思います。



「こと九条ねぎ」や商品をご紹介します

こと京都公式 Instagram 開設



今まで SNS は Facebook のみでしたが、商品の魅力をよりわかりやすくお伝えする為に公式アカウントを作りました!

「こんな食べ方・楽しみ方や魅力もあったんだ!」と何か発見になるようなことを発信できるようにしていきます。ぜひフォローやいいねをよろしくお願いします!



梅雨の時期に入り、じめじめとした湿気の暑さが身体にまとわりつきます。夏が目前にきているのだと肌で感じています。

自然に向き合い、未来のねぎを作る農人



夏の始まりとも言える梅雨。雨の日が続き、1年の中で最も作業が進みにくい時期。農人たちは自然に対する人の無力さを感じながらも、いま畑にある未来のねぎを守ると同時に、更にその先のねぎを植え付けるため天候と闘いながら日々を送っています。また、夏至も迎えて陽が落ちるのも遅

く、日中の作業時間が長くなりました。ねぎの生育管理と、体力の維持も含め自己管理もしっかりとするのも大事です。



夏の暑い時期のこだわり



春からずっと外作業をして鍛えられた農人たちにとって暑さは慣れたものですが、やはりそこは同じ人間、さすがに暑すぎるのは辛いもの。また、夏の時期は保冷車を横付けして収穫したばかりのねぎを入れて保冷・運搬しています。鮮度を保ち、「良いねぎをお届けする」私たち農人のこだわりのひとつです!