

源四郎のこぼなし



今月号のこぼなし

最近のできごと

お米のご購入の御礼 特典のご案内

源四郎のこぼなし について

最近のできごと

こんにちは、源四郎のお米生産者、高橋です。10月に入り、こちら福山新田でも朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。

さて、今年も無事に稲刈りを終えることができました！今年夏場の高温と水不足に悩まされる日もありましたが、穂ができる大切な時期に適度な雨が降ってくれたおかげで、無事に良いお米に育ってくれました。

ただ、今年の稲刈りはかなり難航しました。初日からコンバイン（稲刈りをする機械）が動かないなどトラブルが続き、さらに稲刈りの最終日、作業に夢中になるあまり、機械の詰まりを取ろうとした際に不注意で骨折してしまいました。幸い左手の人差し指のみでしたが、傷の消毒と治療のため3週間ほど入院していました（10月25日まで）。生活に大きな支障はありませんが、改めて安全な作業を心に誓いました。



作業が途中で止まり途方に暮れていた私を救ってくれたのは、福山新田でお米を作っている仲間たちでした（前ページ写真）。私が入院している間に皆が集まり、稲刈りを手伝ってもらい、なんとか今年の稲刈りを終わらせることができました。本当に感謝しかありません。

この経験を通じて、この土地の人の温かさと、農業を支え合う大切さを改めて実感しました。今後自分ができる限り、この福山新田の農地を大切に守り米作りを続けていきたいと思います。

お米ご予約のお礼と特典のご案内

いつも「源四郎のお米」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

先月に新米をお送りさせていただいてからというもの「ピカピカして美味しい」「粒がしっかりしている」といった嬉しいお声をいただき、生産者として本当に嬉しい限りです。これからもまた美味しいお米を皆様にお届けできるよう精一杯励んでまいります！

（再掲）継続してご購入いただいた方への特典

今年は新米をお求めいただき、以下の月数までご継続していただいた方へ、以下の特典をご用意しております！

継続してご購入いただいた方への特典

継続いただいた月数に応じて、下記をお米と同梱または別送にてお届けいたします。

- ・12月まで継続：源四郎の「自家製味噌」
- ・3月まで継続：源四郎の「自家製梅干し」（毎月ご購入のお客様限定）
- ・7月まで継続：魚沼の「夏野菜詰め合わせ」

※味噌・梅干しはお好みによっては苦手な方もいらっしゃるかと思います。その場合は、別のおまけに振り替えてお届けすることも可能ですので、発送前にご相談ください。

引き続き、源四郎のお米をよろしくお願い致します。

源四郎のこぼなしについて

今年から「源四郎のお米」をご購入いただいた皆様へ。

この「源四郎のこぼなし」は、毎月皆さまへお米をお送りする際に同梱しているニュースレターです。生産者の日常や米づくりの様子、お米にまつわる豆知識などをお伝えしています。

毎月お届けする内容

- ・魚沼（福山新田）の季節の様子 - 田舎、豪雪地帯ならではの暮らし
- ・米づくりの現場から - その時期の農作業や苦労話、成長の記録
- ・お米の豆知識 - 美味しい炊き方、保存方法、栄養など役立つ情報

お米をより身近に感じていただけるような情報発信を心がけています。バックナンバーはホームページ内の「源四郎のこぼなし」でもご覧いただけますので、ぜひチェックしてみてください。

「こんな話題が知りたい」等、ご要望があれば、お気軽にお声がけください！

〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者：高橋壮太

電話番号：090-3570-7632

メールアドレス：st2.uonuma@gmail.com

ホームページ、LINEもやってます！
是非見てみてください。



HP



LINE



ホームページURL
<https://gensirou.com>