

# 栗の里だより

第17号  
令和3年3月

## 牛肉加工場操業開始!

もともと総菜、飲食店の許可を取っていた（ほぼ趣味の）加工場で食肉加工の許可があり、「御園和牛」の加工場として操業を開始しました!

とはいえ、肉の処理についてはほぼ知識ゼロ…。地元の肉屋さんやネットの情報などを頼りに今ではステーキ、すき焼きからホルモンまで、ひととおりの部位を処理できるようにになりました。肉職人としての腕を磨くためにこれからも修行あるのみです!



試作を重ねてついに「手作りハンバーグ」が完成!

## 双子が産まれました

昨年十二月に双子が産まれました!

齊藤ファーム2度目の双子にして、このお母さんも2度目の双子出産です。

男の子と女の子の双子でした。二頭とも元気に育っています。



## アスパラ作業間もなく開始

三月中旬よりアスパラのハウスビニルかけが始まり、四月中旬には収穫が始まります。今年の冬は雪も少なく雪解けも順調・・・と思っていたら三月に入ってドカ雪が降り、思いがけず除雪に追われる日々です。



今年には収穫するハウスが四棟増え、全部で十七棟。「採りきれなくらい」と嬉しい悲鳴をあげたいものです。

## あるあるアスパラ川柳

アスパラと一緒に

芽生えるやる気かな



冬の間、ハウスの作業から遠ざかるうちに、仕事のやる気も雪の下、土の下奥深くに・・・アスパラが出てきたらもうやるしかない! 収穫終了のゴールまで全力疾走開始です!

## アスパラと牛肉の簡単レシピ



### アスパラと牛肉の蒸ししゃぶ

- ①アスパラとお好みの野菜やキノコ（玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリーなど何でも）を適当な大きさに切ったらフライパンやホットプレートに並べ、薄切りの牛肉を上のにせる。
- ②酒大さじ2〜3をふりかけフタをして中火で10分程度蒸し焼きに。野菜とお肉に火が通ったらできあがり。ポン酢やお好みのたれで召し上げられ!

## 栗の里日誌



先日、夜中に脱走していたヤマト。納屋のまわりをウロウロして捕獲されました(笑)



ローストビーフやビーフジャーキー、赤ワイン煮など、牛肉料理研究中です



年末恒例蕎麦打ち



新しい機械倉庫のお祓い中。



ポーリッシュ新柄入荷!



齊藤ファーム  
株式会社 齊藤ファーム  
〒068-0835  
北海道夕張郡栗山町御園786番地  
TEL/FAX(0123)751-26314  
Email: saitou-farm@asahinet.jp

SNSにて  
新鮮情報お届け中♪



<https://www.facebook.com/saitoufarm.kuriyama/>



<https://www.instagram.com/saitoufarm.kuriyama/>

