

栗の里だより

第15号

令和2年4月

アスパラ収穫準備中



アスパラハウスの作業は前の年の茎を刈る仕事から始まります。刈った茎をハウスから出して肥料や堆肥をまき、トンネルをかけた後は芽が出るのを待つのみ！
今までは刈った茎を手で軽トラに積んでいましたが、今年は稲わらなどをロールにする機械を使って茎を集めてみました。
家で体力を持って余している子ども達の力も有効活用！作業もはかどります。



茎を集めて

ロールになった！

新しい牛が仲間入り



昨年十一月に宮崎から新入りの牛四頭がやってきました。十一年ぶりに外から買付けた繁殖牛です。無事に北海道の冬を乗り越え、お局さん達の新人いびり？も乗り越えて元気に過ごしています。



南国産まれ。よろしくね♪

「御園和牛」販売開始



広々とした牧草地で放牧され、健康に育った斉藤ファームの黒毛和牛を、このたび「御園和牛（みそのわぎゅう）」として皆様にご提供できることとなりました。
これからの季節はアスパラと和牛でバーベキューなんて最高ですね！
牛たちの作ってくれる堆肥のおかげでできる太くて甘いアスパラ。
「和牛とアスパラの美味しい関係」を目指す斉藤ファームの牛肉をぜひご賞味下さい。



↑アスパラハウスに牛の堆肥を散布中



↑「御園和牛」は楽天店、FAX注文で販売中

アスパラと牛肉の簡単レシピ



アスパラの牛肉巻き

- ① アスパラを半分に切り、薄切りの牛肉を巻き付ける。
- ② フライパンに油を熱し、肉の巻き終わりを下にして中火で焼く。転がしながら全体に焼き色をつける。
- ③ 醤油2・酒2・みりん2・砂糖1の合わせ調味料（適量）を入れて中火で3〜4分、照りよく仕上げる。



栗の里日誌



SNSにて新鮮情報お届け中♪



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



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



雪の中のヤマト。哀愁漂ってます。



いいものあるのかな？



↑1月の初競り。冬休み中の子ども達を連れて牛の市場へ社会見学の学に行ってきました。



←春の栗むき！？
土に埋めておいた栗を掘り出して、春に栗ご飯やモンブランを堪能しました！

