



協力団体の紹介

綾・早川農苑

<http://www.geocities.jp/hayakawanoen/toppage.html>

始めまして、綾町で百姓をしています早川ゆりと申します。平成5年10月に、新規就農致しました。以前は農業資材等の会社を経営していましたが、農家の方々とお付き合いを通して食に対する意識が変わったことで自給自足を目指し、安全で美味しいものが食べたい、そしてみなさんにも食べてもらいたい、という志で夢を実現するために始めました。

最初は土地も無い、機械も無い全くゼロからのスタートだったのですが、今では完全無農薬無化学肥料という自然生態系農業への苦労に対する世論の理解も次第に増え、全国からの研修生や援農の方々に助けられ、お得意様に支えられどうにか頑張っております。

地球の一部である田畑を大切にしたい、命の源である土を環境にやさしい循環型として自然のエネルギーをいっぱい受けた生産物を育てたいと思っています。

いつでも大地の恵みと自然がお待ちしております。1度足を運んでみてはいかがですか?スタッフ一同、ヤギ、放飼い地鶏、犬、猫、鯉でお迎えますヨ!

うみがめのたまご <http://umitama.info/>

『うみがめのたまご』は3.11をきっかけに宮崎県に避難・移住した家族の会から始まりました。みんな子どもたちの健やかな成長を願っています。今では地元宮崎の方たちや東日本のお母さんたち100家族以上のネットワークとなっています。

宮崎の豊かな自然の恩恵や地元の人たちからの温かな支援を受け、笑顔を取り戻し自立に向けて動き始めたところです。

同時に故郷である東日本への想いを深め、自分たちの暮らしを日々見つめ直しています。東日本から宮崎へ移住したい方、宮崎での暮らしを知りたい方はお気軽に連絡ください。私たちにできるお手伝いを考えています。

農苑より一言

白菜：通常出荷する際には落としてしまう外葉をなるべく残した形にしています。虫さんが隠れているかもしれませんがびっくりしないでくださいね。

ねぎ：泥のついた皮をつけたままおくりますので泥をよけて使ってください。白ネギとはいえ青い部分も食べられるのはもちろん、根も天ぷらで食べられますよ。無農薬だから全部食べられます。

大根：葉つき・泥つきで送ります。時期的に葉は少ししなびていますが刻んで汁の実などで食べるとおいしいですよ。おなべに散らしてもいいです。土がついた状態で送りますので白い部分が土の色がつく場合がありますが問題ありません。大根の皮はきんぴらなどにしてもおいしいです。

人参：時期的に葉はだいぶしなびてしまってきているので腐ったりしないようにカットしました。今回はB品と呼ばれる形が悪いために出荷できない人参をおまけで入れさせていただきました。見た目や形が悪く少しお料理が大変ですが、味は全く他のものと同じです。

お餅：農園でみんなですついた玄米餅です。玄米なので普通の白いお餅に比べて蒸したりついたりするのが3倍大変ですがとてもおいしいです。掛け干し(天日干し)した無農薬・無化学肥料のもち米です。

エリンギ：同じ宮崎の綾町内にある「しげながきのこ綾観光農園」さんでつくられたこだわりのエリンギです。

<http://www2.ocn.ne.jp/~ayateruh/>

元気の出る旬の野菜宅配もあります!

早川農苑から採れたて旬の作物を消費者の方々に直接お届けします。にんじんマークのダンボールで毎週火曜日に全国に発送しています。

詳しくは当社 Web サイトまたは下記までお問い合わせください。

TEL&FAX 0985-77-0900(作業所)

E-mail hayakawanoen@yahoo.co.jp

