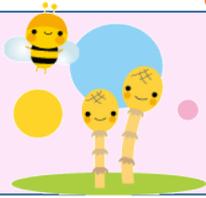


鶴岡のお米お届けいたします



鶴岡も春の訪れが日に日に感じる様になりました。気温が暖かい日には鶴岡公園の梅の開花が報道されたり、雪が溶け、土の匂いも肌で感じられる様になりました。この春に植える稲の種子も購入し播種作業へと着々と準備にとりかかり始めています。

2月22日に

手作り味噌



今年も作りしました!!



一昼夜水に浸けた大豆を



蒸かしたものと



茹でたものと



2種類挑戦しました



鶴岡の老舗店からの麴と塩で



手でもみ合わせ



磨り潰した大豆と麴と合わせ



JAから購入したミンサーで



良く混ぜ合わせます



合わせて



すべて丸めて



まるめた大豆を樽に入れ



空気をぬきながら詰めます



来年はどんな味になるかな😊

昨年手作り味噌の出来映えを味見しようとアシスト従業員で白おにぎりに味噌をつけ、焼き目をつけていただきました。大豆の粒がアクセントになり塩味もきいてました!!

農業も時代とともに進化しています!!

農作散布に無人ヘリを使っていますが、時代とともにドローンを使用しての散布もこれから広がる事もあり、無人ヘリの指導員免許取得者がこれから必要とされるドローンの免許を講習し取得して来ました。2/19撮影



城下町米沢の上杉神社
NHKの大河ドラマ「天地人」の舞台にもなった米沢、上杉神社に行ってきました。上杉鷹山の「なせばなる」の句にケネディ大統領が尊敬する日本人の一人について書いてある石碑もあり、大変見応えがあり、又、全国的に名の知れた米沢牛も頂いてきました。
二月二十五日撮影



城下町米沢の上杉神社

鶴岡のお米 お召しあがり下さいませ

農作業の様子や庄内、鶴岡を独自のコメントで毎月発行するチラシで届けしています

生産者 株式会社 アシスト