

いよいよ行楽シーズンへ

例年、この時期はりんご、大根、新米が売場に勢ぞろいし、秋の実りを感じさせますが、今年は猛暑や少雨の影響を受け、りんごは入荷が1週間程遅く、大根は高温障害により入荷量が減少しています。

ただ、そんな状況でもりんごは豊作となっており、「つがる」がピークを迎え売場の中央で次々とお客様の持つレジかごの中に入れてられています。

2週連続での3連休も控え、引き続き多くのお客様のご来店も予想されます。残暑が厳しい日が続きますが、体調管理に気をつけ、ここから年末まで元気に駆け抜けていきましょう。

道の駅たかの 2024.9.20

(広報・企画グループ)

庄原市高野町下門田49

☎0824-86-3131

michieki_tak@takanoyama.jp

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



赤一色に並ぶ「つがる」(9月17日)

10月は新米フェア!

都市部等での深刻な米不足により、価格の高騰など何かとお米が話題となっておりますが、道の駅では今年も10月の土日祝で「新米フェア」を開催!

出荷者さんによる対面での試食販売を中心に、新米むすびの販売、購入されたお客様へのプレゼントなどを企画しています。

すっかり恒例となり、お客様から「去年、店頭でイベントをしていた時に買ったお米が美味しかったんですが、今年も新米のイベントはありますか?」と9月に入りお問い合わせが増えています。

スタッフも店頭に立ち一緒にPRをさせていただきますので、ご希望の方は遠慮なく道の駅スタッフまでお声かけ下さい。



昨年の様子。夢ファーム永末さん(上)と長谷川積子さん(下)

期間限定の紅玉アップルパイ新発売!

現在販売中の「高野りんごのアップルパイ」は、「つがる」や「ふじ」「王林」など様々な高野りんごの品種をコンポートに加工して使用していますが、今回は貴重な「紅玉」のみを使用したこだわりのアップルパイが期間限定で登場!

爽快感とほのかな甘み、滑らかな舌触りが特徴の紅玉はスイーツ作り用に大人気の品種。

自家製カスタードクリーム、クリームチーズと一緒に焼き上げ、パイ生地表面にもチーズをのせた至高の逸品に仕上がっております!

土日祝の期間&数量限定!アップルパイ好きの方はぜひ召し上がってみて下さいね♪

季節限定

Cream cheese Apple pie

紅玉使用

※写真はイメージです。

こうぎょう 紅玉りんごの クリームチーズアップルパイ

gogyoku apple's cream cheese apple pie

400円

税込

いしかわ りか
アITALライスファーム 石川 里香さん（比和町）

比和町古頃で米農家をやっております石川と申します。出身は三原市で、小学校までは呉市で育ち、家族で大阪へ移住。その後、熊本県天草市で農業研修を受けていた時に出会った埼玉県出身の主人と結婚。庄原に1ターンで来て、今年21年目になりました。

一町一反の水田で稲作をしているほか、アメリカ原産のハーブでお茶の原料になる「エキナセア」を栽培。自家消費程度ですが野菜も作っています。

お米は一部完全無農薬で、その他も省農薬で栽培しています。除草剤を使用しないため、田植えの時期からは毎朝の草取りが大変です。

お米を作り始めてからしばらくは「いもち病」に悩まされていましたが、最近は納豆菌の親戚で有毒性がなく有機作物にも使用できる微生物剤の「バチルス菌」を散布することで防除出来ています。川沿いに沢山生えているアシに米ぬかなどを混ぜて作る自家製堆肥を作る試みもしています。



水田のほとりにには綺麗で栄養豊富な源流水が流れる。

石川里香さんご主人の統央（つねなか）さん。

お米は農協や道の駅たかのへ出荷するほか、年間契約をいただいている個人のお客様へも販売しています。個人のお客様は玄米のまま召し上がられる方や一部づき、白米などご要望も様々ですが「昔懐かしい味がする」「めっちゃ美味しい！」など嬉しいお声をたくさん貰い、励みになっています。

その他、玄米を時間をかけてじっくり焙煎した「玄米珈琲」や「エキナセア茶」などの加工品も製造・販売しています。

今年、次女が香川県の直島からほど近い、向島でゲストハウスをオープンしました。

そこにお越しのお客様にもここで作ったお

米や野菜を提供しており、特に外国人のお客様から大好評をいただいているそうです。

小規模な農家ではありますが、これからも無農薬、省農薬にこだわりながら美味しいお米を作っていきたいと思っています。



道の駅で販売中の「エキナセア茶」と「玄米珈琲」