

生産担当の登根です。
夏も終わり新涼灯火の時期ですね！

先月は夏に種まきしたお野菜たちが発芽してくれるかドキドキしながら過ごしておりました。笑
中でもニンジンが農家さんの間で「発芽が7割」と言われる程発芽が難しいそうですが、天候にも恵まれ無事に発芽してくれました！
普通のにんじんから金時、紫、黄といった綺麗な色の品種も植えておりますので、皆さまの食卓を彩るお手伝いができるよう頑張ります！

自社農園生育状況

【育苗】

キャベツ、レタス、コールラビ、葉ネギ

【本栽培】

小松菜、水菜、しろ菜、チンゲン菜
にんじん、大根、かぶ、ラディッシュ
カリフラワー、ブロッコリー



今年9月12日に稲刈りをしました。
自社農園のコシヒカリは一切農薬や化学肥料、除草剤を使わずに育てています。今年に限れば肥料も与えてません。
お米を育てる上で一番厄介な物は雑草です。
次にカメムシです。

除草剤を使えば一瞬で終わる雑草対策ですが、自社農園では地道に除草の機械で物理的に除去します。
収穫を終えて収穫量は通常の農法で育てた米と比べて1/4でした。

でも厳しい環境の中で育った分と乾燥時間を長した分、天日干しのお米の様にもちもちの甘いお米に仕上がりました。
大量にはありませんが販売中ですのでぜひ、自然の恵を味わって頂けたらと思います。



京都やおよし通信

Vol.2

 京都やおよしの日常をSNSでご覧いただけます。
下記のQRコードをスマホのカメラで読取ってください。

- ・白なすをホットサンドメーカーで焼いたとろとろ白なす
- ・トマトいっぱいのもりもりパスタなどの素人料理
- ・新米をお昼休みに炊いたり、草刈りしたり!!

 お客様の投稿お待ちしております。

「お野菜をこうしたら美味しいよ！」
「こんな料理作ってみました！」と教えてください。
レシピがマンネリしてしまつて。。。
Instagram #京都やおよしレシピ で投稿していただけると嬉しいです。



写真で情報を
紹介します

インスタグラム



写真で情報を
紹介します

フェイスブック



写真で情報を
紹介します

ブログ



京都やおよし

検索

お買い物して
頂けます

TOPページ・ショッピング

