

お変わりなくお過ごしのことと思います。

猛暑日が続きましたが稲にとっては最高の年でした。水不足も心配されましたが溜池の水も大事に使いながら、河川からのポンプアップも問題なく利用することができました。他地域では白未熟粒が多数発生したようですが、“色選機”を活用したことにて全て一等米にて出荷することができました。

秋起こしが8割方にまでなりました。年内には(冬起こしに?)終えるよう奮闘しています。

イノシシ対策に福島市では初めて「ワイヤーメッシュ」柵が導入されます。年度内設置です。

露茜を純米酒に漬け込んだ梅酒が出来上がりました。関係者の方々に集まっていただき試飲会を開催しました。大好評でした。酒税法の関係にて直接販売できないのが残念です。



試飲会会場



参加者にて



500 mlと 300 ml の梅酒



露茜 のジャム



露茜 のシロップ

梅酒は、飯野町の「えびすや」・「千貫森物産館」・「コラッセ物産館」・「道の駅ふくしま」にて、12月6日より発売いたします。“福乃茜” 『特別な日に』 お召し上がりください。

追伸

- ・別紙試飲会記事同封。
- ・今年最後のご案内となります、よいお年をお迎え願います。

《いつもありがとうございます。お世話になっている方々へお送りしています》