



株式会社 唐沢農機サービスだより

私たちは、農の心とインターネットで地元農家を応援します。

わたしたちも応援しています。好例の「松本カレーラリー」。

毎年、冬季に開催される「松本カレーラリー」。今年で5回目です。3月31日まで行われるこのイベントは、松本市の71店舗のカレーを扱うお店を巡るスタンプラリー。対象店で美味しいカレーをいただいて、カードにスタンプを押してもらおう。スタンプの数に応じて、特典やプレゼントがもらえるという趣向です。

わたしたちのインターネット事業部は、この「松本カレーラリー」を、クラウドファンディングで盛り上げようという事で全面的に協力しています。ご存知かと思いますが、クラウドファンディングとは、

いろいろなアイデアやプロジェクトをインターネットで発信し、共感してくれた応援者から資金を募る仕組みです。わたしたちには、過去、東御産のクルミなどのクラウドファンディングで多くの支援者を得た実績があります。それを

買われたカタチで今回の「松本カレーラリー」のお手伝いをする事になったのです。

「松本カレーラリー」に参加するのは、カレー専門店だけではなく、喫茶店、洋食屋、蕎麦屋やうどん屋、パン屋もあります。それぞれの店が独自に工夫をしたカレーを提供するのです。

前回、中華料理屋「九龍」が、ローストビーフカレーつけ麺なる特別メニューを出し

て絶賛されました。「カフェ・アンゼリカ」の「スパイシーカレーパン」は、食通の池波正太郎がこよなく愛したカレーパンです。カレー専門店も負けてはいません。インド出身の店主がつくる「印度山」の「チキンカレー」は大人気。昨年のファン投票で1位になりました。こんな個性豊かな各店舗のカレーを「松本カレー推進委員会」は「信州松本カレー」と命名。松本の奥の深いカレー文化を全国にアピールしているのです。

皆さまにも、この「信州松本カレー」をぜひ味わっていただきたいと思いますが、わざわざ松本を訪ねなくても大丈夫。クラウドファンディングで試食が可能。信州松本カレーの四天王、「印度山」「オールドロック」「メーヤウ」「がねいしゃ」のレトルトカレーがお手元に届きます。詳細は「マクアケ 松本カレーラリー」で検索。信州松本カレーを自宅でお楽しみください。



第5回 松本カレーラリー

松本市内の各店舗で 3月31日まで開催

詳しくはこちらから



信州大学との共同実験栽培の成果。信州ごちイチゴ®のデビューです。

「信州ごちイチゴ」は、信大BS8-9。

「ご馳走イチゴ」と言われるような豪華な味とカタチを目指して育てられた「信州ごちイチゴ」は、信大BS8-9という品種。名前でわかるように信州大学農学部で開発されました。6年の歳月をかけて品種改良を重ねて誕生した信大BS8-9。実はこの一年間、わたしたちは信州大学と共同で栽培していたのです。生みの親である大井教授もカラサワファームに足繁く通っていただいております。そのおかげもあって、BS8-9は順調に成長。やっと「信州ごちイチゴ」として出荷できるようになりました。



どこから食べても美味しい「ごちイチゴ」。

「ごちイチゴ」。逆さに読んでみてください。「ゴチイチゴ」。同じです。「ごちイチゴ」の名前は、「ご馳走」に由来

来しますが、たまたま回文になりました。回文とは、始めから読んでも終わりから読んでも、同じ言葉になる文句。「竹やぶ焼けた」や「わたし負けましたわ」が有名なですが、「イカ食べたかい」「世の中ね顔かお金かなのよ」なんていうのもありますね。ハナシが回ってしまいました。カラサワファームの「信州ごちイチゴ」は、上から食べても下から食べても美味しいイチゴです。先日、出荷前に試食会をやりました。有名イチゴ銘柄2種と比べる目隠しテストです。結果は、「信州ごちイチゴ」が一番の評価をもらいました。意見のなかに「どこの部位も味が均一」というものもあって、名前負けしていないと思っただ次第です。

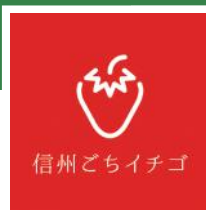
一流ホテルなどで提供されている高級イチゴ。

「信州ごちイチゴ」の仲間には、某有名テーマパークや一流ホテルでも一年中提供されています。というのも、信大BS8-9は「四季成りイチゴ」といって、年間を通して収穫できるからです。いつでも食べられる高級イチゴ。ぜひ一度、お試しください。ただそれだけで幸いです。

カラサワファームが信州大学と共同栽培した「信州ごちイチゴ」

- 300g(1パック)…750円
 - 600g(2パック)…1,500円
 - 1.2kg(4パック)…3,000円
 - 2.4kg(8パック)…6,000円
 - 贈答用(2パック・箱代込)…1,980円
- ※すべて税込み価格です。 ※送料別

「信州ごちイチゴ」の品種は信大BS8-9。信州大学農学部で開発されました。「信州ごちイチゴ」はカラサワファームが、生みの親である信州大学の教授といっしょに育てた特別なイチゴです。



ご購入・お問い合わせは井上まで TEL 0268-62-5262

三菱、ヤンマー、丸山、オーレック、共立、筑水キャニコンの部品がすぐ届く。純正パーツ取り寄せサービス。

各メーカーの純正部品が簡単に入手できます。お申し込みは、唐沢農機サービスのホームページの「純正部品取り寄せサービス」フォームから。パーツリストで欲しい部品を指定していただきますので、正確かつ迅速なお取り寄せが可能です。

「カラサワファーム」にご興味がある方は [カラサワファーム](#) “農家直売どっとこむ”にご興味がある方は [農家直売](#)

【農家直売どっとこむ発】東信州で頑張っている農家さんたち

農家直売どっとこむ

www.e-noson.com

唐沢農機サービスの「農家直売どっとこむ」は、東信州の農産物をインターネットで全国に紹介し販売しているショッピングサイト。地元農家の方々に応援するために、2009年から運営しています。現在、加盟していただいている農家さんは14軒です。

今回は、東御市 御牧原の「とや原ファーム」さんをご紹介します。

「信州黄金シャモ」だけを育てる「とや原ファーム」。

25年の養鶏歴。これからは「幻の地鶏」にかける人生。

「信州黄金シャモ」を、長野のトップブランドに。



昨年末、「農家直売どっとこむ」に加盟していただいた、「とや原ファーム」さん。信州黄金シャモ「一筋に育てる地鶏農場」です。

「信州黄金シャモ」は、父鶏がシャモで母鶏が名古屋種の地鶏。旨味成分が格段に多く、心地よい歯ごたえが特長です。とや原ファームさんの代表 柳澤さんいわく、「全国のシエアは0.02%。幻の地鶏」と言ってもいいですね。

超がつく希少な地鶏です。日本で食べられていた鶏肉の9割を占めるブロイラーは、一坪に60羽弱の密度で飼育されます。それに比べ、「とや原ファーム」さんの「信州黄金シャモ」は、かなり少ない15羽です。飼育期間も違います。ブロイラーが50日程度で出荷されるのに対して、「信州黄金シャモ」は120日以上。飼料は、配合飼料に枯草菌やビタミン剤などを加えた特別なものを食べさせています。「信州黄金シャモ」はとても手間のかかる地鶏なのです。

柳澤さんは25年間、養鶏会社でブロイラーを飼育していました。縁があり「信州黄金シャモ」と出会い、農事組合法人「とや原ファーム」を立ち上げたのが1年前のことです。

千曲川にほど近い御牧原の丘陵地帯に鶏舎があり、現在1700羽の「信州黄金シャモ」が飼われています。食鳥処理場も併設していますが、こんな養鶏農家は少ないそうです。食鳥処理はすべて手作業で行われており、1日わずか20羽しかさばりません。ただ、柳澤さんは、会社勤めの時代は飼育の担当。ですから、処理の経験はありませんでしたが、日常的に行っていた解剖の技術が大いに役に立ったとのこと。いまでは処理もおてのまの丁寧な仕上がりを心がけています。



長野県が「信州黄金シャモ」の前に開発したのが「しの鶏」。しの鶏は、上田のブランド鶏である「真田丸」が有名です。「信州黄金シャモ」は、その次世代の有色系地鶏として登場。その味の良さは「2015食肉産業展」の「銘柄鶏」地鶏・食味コンテストにおいて最優秀賞を獲得したことで証明されています。

「とや原ファーム」さんの鶏肉は、近辺の飲食店に出荷されていますが、一般のお客様が求められるのは軽井沢のスーパー1店舗のみ。しかし、3月頃からは「農家直売どっとこむ」で全国の方々に「信州黄金シャモ」の味を、存分に楽しんでいただければ幸いです。

【ノウキナビ発】農機具お役立ち情報

唐沢農機サービスは、インターネットで中古の農機の「売りた」「買いたい」を仲介する「ノウキナビ」というサイトを運営しています。このブログでは、いろいろな農機について情報を発信中。なかでも皆様のお役に立てそうな記事を、ひとつひとつご紹介したいと思います。

いちばん多いエンジントラブルの原因。たったこれだけで解決できます。

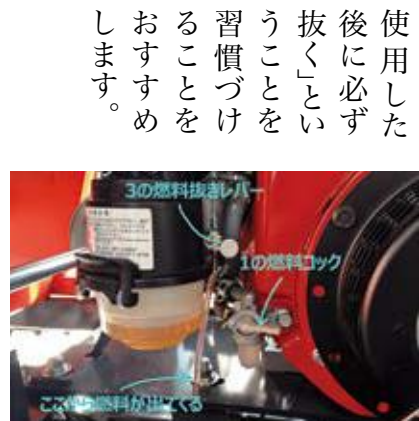
あれ？エンジンが掛からない。まず疑うべきはキャブレター！

いざ農機具を使おうとしたら、エンジンが掛からない。とくに農作業が本格的にスタートする時に経験することではないでしょうか。いったいこの原因は何だと思いませんか。十中八九といつていいでしょう。ほとんどがキャブレターに残っていた燃料が変質してしまっただけによる詰まりが原因です。農機具は、使っていない農閑期には燃料タンクを空にすることはわかっていないはずですが、キャブレターは見逃しがち。燃料はどこにも残さないのが鉄則です。

キャブレターと呼ばれる小さなタンクにいったん溜められます。長期間使わないとキャブレターに残った燃料が劣化して噴出部に詰まってしまうので、エンジンが掛からない。詰まってしまうたら、分解してクリーナーなどでキレイにするしかありませんが、素人にはなかなか難しい作業です。プロに洗浄を頼む時間と費用を考えると、しつかり予防をしたほうがいいのではないのでしょうか。

キャブレターのチャンバーに残った燃料が変質します。

エンジンは燃料と空気を混合させて点火して、爆発力でエネルギーを生かします。その空気と燃料を混ぜる機能をしているのがキャブレター。燃料はキャブレター内の



3ステップで燃料抜き。使用後は必ず実行しましょう。

- ① 燃料コックを閉める。
- ② 燃料を受ける容器をセット。
- ③ 燃料抜きレバーを引く。

燃料を抜くのは実に簡単。三段階の手順で完了です。燃料コックを閉める。燃料を受ける容器をセット。燃料抜きレバーを引く。たったこれだけで終わりです。シーズン終了後というより、「機械を使用した後に必ず抜く」ということを習慣づけることをおすすめします。

あなたが精魂を込めて育てた農作物を、インターネットで販売してみませんか？

「農家直売どっとこむ」には、本当に良い品だけを適正な価格で、生産者の畑から消費者に直接届ける仕組みがあります。

「農家直売どっとこむ」運営・お問い合わせ窓口 TEL: 0268-71-0015 電話受付時間: 午前10時より午後4時まで

農家直売どっとこむ

www.e-noson.com

農作業以外のわずらわしい業務。わたしたちにやらせてください。

- 会計業務 ■ 補助金・助成金の情報提供・手続き ■ 経理効率化 ■ 請求書・注文書などの各種書式作成
- パソコンの設定 ■ ホームページ作成 ■ 名刺制作 ■ 直販所POP制作

上記以外の業務についてもご相談ください お悩み相談窓口 TEL 0268-62-5262 神林(かんばやし)まで

