

平成29年10月4日

八ヶ岳南麓里山再生・農業支援友の会  
会員の皆様へ

## 《10月度農場便り》

「切磋琢磨」

大泉も収穫時期を迎え黄金色に染まった田んぼも日に日に歯抜け状態になってきています。今は家族総出で稲刈りをする賑やかな風景は観ることが少なくなり、大型コンバインでいつか知らぬ間に丸坊主になった田んぼになっているという寂しい収穫風景です。勿論当農場の稲刈りとそれに続く天日干し風景は人手頼りで多少賑やかな田んぼでの収穫風景ですよ。ところで中々思うように販売出来ないパン用小麦粉を何とかしたいとピザ釜を導入することにしました。友人の北原氏の紹介で例年製のペレットストーブ、ピザ釜を輸入販売しているECOテックの石川夫妻と知己を得ての導入です。試食会に参加し農場の野菜、お世話になっている清里ミルクプラントのチーズを持参し焼いたところ非常に美味しく、売上確保、小麦粉、野菜の活用が出来そうです。休業店舗を月に一度でも「市」を開催しピザも提供します。こんな折、清里で奮闘している「萌木の村」の船木上次社長と久しぶりに話が出来る機会を頂きました。訪問すると彼がここ数年で集めた多量のウイスキーが眠る部屋に案内して頂き、めったに口に出来ない貴重な品を飲みながらの歓談になりました。ウイスキー文化を清里から発信し、ウイスキーを新たな軸に加えて清里を豊かにしたい、同級生の一滴も飲めない下戸の船木氏から飽くなき情熱も頂きました。寄って立つステージは農業、観光業と異なりますがこれからも切磋琢磨していこうと意を新たにしたいところです。

・船木氏 (9月30日)

・美味しいウイスキー (9月30日)



ECO テックさんでの試食会に女房と二人で伺いました。クヌギの薪 2~3 本で 400℃ 迄あっという間に窯内の温度が上がります。焼きあがりの写真を撮るのに余りの美味しさに忘れてしまいました。イタリア仕込みの経営者の石川さんにピザ釜の使用方法をご指導いただきました。美味しく焼けたピザをご馳走になりました。活用が楽しみです。

・ 400℃ にもなるピザ用薪釜 火力調整中。

・ 焼く前のピザ。(10月1日)



・ ピザの場所変え中の石川さん。(10月1日)

・ 約5分で焼き上がり。(10月1日)



メール [yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp](mailto:yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp)

携帯 080-3080-3017