

アグリ大泉だより

令和2年6月
第5号

(発行) 農事組合
法人アグリ大泉
組合長 森本修市
奈良県桜井市大泉三
五九一五

小麦の収穫



大型
連休が
終わり、
5月半
ばを過
ぎると、

風にそよぐ黄金色のじゅうたん
が大泉一帯に広がりました。

太陽の光に映える小麦の実り
の時は、何とも言えない豊かさを
醸し出し、あまり知られていない
隠れた風物詩となっています。

そして梅雨入り前の5月30
日、コンバインによる刈り取りを
行いました。刈り取りされた小麦
は広陵町にあるライスセンター
倉庫に運び込まれ、時間をかけて
乾燥させた後、11月ごろから小
麦粉に加工されます。

アグリ大泉では、以前から「ふ
くはるか」を12ヘクタール栽培
そのうち4ヘクタール分がそう

めん用小麦粉になります。また今
期は新たに麺用として優れた特
性が期待される「はるみずき」も
200アール試験栽培され、無事
収穫されました。

来年の2月ごろから品種を
様々に混合させて多種類のそう
めんを試作、試食会を経て「こ
れ！」という最高級品を世の中
に出して地元の人はもちろん、全国
世界の人に喜んでもらいたい
と思っています。

コロナ渦を経験した今後、食料
を輸入に頼る在り方が見直され
てくるのではないのでしょうか。そ
んなこれからの社会のさきがけ
として、自分たちで栽培したもの
で良いも
のをつく
る「アグ
リ大泉ス
マイル」
に今後も
ぜひ注目
してください。



6月8日付「奈良政経
新聞」に小麦の収穫記
事が掲載されました。



味噌汁リレー

一握りほどの大豆を
混ぜて、ほうじ茶や
茶で炊く「茶飯」は
民にも意外に知られ
ていない。奈良の郷
地すい、晩、残り土
茶に大豆も混ぜてお
で朝炊き防止、簡単
で夏バテの予防、御
アツパのパウチ飯が
出来上がり。お好み
山椒を散らす。すみ
性も一段と味噌汁と
相



(歳時記)

大神神社

六月三十日 夏越しの大祓(午後三時)

中和幹線沿いにある「まほろ
ばキッチン」で、「大泉のお
米」の売れ行きが好調です！
(近くには肌に優しいオー
ガニックのマスクが販売
されていました)



アグリ大泉HP

<http://agriiozumi.grupo.jp/>



小麦の刈り取り動画
をアップしました。

ご注文承ります (FA0744-46-3986 TEL080-3207-5544)

三輪の郷 大泉味噌	700g入り	700円	ご注文数	個
	400g入り	450円	ご注文数	個



お名前 () 様

ご住所 (〒)

お電話番号 ()