



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。

どうみくるみのクラウドファンディング。目標金額の564%を達成。

今年の1月、株式会社 唐沢農機サービスは、東御産くるみのクラウドファンディングを実施しました。クラウドファンディングを活用し、東御市の特産物である「東御産くるみ」のブランド価値をアップさせようというのが今回の目的です。

クラウドファンディングで東御産のくるみをPRするにあたり、わたしたちがまず悩んだのが、くるみの「平凡さ」でした。東御市民にとって「くるみ」は身近ですが、全国的にみるととても地味。「いま巷では「くるみ」の話題で持ち切り」なんてハナシはあまり聞いたこともありません。くるみ自体、悲しきかな、とても目立たない存在なんです。

そこで、わたしたちが注目したのは東御産くるみの「希少性」。「生産量日本一といわれているのに、なぜ希少なんだ」と言われるかもしれない。でも、よくよく調べてみると、日本一の生産量を誇る長野県産の「くるみ」の国内でのシェアはわずか0.31%。300人がくるみを食べたとして、長野県産を口にできるのはたった1人と、いう事実があったのです。

日本で消費されている「くるみ」のほとんどが外国産で、99%以上の市場占有率。長野県産の30%といわれる東御市

で育った「どうみくるみ」は、シェア率でいうと、0.1%。とくに貴重品だったんですね。その点をアピールできたことが、「どうみくるみ」の「平凡さ」を「非凡さ」に変えた要因。多くのサポーターに応援していただけた理由のひとつなのかもしれません。

おかげさまで、今回のクラウドファンディングでは、目標金額の564%という思いもよらない支援をいただきました。これもひとえに「どうみくるみ」を提供いただいたくるみ農家の方々のご協力があったからこそ。ほんとうにありがとうございます。集まった支援金を活用しながら、これからも一緒に頑張って、「どうみくるみ」のブランド力を高めていきたいと思えます。



「ノウキナビ」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「売りたい」「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、いつも農家さんがお使いになっている農機具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。

刈払機やチェーンソーの混合油は、100対1がおすすすめです。

燃料の混合比はいろいろ

農作業も本格的にスタートして、もうじき草刈りも始まりますね。そろそろ刈払機の出番ですが、いまお使いの機械に入れる混合油の比率はどんな割合ですか？一般的に25対1や、50対1が多いかと思えます。

なぜ2サイクルは混合油？

ご存知のように、刈払機のエンジンは2サイクル。4サイクルとは違い、ガソリンにオイルを混ぜることによって焼き付きを防いでいます。混合比率はともかく、2サイクルの場合、ガソリンにオイルを混ぜるのは不可欠。ガソリンを単体で使うと10分ほどでエンジンは止まってしまいます。

オイルは薄い方が良い

オイルはピストンとシリンダーとの潤滑剤になって摩擦熱の発生を抑える大切な役割をしています。ワルさもするのです。ガソリンより燃えにくいオイルは、燃えカ

スとなり、マフラーを詰まらせたり、プラグに付着したりしてエンジンの効率を低下させてしまいます。なので、できるだけオイルの量を少なく配合した混合油が良いとされています。

問題はオイルの性能

とはいっても、混合油はオイルが少なければ少ないほど良いというわけではありません。燃焼効率は上がり、燃えカスの発生は抑えられますが、焼き付きのリスクが高まるからです。そこで、重視したいのがオイルの質になります。限りなく性能を高めたオイルは少量でも焼き付きが防げ、薄くても使用が可能。比較的が高価ではありますが、使用量が少ないことを考えるとコスト的には一般的なオイルと遜色がないといえます。

比率は100対1でもOK

刈払機などにはメーカーによって、25対1や、50対1といった、混合油の混合比率が指定されています。



【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。皆さん、とても個性が豊かで、前向きに我が道を進んでいらっしゃいます。

今回は、東御市滋野甲の、「健滋：けんじ」さんをご紹介します。

東御市にたんぽぽ農家があることをご存知でしたか？

「農家直売どっとこむ」が今まで以上に加盟していただいた「健滋(けんじ)」さん。純国産の「たんぽぽ茶」を製造・販売していらっしゃいます。「たんぽぽ茶」はノンカフェインの飲料で、たんぽぽの根が原料。そのたんぽぽの根を生産しているのが、全国でも珍しいたんぽぽ農家の「健滋」さんです。柳澤正春・恵子さんご夫婦が、たんぽぽを普通の野菜と同じように作物としてたんぽぽ畑で育てていらっしゃいます。

「純が付く」国産。栽培から製造まで一貫して国内です。

「たんぽぽ茶」は、たんぽぽの根を焙煎してつくられます。「たんぽぽコーヒー」とも呼ばれ、いろいろな種類の商品が販売されている飲み物です。ただ、ほとんどが中国やポーランドなど外国産のたんぽぽの根を使って国内で製造し、「国産」と称しているのが現状。その点、「健滋」さんの「たんぽぽ茶」は純国産。苗から育てたたんぽぽの根を使用し

ています。加工も、お茶どころ静岡の焙煎工場で行われていて、純粋に「国産」といえる数少ない純国産たんぽぽ茶なのです。



「農家直売どっとこむ」は、東信州と全国をつなぐ橋。

「健滋」さんの「たんぽぽ茶」は「農家直売どっとこむ」に出品以来、全国に愛飲者が増えました。とくに妊娠中・授乳中の女性には大人気。「ノンカフェインだから」、「イライラを解消する」、「母乳の出が良くなる」などの効果が認められ、妊娠中から出産後まで飲まれています。

「農家直売どっとこむ」は、地元の農産物の良さを全国に紹介するとともに、その背景にある生産者の方々の地道に頑張っている姿も発信。東信州地域そのもののファンづくりを念頭に活動を続けています。

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
www.e-noson.com

「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：平日午前10時より午後4時まで

【地産地消にこだわっているお店のご紹介】

地域で生産されたものを、その地域で消費するという「地産地消」。ここでは、わたしたちがインターネットで発信してきた、信州の産物を使った料理を提供している、「地産地消」にこだわりのもつお店をご紹介します。

「アトリエ・ド・フロマージュ」のイタリア料理店、リストランテ・フォルマッジオ。

「アトリエ・ド・フロマージュ」は、皆様よくご存じのチーズ屋さん。東御市だけでなく、全国的にも有名です。本店のすぐ隣にあるイタリア料理のお店「リストランテ・フォルマッジオ」を訪れたことのある方もいらっしゃると思います。メニューには、「アトリエ・ド・フロマージュ」の手づくりチーズはもちろん、信州の農産物を使った料理がいっぱい。「地産地消」に徹底してこだわっています。

野菜は、トマト、アスパラに始まって、ラディッシュやバジルまで地元産。リゾットには、「八重原米」を贅沢に使っています。肉が柔らかく脂身が良質な「ホエー豚」は、「アトリエ・ド・フロマージュ」で出た副産物の「ホエー」をエサに育てた東御産ポーク。「ホエー」は、チーズをつくる時に、固形物から分離した上澄みです。高タンパク質・低脂肪で栄養価が高く、美味しい豚肉の源になっています。また、鶏肉は、上田のブランド地鶏「真田丸」。牛肉は「信州プレミアムビーフ」。魚は「信州サーモン」を使うなど、信州産の食材がメニューの基本です。

食材は信州の野菜や肉が中心。地のモノを地元で美味しく。

料理には、「アトリエ・ド・フロマージュ」のチーズをふんだんに使用します。ただ、本場のイタリアンには、この料理にはこの「チーズ」といったお定まりの法則があつて、そのままだと日本人の口に合わない場合があるそうです。そこで、「リストランテ・フォルマッジオ」では、知り尽くした自社製のチーズを適材適所に活用。塩味が強すぎたり、味が濃くなったりすることのないよう気を使っています。「東御のイタリアン」。これが地元の方々に親しまれる味なんです。

グルメな口コミが噂を呼んで、ファンは県外にも大きく拡大。

「リストランテ・フォルマッジオ」の駐車場には県外ナンバーのクルマもいっぱい。「東御のイタリアン」の美味しさは全国に広がっています。「涼しい風が吹く高原で、一日中ぼんやり」とか「風光明媚な立地で」とか、書き込みにもあるように、東御の風景は味の一部。やはり、地元の食材を使った料理を、その地でいただくのが、いちばん贅沢なご馳走なんですよ。

地元の方々の口に合うよう、「東御のイタリアン」仕立て。

料理には、「アトリエ・ド・フロマージュ」のチーズをふんだんに使用します。ただ、本場のイタリアンには、この料理にはこの「チーズ」といったお定まりの法則があつて、そのままだと日本人の口に合わない場合があるそうです。そこで、「リストランテ・フォルマッジオ」では、知り尽くした自社製のチーズを適材適所に活用。塩味が強すぎたり、味が濃くなったりすることのないよう気を使っています。「東御のイタリアン」。これが地元の方々に親しまれる味なんです。

グルメな口コミが噂を呼んで、ファンは県外にも大きく拡大。

「リストランテ・フォルマッジオ」の駐車場には県外ナンバーのクルマもいっぱい。「東御のイタリアン」の美味しさは全国に広がっています。「涼しい風が吹く高原で、一日中ぼんやり」とか「風光明媚な立地で」とか、書き込みにもあるように、東御の風景は味の一部。やはり、地元の食材を使った料理を、その地でいただくのが、いちばん贅沢なご馳走なんですよ。



【東部湯の丸インターより車で約15分】
国道18号線より小諸方面へ、「片羽」信号交差点を左折、直進400メートル左手、看板が目印

【小諸インターより車で約10分】
国道18号線より上田方面へ、「片羽」信号交差点を右折、直進400メートル左手、看板が目印



〒389-0501長野県東御市新張682-2
TEL:0268-63-0121 定休日:火曜日

