

上越大島からお届けする うしだ屋だより

2023年 秋号 (10月)

酷暑と水不足の夏から一変。なかなか晴れ間が
拝めない、寒くて雨勝ちな秋になりました。寒くな
れば恋しいのが「火」。新米の羽釜炊きに、薪
ストーブでの焼き芋.....食べて美味しい・眺めて
心地よい秋のうしだ屋に是非お越しください！
皆様のご来訪を楽しみにお待ちしております^^

異常気象乗り越え

2023年度稲刈りも無事終了！

最後の田んぼの稲刈りは10月3日。刈り取った籾はその
後、温風乾燥→籾摺り→色彩選別→精米という作業を経て
皆様のもとにお届けする白米や分づき米になるのですが、
今年ほど最後の最後まで心配が尽きなかった年はありません
でした。

目前に迫った新米発送のため12日に初の精米をしたとき
の、真っ白に透きとおる米粒が美しかったこと、そして嬉
しかったこと！多少の部分白濁も混じって
はいますが、白濁米のみを炊いた試食で味
の優劣は無いことを実食で確認済み。実ら
ないまま茶色く枯れた稲を刈らなければなら
ない他地域の農家さんの気持ちを思えば
頑張ってくれたコメには「良かった、あり
がとう」の言葉しかありません。



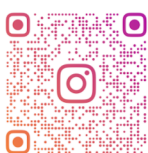
- ・アイガモ農法コシヒカリ **在庫残りわずか**
- ・低農薬栽培コシヒカリ **まだまだ余裕あり**
- ・切り餅（低農薬栽培もち米使用）⇒ **ご予約受付開始☆**

【冬限定商品・12月発送】 詳細は裏面をチェック！

うしだ屋キルドレンの成長日記

地元保育園の3歳児
クラスに通うyuko姉と、
8月に1歳の誕生日を迎えた
keko。さすがにkekoはまだ
働く母を目で追うだけ（上写真；軽トラの窓！）ですが、
yuko姉は「農作業のおてつだい」も楽しく出来るようになって
きました。都会で生まれ育った私うしと違い、幼いころ
から里山の自然や百姓仕事に親しみながら成長してゆく姿
に、羨ましさと頼もしさを覚えます。

じつは最近うしだ屋HP内のブログがしほ担当
となり、より私たちの暮らしを紹介できるよう
になりました。右のQRからは是非ご覧ください。



USHIDAYA_JOETSU

← Instagram でも日常風景など発信中！フォローしてね(>_<)



この秋 農家民宿うしだ屋でできる **直火体験**

もみ殻を使う伝統的なeco炊飯器

1. 羽釜で炊く至高の新米体験

昔の人たちがいかにエコで美味しいご飯を
食べていたかを知り、感動すること間違い
なし！ 炊飯後はそのまま焚き火にして
マシュマロを焼いたりも出来ちゃいます♪



2. 薪ストーブ&薪ボイラー



エネルギーの自給自
足。暖房に給湯に薪
が大活躍。もちろん
オヤツは焼き芋で！

3. もみ殻燻炭づくり

秋晴れをのんびりと過
ごしたい人に超オスス
メな農作業体験★
お供の本をお忘れなく。

猛暑・水不足の影響と これからどうなる？新潟の棚田米

この夏、新潟県は7月21日の梅雨明けから8月下
旬に至るまでの一ヶ月以上、連日の猛暑（最高気
温35℃以上）と平年比10%前後という極端な少雨
となりました。これらの影響としては高温による
品質低下（白濁米や着色米の発生）や水不足によ
る収量減少（千粒重の低下）などがあり、米の見
栄えが重要な“等級検査”の結果が過去最低とな
って県内では連日大きく報じられています。

JA出荷のない私たちはそもそも等級検査を受け
ていないのであまり関係あり
ませんが、3等だと収入は約
2割の減。ふつうの農家さん
にとってはもともと肥料・燃
料費が高騰している上に収穫
量も減り、さらに売上単価も
減少、という三重苦です。



さらに、ちょうど来年は国による5年単位の所
得支援制度の最終年。県や市では干ばつでひび割
れた田の修復費用補助を設け、JAも等級低下への
所得上乗せ策を講じて農家の営農意欲減退を食い
止めようと必死ですが、もともと高齢化で離農が
進んでいた山間部。棚田の耕作をあきらめる農家
が激増するのではと多くの関係者が心配していま
す。米どころ新潟の棚田
風景が、5年後10年後に
どれだけ残っているか...
来年は大きなヤマ場を迎
えます。



(令和5年10月16日 うしだ屋発行 No.026)

〒942-1102 新潟県上越市大島区田麦1283番地

TEL. 050-1001-1131 / FAX. 025-333-4916

E-mail. info@ushidaya.moo.jp

URL. https://ushidaya.com



うしだ屋自慢のこがねもち

11月上旬までのご予約量のみを加工委託！
ご注文はお早めに☆

切り餅 のご案内

山の田んぼで
朝晩の冷涼な空気とともに
ギュッと甘みを蓄えた
もち米“こがねもち”

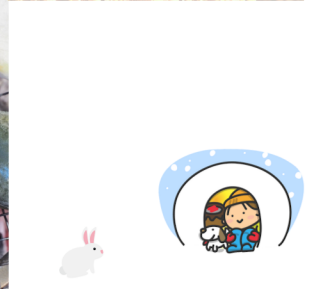
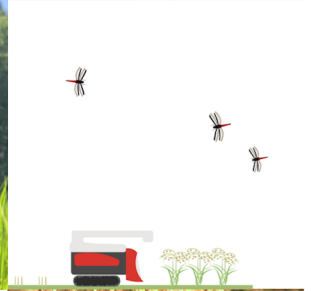
これを
キメ細かさや伸びにこだわり
杵つき加工をしてくれる
朝日池総合農場
(上越市大潟区)
にて切り餅に

今年も
白餅・豆餅・草餅・紫蘇餅・玄米餅
の全5種類

お好きな組み合わせで、召し上がれ。

白餅 (500g)	750円
豆餅 (500g)	800円
草餅 (500g)	800円
紫蘇餅 (500g)	800円
玄米餅 (500g)	800円

+ 送料 (税込)	60サイズ	80サイズ	100サイズ
新潟県内	710	890	1,110
関東・中部・東北	750	950	1,160
近畿	840	1,040	1,250
中国・四国	950	1,150	1,350
九州・北海道	1,130	1,330	1,530
沖縄	1,270	1,500	1,740



最大200円お得!!

よりどりお好きな

4個セットで >>>> 3,000円

+ 60サイズ送料

ご自宅・ご家族用はもちろん、
日頃お世話になった方への御礼にも!

- ・贈答用は、通常の段ボール箱に内熨斗での対応とさせていただきます (化粧箱ではありません)。
- ・1袋に切り餅7~8枚が入っています。
- ・価格はすべて消費税込の値段です。



発送日は

12月5日 か 20日

をお選びください。

ご注文は、FAX または Eメールにて



025-333-4916



info@ushidaya.moo.jp