

うおぬま・十日町でホップ栽培

地ビールの地産地消の可能性を探る！！



アメリカ農業研修2年間で習得したホップ栽培を実践

生産者通信

(有)エコ・ライス新潟
定価 100円(送料込)

アメリカ農業研修(派米実習)のホップ農家で2年間研修をした秋葉区の鈴木裕昭さん。同じ農場で研修をした山家悠平さんは帰国後実家で米、なめこ栽培と共に、ホップ栽培に挑戦しています。養蜂家の橋元さんと共に興味津々で視察。本当に魚沼でホップが育つか？。

山家さんの自宅ではよく見かけるゴーヤではなく、ホップのグリーンカーテン。自宅ではほんの少しのホップ栽培かと思いきや、山に向かい車を走らせると見事なホップ畑。

現在、3種類のホップを栽培。7、8月の収穫期で、持ち参した炭酸水に生ホップを割って入れると何ともほろ



3種類のホップを栽培している畑



ホップのグリーンカーテン



もらったホップ苗

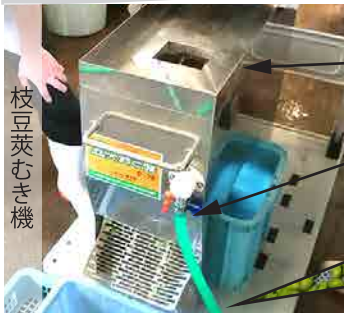
7年前に「新潟で山田錦が育つか？」という数多くのマイナスイバ批評を覆して、新潟県で山田錦は定着しました。新潟の新たな特産品としてホップ栽培に挑戦してみませんか？



生ビールに追ホップ

苦くてうまい!!
夜には生ビールに「追ホップ」をして飲んで最高!!にうまい。今のホップの苦みは今までにない味わい。

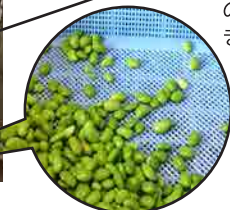
枝豆を有効活用しませんか？



枝豆莢むき機

サッと茹でた枝豆をここから投入します

きれいな「むき枝豆」の姿で出てきます



枝豆のB品を使って商品開発を進めます。捨てられたり安値で出荷していませんか。又、生育の関係で一度にさばききれない量の枝豆を収穫したときに無選別で出荷ができます。枝豆の莢むき機も導入。ぜひ、ご活用ください。

※ 詳細は、エコ・ライス新潟 平石マネージャーまで

HP <http://www.eco-rice.jp/>

米出荷時のお願い

米の出荷時は事前に「フレコン・紙袋記入表」を記入して下さい。

- ・フレコンの場合→ポケットの中に入れて下さい
- ・紙袋の場合→紙袋に挟むか、ご持参下さい

令和2年度 フレコン・紙袋 記入表			
氏名		フレコン NO.	
品種		圃場番号	
制度(○で囲う)			
栽培方法	有機	有機転換中	
	無農薬	減無	減減 一般
区分	酒米	加工	米粉 輸出

記入表は「米穀検査事前提出書類」と一緒にお届けしております

E-mail office@eco-rice.jp