



7月

カサラファーム

暑iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiッ！

今年の夏は本当に暑い！太陽満点の天気は何日も何日も続くのはめずらしい。

暑いのが大好きなので文句はない！

仕事も捗るし、何より太陽から元気をいっぱいもらえる！

今月はこのカラっとした天候を利用していろんなものを干しました。

夕立も降らないので夕方は急いで干しているものを回収しなくてもいい！

梅干し

塩に漬けておいた梅を天日に三日三晩干します。

そうすると太陽光で梅の殺菌になるし、水分も飛ばします。

段々梅がしわしわになっていく！



三日たったら塩梅はしわしわになる！
この後はシソに漬けこんで保存しておく。
ちょっと食べてみたらおいしい！！

麦干し

ピザやパンの原材料となる麦はカサラの生活にとって欠かせない食材です。毎日、パンを楽しんでいるので、小麦粉も自家製粉まで持っていきたいです。今年収穫した麦です。数種類あります！



数種類の変わった麦！



蕎麦勉強会

7月19日に開催されたそばの勉強会に行ってきました。
サントリーの会議室でそば栽培についての勉強を経てから
昼にカサラファームでそばの試食会もしました。
カサラファームの水はけの良い黒ボク土は蕎麦栽培に最適かと思います。



今年もカサラファームは蕎麦栽培に挑戦します。
そば栽培で一番楽しいのは種まきかと思います！
お米みたいに几帳面に苗を作ってから機械で植える事なんてしなくてもいい。
ただそばの実を手につかんで空高く畑に投げ広げるだけ！
育つのも早いし雑草取りもしなくて良い。
開花するときにはものすごく美しい！



そんな蕎麦の栽培法を指導してもらいました。

カサラピザ！

8月からピザ販売開始しました！



トッピング

- 夏のピザ
[ピーマン、なす、トマト]
- キノコピザ
- お任せピザ

薪釜で焼きあげるピザはいかがですか？
石窯でしか出せないこの香ばしいピザは最高においしいです！
トマトソースは自家製のもので！！
10名集まれば焼きます！
「大のピザ」一枚（30cm）で2,000円！



お問い合わせは…

☎桑畑サイモン携帯 090-4202-4345 まで