

関農園の巨峰とピオーネとマスカット

SEKI FARM

令和元年 関農園ブドウ販売！

7月29日

関農園のぶどうの作柄について

令和元年の本年関農園は、ぶどうの品種更新の時代を迎えて老木・古木を切り倒し、多品種を新植しています。

については農園のぶどうの収穫できる面積が去年の半分くらいになり、皆さんの期待に添えるだけの収穫量が、本年は取れません。

誠に申し訳ありませんが、贈答用などでぶどうの必要な方は、8月3日までに注文の連絡をください。

なお、順次出荷・発送・お届けにつきまして、できる限り希望の品種をお届けしたいとは思っていますが、収穫量が半分くらいなので

①注文・発送・出荷に際しては、品種の指定は難しいと思われます。出来ればミックス商品のみで発送したいと思っています。

②「ミックス商品とは巨峰とピオーネとシャインマスカット」の3品種の詰合せのセット商品です。

③ミックス商品 2500円/2キロ箱入り。発送は8月10日以降になります。

④送費も昨年と同じです。2キロ箱入り；九州・中国で900円、関西・四国で1010円、中部・北陸で1120円、関東・信越で1330円

東北で1550円、北海道で1980円出来れ沖縄で1230円。クール便は200円の追加料金となります。

配達指定日は8月15日くらいまでをお願いします

上記の理由により、ご理解とご協力を賜りたく、また本年も注文のほどよろしく願い申し上げます。

令和元年 夏 関農園園主



注文受付は8月3日(土)まで、発送は8月10日(土)以降15日(木)まで、

ミックス商品のみ

注文申し込みはFAXあるいはメールで。

下記アドレスに申し込んでください。折り返し申し込み書をメールにてお送りいたします。

関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

FAXでの注文:092-503-5992

[FAX注文票](#) ←クリックすると注文票が開きます

写真:7月20日ピオーネ

2018 関農園ブドウ販売！

平成30年7月23日

8月3日(金)までで注文受付を終了

関農園より夏のご挨拶

関農園便り・・・ブドウの出荷について

煮えるような毎日に、ブドウも色付きが今一歩。今年は異常な夏の高温で、種無しブドウの栽培環境が厳しく、種無し化の不完全実が見られ、農作物は全般的によくないです。高温障害に長雨そして台風、ビニールハウスがズタズタ・・・喜んだのはカラス、早速ビニールの破れから入り、早朝よりブドウの試食会パーティー。

「今年のピオーネは色は今一だが味は良いな～、巨峰もなかなかいいぞ。シャインマスカットはもうちょっとかな～」って言い合ってるのである。今年も8月1日より出荷しますが、シャインは5日頃から出荷予定です。。

地方発送承りますが、配送費が値上がりになっています。ブドウの値段は変わりません。巨峰・ピオーネ・シャインマスカットミックスの3品種全て2500円/2キロ箱です。

今年も皆様の注文をお待ちしております。

販売終了のお知らせ

今夏もありがとうございました。

農園への来客が多く品薄状態となり、販売終了とさせていただきます。

申し訳ありません。

~~8月1日販売出荷開始~~

注文番号と価格一覧

※フルーツキャップに包装して発送します。

また、シャインマスカットはピオーネ・巨峰とのミックスでの販売となります。

注文番号と価格一覧 ←クリックして開いてください。

注文番号と価格一覧をご覧になり、申し込み書の送付をメールで依頼してください

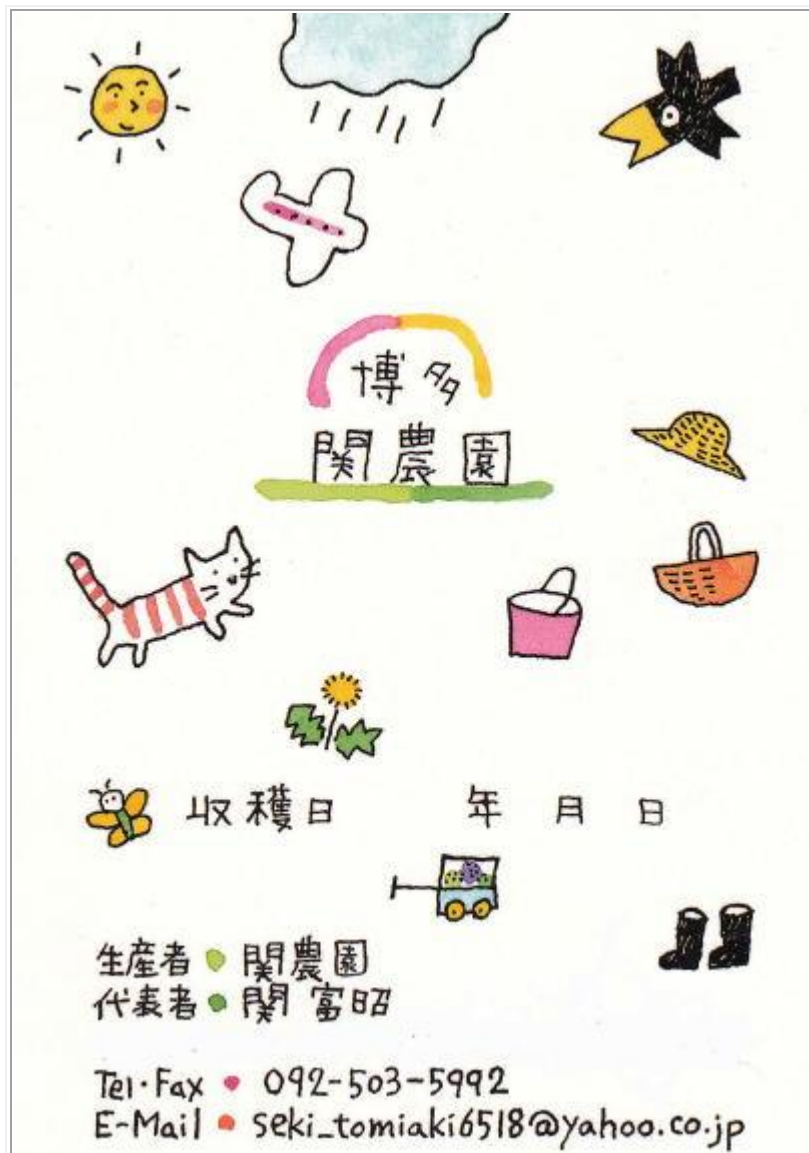
受付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。

下記アドレスに申し込んでください。折り返し申し込み書をメールにてお送りいたします。

関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

FAXでの注文:092-503-5992

FAX注文票 ←クリックすると注文票が開きます



巨砲



ピオーネ



シヤインマスカット 8月5日頃より出荷予定



そうなので、配送は電話で問い合わせください。
の13日～15日は休ませて頂きます。

写真:7月21日(土)



暑さ あめの日 風のなか みんなで大切に育てます
おいしいな 美人になあれ
わたしたちの 原産地が 実りました



巨峰 ● 香りが豊かで露地ぶどうの最高峰
博多ピオーネ ● 味が濃厚で美味 果肉がしかりて
食味が良い

シヤインマスカット ● 皮ごと食べられマスカット香がある
日持ちがよい
ふじみのり ● 果汁が多いシャインボブどう



ブルーム(果粉) ● ぶどうに付く白い粉はブルームや果粉と
よばれている天然のもので病気を予防し
鮮度を保つ働きがあります
安心して食べてください

シヤイン

今年も早く終わり
お盆

2017 関農園ブドウ販売！ 平成 29 年 8 月 1 日

8 月 7 日(月)までで注文受付及び販売を終了させていただきます。

今夏もご注文ありがとうございました。

博多から おいしい ぶどうをお届けします

8 月 1 日販売出荷開始

今年は梅雨前の適度な雨がでない好天続きが収穫に影響しています。
糖度は十分ですが、ブドウにも適度な潤いと刺激は必要そうですね。
お盆まで出荷できるか微妙なところです。

注文番号と価格一覧

※フルーツキャップに包装して発送します。

また、シャインマスカットはピオーネ・巨峰とのミックスでの販売となります。

注文番号と価格一覧 ← クリックして開いてください。

注文番号と価格一覧をご覧になり、申し込み書の送付をメールで依頼してください

受け付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。

下記アドレスに申し込んでください。折り返し申し込み書をメールにてお送りいたします。

関: seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田: stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

FAXでの注文: 092-503-5992

FAX注文票 ← クリックすると注文票が開きます

※現地受け取りは事前に連絡か、FAX送付でお願いいたします

8 月 1 日 9:00 関農園で





2016 関農園ブドウ販売！ 平成 28 年 7 月 29 日

8 月 4 日で販売終了のお詫び

高温被害があり不作のため 8 月 4 日の注文まで受け付け、販売終了とさせていただきます。
カラスの被害もあり、誠に申し訳ありません。

注文受付開始、発送は 8 月 1 日 (月) から

注文番号と価格一覧

[注文番号と価格一覧](#) ← クリックして開いてください。

注文番号と価格一覧をご覧になり、申し込み書の送付をメールで依頼してください

受け付け (申し込み書の送付) は関と高田がおこないます。

下記アドレスに申し込んでください。折り返し申し込み書をメールにてお送りいたします。

関: seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田: stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

FAXでの注文: 092-503-5992

[FAX注文票](#) ← クリックすると注文票が開きます

※現地受け取りは事前に連絡か、FAX送付でお願いいたします

※お盆は注文受付及び発送をを休ませていただきます

夏本番、福岡は猛暑の夏を迎えました。

21 回生の夏といえば関農園のブドウです。案内がちょっと遅れましたが、今年も 8 月 1 日から販売を開始します。

毎年この日のために丹精込めて育ててきたブドウ (種なし巨峰、種なしピオーネ、シャインマスカット)、糖度満点の夏の味覚をご賞味ください。

今回は 7 月 28 日に訪問し、関夫妻が不在だったので次男の裕崇さんにブドウ畑を案内してもらいました。



ピオーネの収穫を喜ぶ次男裕崇さん



巨峰



シャインマスカット

関農園新米販売 平成 27 年 11 月 6 日



新米販売開始

関農園の米の収穫も 10 月に終わりました。
今年も新米の販売を開始します。
白米(精米)と玄米の 2 種類、価格は 5kg:1,600 円、全てが一等米。
専用冷蔵庫に保管した玄米を精米、または玄米の状態ですりまします。
申込みはメール、FAX,で注文を受け付けます。尚、申込者:住所・氏名・電話と送り先:郵便番号・住所・電話・氏名・種類・個数をご連絡いただければ代金 振込先を送ります。

また、直接受け取りに行かれる方は事前に電話をお願いいたします。

関 電話 FAX:092－503－5992

※車をお持ちの方は、事前に連絡頂ければ準備しておきます。

1)荷姿：5 K g 入り袋(玄米、精米ともに) (下左の写真の新米 5 k g 入り袋を更に専用紙袋に)

2)価格：5 K g 入り袋 (玄米、精米ともに) @1,600 円 (消費税込み価格)

3)配送料 (5kg) 10kgの配送料は未定です。

5kg 配送料	九州	中国	四国	関西	中部 北陸	関東 信越	東北	北海道	沖縄
価格(円)	800	800	900	900	1,000	1,200	1,400	1,850	1,200
配達日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌々日	翌々日	翌々日	翌々日

メールでの受付け(申し込み書の送付)は高田と関がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp
高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp
「★」を「@」に変更して出してください。

[15sinmai-hp.pdf](#) ←クリックするとFAX注文用紙が開きます。

		
専用冷蔵庫の 5kg新米(白米)と玄米	白米(精米)	玄米

2015 関農園ブドウ販売

平成 27 年 7 月 19 日

関農園の葡萄の販売終了について

本年も沢山の注文を頂き、誠に有難うございます。8 月 20 日の注文で終了します。

シャインマスカットにつきましては、昨年 5 本新植しましたので再来年からは、成木が 9 本となり、出荷制限も無く希望の数量がお届けできると思います。

「種なしピオーネ」と「種なし巨峰」についても、例年通り糖度 18 度以上のものが出来ました。

これからも皆様に喜ばれる、美味しい葡萄を栽培して行きますので今後とも

宜しくお願いします。本当に有難うございます。園主 関

関農園 夏の便り



葡萄の出荷予約承っています。(別紙注文書を参照してください)

こちら関農園は3月中旬に無加温の全面ビニール張りによるハウス作業作り、4月に入ってから毎日農繁期です

4反(1200坪)のブドウ園の毎週の下草刈りは草の成長との競争、そして消毒。

1次ジベ処理、2次のジベ処理を行い葡萄房の小玉抜きによる房作り、そして収穫2ヵ月前までに殺虫剤・殺菌剤による消毒完了。

熟練のパートのおばさん2人と女房の3人が出荷までの毎日手入れをして収穫を待つ。

品種は、種なし巨峰・種なしピオーネ・シャインマスカットそして藤みのりの4種類。

出荷時期は、7月下旬から藤みのり、8月頭からはピオーネ・巨峰、10日頃より種なしシャインマスカットの順番となる。

栽培面積は藤みのり 40a 巨峰 100a ピオーネ 150a シャインマスカット 60a プラス新植40a 合計 390a

今年の葡萄の作柄は、今までのところ平年作で今後の天候が大きく影響するので台風が一番心配である。

2015年 関農園ブドウ販売！

注文受付開始、発送は 8 月 1 日(土)から

<シャインマスカットは完売いたしました>

<20日までの注文で販売終了致します>

受付の項目をご覧になり、申込書をメールで依頼してください

受付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。

下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。

関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

FAXでの注文:092-503-5992

FAX注文票←クリックすると注文票が開きます

※お盆は注文受付及び発送をを休ませていただきます

注文番号と価格一覧

項目	内容（価格については消費税アップの為 100 円/2kg 箱値上げいたしました）									
品名 ピオーネ・巨峰は 8 月 1 日より出荷				 贈答用等に詰め合わせも致します。 シャインマスカットは完売しました。						
	ピオーネ	巨峰	完売御礼 シャインマスカット							
税込価格 (1 箱2Kg) 約 4〜5房	商品番号 P-1 2,500 円/2Kg	商品番号 K-1 2,500 円/2Kg	商品番号 C-1 2,500 円/2Kg							
税込価格 (1 箱4Kg)	商品番号 P-2 5,000 円/4Kg	商品番号 K-2 5,000 円/4Kg	商品番号 C-2 5,000 円/4Kg							
クロネコ ヤマト 宅急便	料金 (税込み)	九州	中国	四国	関西	中部 北陸	関東 信越	東北	北海道	沖縄
	価格 (円)	800	800	900	900	1,000	1,200	1,400	1,850	1,200
	配達日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌々日	翌々日	翌々日	翌々日
	同一配達先は8kgまでは 2Kg の宅配料金で受付けています。									
クール便	クール便は上記の価格に 200 円がプラスになります。遠距離配送やご贈答品に最適です！									
お届け日時	注文いただいた次の日または次々日に、収穫し発送いたします。なお、お届け日時の指定も可能です。									
事故 クレーム	葡萄の出荷・荷造りは万全を期しておりますが、万一お届けした商品が配送業者の荷扱いが悪い為、房がばらけていたり、潰れていたりした時は配達日時・配達先そして直ぐに写真を送信して下さい。直ちに調査して再発送いたしますとともに配送業者に改善指導を致します。									

※大粒の「藤みのり」は栽培数もまだわずかなので、受け取りに来た方へ先着で販売します。無くなり次第販売は終了致します。

関農園を訪問



皆さ〜ん、本日(7/19)関農園を訪問してきました。
夏の味覚くぶどう、葡萄、何と言ってもブドウ(o^o)>
4反の広いぶどう園にたわわに実っていました。奥まで広〜く一面ピオーネ、巨峰、藤稔(ふじみのり)、シャインマスカットブドウ袋林、早速試食させてもらおうと、“甘〜い。(^O^)”現在、「糖度 16 度(セツ子奥様の体感糖度計で測定)だ。」それで、販売時にはもっと糖度が上がるそうですよ。さすが、自宅がぶどう園の中にあり、一つ一つ丁寧にかぶせた袋で管理の良さと行き届いた心配りが一目でわかる美味しさが楽しみ〜い。

販売はもうすぐ！予約は受け付けているようですよ。

福嶋記



巨峰 7 月 20 日



シャインマスカット 7 月 19 日



ピオーネ 7 月 20 日

2014「関農園」新米販売 平成 26 年 11 月 10 日



専用冷蔵庫の 5kg新米(白米)と玄米



白米(精米)



玄米

関農園新米販売 開始

遅れましたが、11 月 11 日より新米の販売を開始いたします。
白米(精米)と玄米の 2 種類、価格は 5kg: 1,600 円、全てが一等米、味は折り紙つきです。
専用冷蔵庫に保管した玄米を精米、または玄米の状態で送ります。
申込みはメール、FAX,で注文を受け付けます。尚、申込者:住所・氏名・電話と送り先:郵便番号・住所・電話・氏名・種類・個数をご連絡いただければ代金 振込先を送ります。

また、直接受け取りに行かれる方は事前に電話をお願いいたします。関 電話 FAX:092－503－5992

※車をお持ちの方は、事前に連絡頂ければ準備しておきます。

1)荷姿：5 K g 入り袋(玄米、精米ともに) （上左の写真の新米 5 k g 入り袋を更に専用紙袋に）

2)価格：5 K g 入り袋 （玄米、精米ともに） @1,600 円（消費税込み価格）

3)配送料 （5kg） 10kgの配送料は未定です。

5kg 配送料	九州	中国	四国	関西	中部 北陸	関東 信越	東北	北海道	沖縄
価格(円)	800	800	900	900	1,000	1,200	1,400	1,850	1,200
配達日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌々日	翌々日	翌々日	翌々日

メールでの受付け(申し込み書の送付)は高田と関がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp
高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp
「★」を「@」に変更して出してください。

[14sinmai-hp.pdf](#) ←クリックするとFAX注文用紙が開きます。

2014「関農園」ブドウ販売 平成26年7月30日

2014年 関農園ブドウ販売！

8月31日で販売は終了させていただきます。

平成26年産のビニールハウス栽培のブドウ販売について

見出しの件につきまして、本年も関農園のブドウ(ピオーネ・巨峰そして本年よりシャインマスカット)を購入頂き厚く御礼申し上げますと共にご協力の程有難うございます。

本年度から本格的に出荷し出したシャインマスカットについては日照不足の中、7月30日の出荷検査での糖度が18度もあり大変好評を頂き、生産量が足りずに一部の方には注文をお断りする事態が発生して、ご迷惑をおかけして申し訳ございませんでした。

来年はピオーネの成木も4本となりますので、皆さまの注文に応えられると考えておりますので、引き続き来年も宜しくお願いします。

関農園

お待たせしました

今年も種なしピオーネ、種なし巨峰に加えて種なしシャインマスカットの販売を致します。

今年は消費税が上がり配送料も改正となりました

また、シャインマスカットは価格を下げて8月10日からの販売となります。

シャインマスカットは種なしで皮ごと食べられます

収穫量がまだ多くはないため早めにご注文をお願い致します

今年も糖度満点、皆様のの注文をお待ちしております

受付の項目をご覧になり、申込書をメールで依頼してください
受付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

※発送は 8 月 1 日から、またお盆は注文受付及び発送をを休ませていただきます

項目	内容									
品名	 <![endif]> ピオーネ	 <![endif]> 巨峰	 <![endif]> シャインマスカット	シャインマスカットの受付は 8 月 10 日より <![endif]> 						
価格(1 箱 2Kg) 約 4 房	商品番号 A-1 2,400 円/2Kg	商品番号 B-1 2,400 円/2Kg	商品番号 C-1 2,400 円/2Kg	 <![endif]>						
価格(1 箱 4Kg)	商品番号 A-2 4,800 円/4Kg	商品番号 B-2 4,800 円/4Kg	商品番号 C-2 4,800 円/4Kg	 <![endif]>						
ペリカン便		九州	中国	四国	関西	中部 北陸	関東 信越	東北	北海道	沖縄
	価格(円)	800	800	900	900	1,000	1,200	1,400	1,850	1,200
	配達日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌日	翌々日	翌々日	翌々日	翌々日
4Kg 以上の宅配料金も 2Kg の宅配料金で受付けています。										
クール便	クール便は上記の価格に 200 円がプラスになります。遠距離配送やご贈答品に最適です！									
お届け日時	注文いただいた次の日または次々日に、収穫し発送いたします。なお、お届け日時の指定も可能です。									



上の写真は平成 26 年 7 月 22 日撮影です

2013 年関農園新米販売

朝晩が冷え込み 一気に秋本番です。
秋と言えば食欲と味覚の秋でもあります。
遅ればせながら 2013 年関農園の新米販売を開始します。
収穫から半月経ち、掲載しなければいけないと思いつつも尻を叩かれないと動かなくなっております。
しかしながら秋本番こそ新米の美味しい季節ではあります。めっきり秋らしくなった今こそ美味しく食べられます。
どうぞ関家で代々受け継いできた田で作られる「ひのひかり」の新米をご賞味ください。
退職してブドウを栽培しながら稲を作り、夏の暑い中で汗して丹精込めて作った新米です。
同級生も手伝って作った関農園の新米を是非ご賞味あれ。

今年も昨年同様に玄米と精米の 2 種類、価格も同じです。
申込みはメール、FAX で注文を受け付けます。尚、申込者:住所・氏名・電話と送り先:郵便番号・住所・電話・氏名・種類・個数をご連絡いただければ代金 振込先を送ります。
また、直接受け取りに行かれる方は事前に電話をお願いいたします。

- 1) 荷姿：5 K g 入り袋(玄米、精米ともに)
- 2) 価格：5 K g 入り袋 (玄米、精米ともに) @1,600 円 (消費税込み価格)
- 3) 配送費：九州一円 1 袋 5 K g 740 円 (2 袋までは同じ値段で 740 円) 葡萄と同じ。

関西 5 k g 840 円

関東 5 k g 1160 円

関 電話 FAX:092-503-5992
メールでの受付け([申し込み書の送付](#))は高田と関がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp
高田:stkmtty★aurora.dti.ne.jp
「★」を「@」に変更して出してください。
※車をお持ちの方は、事前に連絡頂ければ準備しておきます。



左: 玄米と右: 精米

2013 年「関農園」ブドウ販売 7 月 28 日

販売終了のお知らせ

今年の天気の異常さには過去の歴史に無いようなゲリラ豪雨と異常なまでの少雨と高温。

まだどうしても葡萄が欲しい方は、家の葡萄畑に来て見て採ってそして買って下さい。 関農園

品名 (写真は2Kg です)								
	種なしピオーネ	種なし巨峰	種なしシャインマスカット					
価格(1 箱2Kg) 約 4 房	2,400 円/2Kg	2,400 円/2Kg	3,000 円/2kg					
価格(1 箱4Kg) 約 8 房	4,800 円/4Kg	4,800 円/4Kg	6,000 円/4kg					
宅 急 便								
	九州	中国	四国	関西	中部 北陸	関東 信越	東北	北海道

		価格(円)	740	740	840	840	950	1,160	1,370	1,790	1,160
		4Kg 以上の宅配料金も 2Kg の宅配料金で受付けています。									
ク ー ル 便		クール便は上記の価格に 150 円がプラスになります。遠距離配送やご贈答品に最適です！									
お 支 払 い		お支払いは銀行振り込みとなります。申し訳ありませんが、振込み手数料はお客様ご負担となります。 振込み口座名は後日メールにてお知らせいたします。 振込みは商品到着後にお願いいたします。									
お 届 け 日 時		注文いただいた次の日または次々日に、収穫し発送いたします。なお、お届け日時の指定も可能です。									
受 付		受付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。 上記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。									

2012 年ブドウ販売終了

2012 年 関農園ブドウ販売！
8 月 25 日で販売終了致しました

今年も沢山の注文有難うございます
来年からは従来の種なしピオーネ、種なし巨峰に加えてシャインマスカットの販売もできるようになります。この新品種は種なしで皮ごと食べられますので
楽しみのお待ちください。
来年も宜しくお願いします。

受付の項目をご覧になり、申込書をメールで依頼してください
受付け(申し込み書の送付)は関と高田がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
関:seki_tomiaki6518★yahoo.co.jp 高田:stknty★aurora.dti.ne.jp 「★」を「@」に変更して出してください。

鬱陶しい梅雨空が続きますが、夏恒例のブドウ販売予約受付を開始します。
配送は 8 月 1 日からです。
今年も宜しくお願いします。
冬から始まったブドウの手入れ、手間をかけ手塩にかけて育ててきたブドウがやっと収穫の時期を迎えようとしています。
ハウスブドウだから収穫時期も早く皆様のお手元に早く届きます。
今年は手伝っていませんが、甘さと苦労が正比例しているのが手伝うと実感できます。
贈り物などはお盆前にお願いいたします。
夏は糖分補給して元気で過ごしましょう。
尚、お盆は注文も休みです。

11 月 2 日「おおとり」で試食会を開催しました。新米ご飯のみずみずしさと艶から美味しさを感じとっていただければ幸いです。



美味しさの表現力がイマイチですが美味しい



福富の無着色辛子明太子



参加 8 名

紅葉が映える季節、一段と秋が深まってきました。

秋は収穫の秋、実りの秋でもあります。

稲の収穫も終わり新米を食した方も多いでしょう。

新米を味わって食べられたでしょうか。

古米と比較すると艶と甘みと粘りの違いがわかります。

新米を炊くときに水分を多く含んでいることに気づかれると思います。

普段何気なく食べ、当然のごとく食卓を飾るご飯ですが、今のこの時期こそ新米を味わって食し、違いを感じ取って欲しいと思います。

ホームページでは今年も関農園新米の販売を企画しました。

品種はヒノヒカリです。

九州、中国地方でポピュラーで美味しい品種です。

夢つくしや山付きの米みたいなこだわりはありませんが、コシヒカリを父にもつ品種で大変美味しくいただけます。

今回は 5 k g で 1,600 円とお求めやすいお値段にしました。

関農園では注文を受け、取りまとめて月 2 回～3 回程度精米し配送します。

現在、粳（もみ）すりを終えた玄米の状態 で 30 キロ紙袋に入れて、10℃のお米専用冷蔵保管庫で保管管理しています。

（温度は一年間ほぼ新米の状態 で保存できる温度です）

販売は精米、玄米とも 5 キロ単位です。

食味は玄米でも精米でも、お好みによりお勧めします。

では、関農園の新米(玄米・精米)をご賞味ください。

- 1)荷姿： 5 K g 入り紙袋(玄米、精米ともに)
- 2)価格： 5 K g 入り紙袋(玄米、精米ともに) @1,600 円（消費税込み価格）
- 3)配送費：九州一円 1 袋 5 K g で 740 円（2 袋までは同じ値段で 740 円） 葡萄と同じ。

関西 5 k g 840 円

関東 5 k g 1160 円

受付け(申し込み書の送付)は高田がおこないます。
下記アドレスに申し込んでください。折り返し申込書をメールにてお送りいたします。
stkmtty★aurora.dti.ne.jp
「★」を「@」に変更して出してください。

※車をお持ちの方は、事前に連絡頂ければ準備しておきますので、関農園まで受け取りに来ていただければいいことあるかもです。



玄米で冷蔵保存



冷蔵庫に保存された玄米



玄米



稲刈り後の脱穀された粳



粳すりをした玄米



玄米を精米した白米

精米した白米を炊いたらまず一口ご飯だけを味わって食べてください。

いつもより艶のある光、味わうほどに甘みと粘りがあるのが新米です。

稲は真夏の暑さで育ちます。当然農家の作業は汗だくの重労働です。

日々の水の管理から草刈り草取りと続きます。

今年は同級生も手伝いました。

そんな農家の汗の結晶を少し味わっていただければ幸いです。

筑紫丘 21 回生の皆さま方へ

平成 23 年 9 月 6 日

「関ブドウ農園からのお礼」

関ブドウ農園から販売終了のお礼のご挨拶を致します。

皆様方！お元気ですか？

これからは私たち夫婦は水稻管理と収穫への準備になります。

本年も我がブドウ園の「巨峰」「ピオーネ」の購入有難うございます。

8 月 1 日より出荷開始で、8 月末までの直売による地方発送件数は 192 件と年々増えています。

来年は新品種の「シャインマスカット」の出荷も出来るでしょうから、試食会の開催を考えています。

今年は特に時期が早まり大変美味しくなり、お盆前に畑の 7 割が販売。

終了時期も例年より 2 週間も早まりました。

そして 皆さんのおかげで無事に販売終了を迎えました。

本当にありがとうございました。

関農園

筑紫丘 21 回生の皆さま方へ

平成 23 年 7 月 27 日

「関ブドウ農園から夏の便り」

福岡空港近くのブドウ畑から夏のご挨拶を致します。

皆様方！お元気ですか？ 私もサラリーマン生活を卒業して、本格的に農業に両足を入れて半年、しっかりと夫婦で田畑を耕しています。

大変お待たせいたしました。本年も我がブドウ園の「種なし巨峰」「種なしピオーネ」は例年通り、たわわに実りました。皆様方からの注文をお待ちしています。

8 月 1 日より出荷開始で、8 月末まで販売の予定です。

価格・地方への配送料は昨年と同じです。詳しくはホームページを参照してください。本日取材依頼をしていた高田君が 夫妻による取材訪問があり、蚊に食われながらの取材有難うございました、そしてご苦労様でした。

昨日の農協ブドウ部会の出荷検討会で、糖度、酸度の検査があり、我が家の巨峰、糖度は 17.2 度、酸度 0.52。ピオーネは糖度 17.6 度、酸度 0・60 で大変美味しくなりました。

母を昨年 3 月に亡くし、今年 3 月に父を亡くす。それでも自然は関係なく成長し続けていく。止めることはできない。ただただ追いかけて行くのみである。

サラリーマンを辞めてからの日々は瞬く間に過ぎていき、今に至る。

本年も昨年同様宜しくお願いします。

関ブドウ農園 関 富昭



農園主 関君、奥様は不在だった



巨峰



ピオーネ



出荷を待つブドウ畑



来年は出荷したいシャインマスカット



取りたて巨峰とピオーネを試食しましたよ！

「種なしについて」

「種なしブドウ」はジベレリンという薬品によって無核果つまり種なし果になります。

このことをジベレリン処理(通称ジベ処理)と言っています。数千倍に希釈したジベレリン水和液に果房を浸漬させる作業をします。

ジベ処理の時期は、ブドウでは2回行います。

第1回目は、開花前1週間位で無核果にする目的のため。

第2回目は、開花結実しマッチ棒の頭の大きさ位になった時で、果実の肥大化の為。

つまり種が無いと果物は大きくなりませんので、どうしても2回目の処理が必要となります。大きくするだけなら2回目だけだ良いのです。(イチゴなど)

ここで問題なのが、ブドウの木によって開花の生育ステージがバラバラなのです。

そのためにジベ処理の適期もバラバラですが平均開花日を予測してジベ処理を行います。そのために完全なる種なしブドウは、なかなか思うようには作れません。

関農園のブドウも種なし栽培ブドウですが、ときどき種アリが見受けられますが、以上の理由につきご勘弁を。なお段ボールの商品名には「博多ピオーネ」「巨峰」のみ。

また、キュウリやナスにも使用されています。歪曲防止剤として使用しますので、八百屋さんでは、曲がったナスやキュウリはあまり見ないでしょう。このように園芸農産物の栽培上なくてはならない薬品の1つです。当然体には無害です。

夏恒例のブドウ販売が始まります。今年も宜しくお願いします。
冬から始まったブドウの手入れ、手間をかけ手塩にかけて育ててきたブドウがやっと収穫の時期を迎えました。
一日手伝って苦勞が身に染みました。甘さと苦勞が正比例しています。手伝うと実感できます。
今年は初盆のため販売前の仲間が集うことはありませんでした。お盆は注文も休みです。
贈り物などはお盆前をお願いいたします。
取り立てのブドウをたっぷりと試食し、糖度満点を満喫いたしました。
夏本番もまだまだ続きます夏は夏の味覚甘いブドウで迎え酒、ではなく糖分補給して元気で過ごしましょう。

takata



今年もお届けします。関農園こだわりの葡萄。

梅雨も明け真夏の暑い日差しを受けた美味しい葡萄が本番を迎えています。

8 月には更に甘みを増した葡萄がたわわに実ります。8 月より販売開始します。

注文は本日より受付、8 月 1 日から配送開始です。

例年通りの巨峰とピオーネを 2 k g 2,400 円で。ご注文は高田がメールで受け付けます。

葡萄をご希望の方へは注文票を送りますので、まず注文票を送って欲しい旨のメールを高田までお願いします。

携帯からのご注文も受け付けます。

故郷の味、夏の味覚、甘さと愛情、ご満足いただける一品です。

同級生の夫婦の鑑と言われる味もまた格別でしょう。

ご家族で、ご贈答にと御注文をお待ちしています。

19 日に関亭で恒例となった懇親会が開催されました。

今回は座敷で宴会となりました。今時座敷でもてなされることはなくなりましたが、和の落ち着いた雰囲気がとてもいいです。

各自持ち寄りのお酒と手料理、それに関家の温かいもてなし。タツプリ飲んだ酔い加減と満腹感、良き仲間達に楽しいひと時でした。

いつも関家に悪いと思いながらも思いっきりお世話になりました。

来春は高田家の当番です。質素に暮らしていますので質素にもてなします。

2009 年関農園ブドウ販売

H21 年 7 月 26 日

今年はブドウの成熟が 1 週間ほど早いそうです。

ブドウの販売を前に試食を兼ねホームパーティを開催しました。
豪雨だったのに決行したら雨が上がりました。
不思議な仲間達です。

今年も関農園のブドウを宜しく願います。





朝から記録的豪雨で、川が氾濫し、あちこちの道路は水が溜まり、車さえ水没する状態だった。
これでは、関家に予定通り集まるのは無理と判断し、中止することになった。
稲永さんが関さんと打ち合わせた末、皆に連絡した。
しかし、このために東京から来た飯田（眞里）さんは既に福岡空港に到着していました。
「飛行機から見ると川の水の多さにびっくりしました。」とのことでした。
午後から、中止連絡が着かなかった寄川さんが関家に到着、その後成末さんや大浦さんが次々と到着しました。
早速電話で集合命令が下り、木村夫妻、大取さん、中村が到着しました。
雨も上がり、晴れ間さえ見える中、宴会は盛り上りました。
これで、今年の葡萄販売も無事に開始されます。
皆さん、沢山たくさん注文してください。

中村

2008年関農園葡萄販売 H20 年7月27日

2008年関農園葡萄販売は終了しました。

お礼の言葉・・・筑紫丘21の同窓生の皆様へ

本年も、葡萄(ピオーネ・巨峰)を購入していただき、有難うございました。
その上に、皆様の「美味しい」の一言、「子供が離さない」等などの暖かい一言が大変嬉しく、もつべきは素晴らしき友達かなと思う。
また皆の意見を伝えると、女房どのが嬉々として頑張ってくれています。
葡萄の収穫はお彼岸の頃まではありますが、とりあえず販売は、終了とさせていただきます。

天候不順の今年の夏の天気でしたが、皆さん残暑厳しき折ご自愛のほどを。
来年もまた、たわわに葡萄が実ることを祈念して、応援宜しくお願いします。
それから、もうすぐ新米の季節になりますので、その節は宜しくお願いします。

最後になりましたが、本当に今年も有難うございました。 関農園



8月10日撮影の出荷直前の葡萄です。
農協へ出荷分もあるので農機具に囲まれたこの場所と作業場にもあります。
休みは一日作業でご苦労様です。

作業場で御馳走になった葡萄は旬の甘さたっぷりでした。
右は朝採りのピオーネです。

果実の果糖は体内への吸収が早いそうです。
猛暑の夏におひとつ如何でしょう。

葡萄収穫の前祝い H20年7月20日



もてなしと持ち寄りの料理,酒



転勤後初登場の寄川さん



ご無沙汰です。しょーゆー(醤油)ことね。



ご主人が関さんと同じ職場だった池田さん



収穫前のブドウです。
右の写真は今年から始めた甘味を増すための試みです。
葡萄の色づきは収穫時期のようですが、旬には今少し時間が必要のようです。
味見をすると甘さが今一です。
8月になると甘みも増します。
販売の受け付けは8月からです。
27日に葡萄販売のご案内を掲載します。
同級生が丹精込めて作った葡萄をご賞味ください。
今回は大変お世話になると共に葡萄作りの主役である関夫人の登場がありません。
次回の葡萄販売のご案内にはご登場いただくことにします。

関邸に美酒佳肴を並べる

拝啓 「分け入っても分け入っても青い山（種田山頭火）」の候 皆様におかれましては、「四十而不惑」「五十而知天命」「六十而耳順」にて達観している人、百八の煩惱に繫留する人、未だ火勢の衰へを知らずの人…人生色々のこととお慶び申し上げます。
さて、我等が壮健を祝すべく、関家のご多忙・ご迷惑を顧みずに一場を設定しました。美酒・旬の肴、そして相知の輩と一杯復（また）一杯にて四方山話に花を咲かしたい所存です。「花あるときは花に酔い、風あるときは風に酔い、酒あるときは酒に酔う。友遠方より来たる、熱く人の道説く君と、心静かに楽しまんかな一献の酒。」
夏本番の酷暑に打ち勝つべく、奮ってご参加方願います。

敬具

昨年に続き今年も関さん宅にお世話になりました。
葡萄畑の真ん中にある関邸は家の両側が葡萄畑です。
自宅でのもてなしとあって10名前後が限度です。上の案内も絞らせていただきました。
取材と称して宴会も今年で2度目、今回は寄川さんの転勤祝も兼ねました。

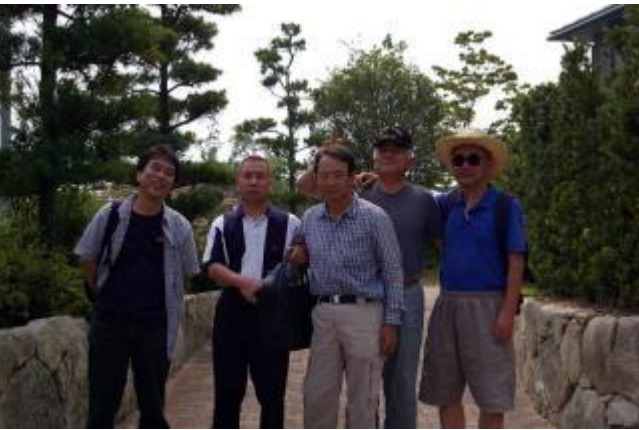
転勤先の山口で精力的な活動を重ねながら鋭気も養っています。週末は福岡だそうです。

本来は取材から始まった宴会も年に一度のもてなしとなって、奥様には大変ご迷惑をおかけすることになりました。
料理、お酒、設定とお世話になりました。
また、出席者もそれぞれ一品とお酒を持ち寄り賑やかに卓を囲みました。
4時間の宴も瞬く間に過ぎ、さっさと帰った皆の後片付けは大変だったでしょう。
友人、家族を大切に作る関家の思いが伝わってきます。
奥様方のおいしい一品料理ありがとうございました。

写真に飾り棚と化したピアノ、使われているのかわからないジョーバが写っているのに気付かれましたか。
何事も大切にするのが関家の家風のようにです。
お世話になりました。

takata

葡萄販売取材風景

		2007 年 同級生限定 葡萄販売取材 この日は、葡萄販売の取材と称して関農園に奥さまの迷惑を省みず 5 名が押しかけた。 取材時間は 5 分 宴会が 5 時間となってしまった。 いつもご迷惑をおかけしましてごめんなさい！ m(ー__ー)m 陳謝：寄川・稲永・服部・高田・中村		
				

葡萄販売内容



2007 年度葡萄販売中！
今年からマスカットはじめました。
マスカットとピオーネの詰め合わせがお勧めです！
販売期間:8 月 3 日から 8 月下旬

ぶどうの収穫まで



Takata

関さんはぶどう園を自宅の横で5反ほど経営しています。
種類はピオーネと巨峰です。
ピオーネ（博多ピオーネ）は巨峰より粒が大きく種がありません。

ぶどうの収穫までには大変な作業があります。
花きり、摘粒、袋かけ、と応援を頼む作業もあります。
3月にぶどうの上にビニールを覆います。
ビニールで覆う事により、中の温度を3,4度高め収穫の時期を7月下旬からできるようになります。また、ぶどうは地中海性の植物のため雨に弱く、雨から守る意味もあります。

ぶどうの花が咲くと花きりをします。花が伸びて房が伸びすぎないようにします。
次にジベレリン処理（ホルモン処理）をします。種ができないようにします。
ジベレリン処理は2度おこないます。
1、 浸せき：薬剤に浸し受精できなくします。
2、 散布：受精しないと実が小さくなるので薬剤を散布します。

5月と6月にそれぞれ一度ずつ摘粒作業をします。
摘粒をしないと粒が大きくなりません。
袋かけをします。
梅雨明けの頃（7月20日頃）ビニールをはがし、防鳥ネットをかけます。
カラス対策です。

7月下旬から収穫が始まります。
8月になると奥さんは休みなく働きます。
朝どりのぶどうを農協へ出荷、夕方注文先へ発送の作業が毎日続きます。

2006 年夏 葡萄購入者からの便り

氏名	内容
Yorikawa	長女が、嫁さんの実家柳川にピオーネを数包みを持参した。 長女曰く、皆、本場の筑後広川の巨峰を差し置いて、ピオーネを美味しい美味しいと争って食し、あつという間もなく無くなったと。
Yukizane	ピオーネが、今日届きました。 4房入っていたので、半分は職場で、半分は家で食べることにしています。 多分、明日にはなくなってしまうのではないのでしょうか。 新しいのと、とても甘い味で大変評判がよかったです。
Inenaga	巨峰等早速食しました。美味しかった。
Yorikawa	昨日、最後のピオーネの大半を長女が食べて、4個しか次女に残していなかったのに、次女は大変怒っていた。 非常に人気があるよ。二人&嫁さんともに、小生の博多気質に影響されて、同窓生の生産物への愛着にて、人生意気に感じている。
Takata	私の家では葡萄は私しか食べません。 葡萄は冷凍するといつまでも食べられます。結構美味しいですよ！
Konishi	ぶどう おかげさまでおいしくいただきました。 あれほどの新鮮なぶどうは初めてです。 感激して食べました。お世話される方はいへんでしょう。 いつも感謝してますよ。これからもよろしくね。
Matsuo	待ちに待った関農園からのピオーネが届きました。 通常はお高いピオーネですから、ほんの少ししか購入できないのですが、今回は2kgの箱入りです。 早速大きなお皿に移して、家族で食しました。 甘い。 種が無いから、みるみる無くなっていきます。 でも今回はまだまだ冷蔵庫に沢山残っています。 ピオーネをこんなに贅沢に食べたのは初めてでした。

	関君ありがとう。 他にもおいしいものを作っている人はいませんか？ お取り寄せグルメも楽しいですね。
Matsumoto	ぶどうが食べたい。
Masuda	葡萄を味わっていましたが、なかなか美味い。 一房ひとりで食べてしまいました。 ついては、女房の義父も果物好きだから一箱送ってほしいのです。
Tadokoro	今日立派なぶどうが東京に届きました。 ありがとうございました。母の神棚にもあげたそうです。 大きくて立派で弟がビックリしてました。
Tadokoro	ぷりぷりと新鮮で甘くておいしかった。 息子と感激して（取り合いして）頂きました。
Iida	この度は、美味しい葡萄のご手配有難うございました。 立派な甘い粒に家族みんなで感動しながらいただいております。
Kimura	おはようございます。 ピオーネは最高でした。 めんどくさがり屋の私に最適です。 しかも味がよくて・・・あっというまになくなりました。 夏の素敵な企画ありがとうございます。お疲れ様でした。
関(富) (農園主)	皆さんの美味しいとの評判を聞いて、私と女房は胸をなでおろしたり、喜んだりの毎日です。 まだ畑にはたわわにピオーネがなっておりますのでよかったらどうぞ。 寄川君をはじめ、多くの方の暖かいお褒めの言葉を聞いて、 これからも葡萄栽培に頑張ります。皆さん、有難うございます。