リーダーズ・マルシェ

23年産米

本欄はイベント等を除いて、普段なかなか知り合うことができない本誌読者が自慢の農産物を通じてコミュニケーションを図ることを目的としています。
掲載料は無料です。商品の写真撮影については、基本的に編集部で行なわせていただきます。サンプルとしておいしくいただかせていただきますがご容赦ください！

JGAP 認証の仙北産

あきたこまちはさがけ米

はさがけは、昔ながらの稲の自然乾燥方法のひとつで40年ぐらい前までは一般的に行なわれていました。現在、ほとんどは刈り取り後に機械による急速乾燥で保存のために過乾燥気味にしているのが現実です。我が農場では、はさに掛けて太陽と風の力で自然に任せてゆっくり乾燥させますため、ワラの水分や養分をお米が吸収するため美味しくなります。さらに籾保存を行い、注文されてから籾摺りする今摺り米ですので、いつでも新米の時と同じ美味しさです。コスト高になり体力的にもきつく、多く生産できないことが現実ですが、美味しさは格別です。

〈販売先〉
高関上郷農場　㈲フジイ工務店　取締役 藤井清徳
住所：秋田県大仙市高関上郷字向高関19
電話：0187-66-2877　FAX：0187-66-1709
Eメール：s_fujii@d7.dion.ne.jp
HP：http://www.rakuten.co.jp/takasekikamigonojo/

山形から新品種登場！

山形県から2010年にデビューした新品種の「つや姫」です。10年という長い歳月を経て良食味品種として誕生しました。おにぎりにしてみたとき、ひとつずつ数えられそうなほど粒が大きくて白く、「つや」「甘み」「うま味」が特徴のお米です。多く含まれているうま味成分により、冷めても美味しいお米となりました。まだ試食されてない方は是非とも一度お試しください。私の家でも昨年より3haの作付けをしています。今後も美味しいお米を消費者の皆様にお届けしたいと思います。

〈販売先〉
成田元気
住所：山形県鶴岡市豊栄字宅地77-1
電話：0235-64-4782　FAX：0235-64-4782
Eメール：sssdm627@ybb.ne.jp

減農薬・減科学肥料の特別栽培コシヒカリ

圃場のある阿蘇独特のカルデラ地形は昼夜の寒暖差があり、モチモチした食感の美味しい米がとれます。自社では阿蘇カルデラから数十年、数百年という年月を経て湧き出る豊富な伏流水を田んぼに引水しています。科学肥料の使用を５割以下に抑え、自社で飼育する阿蘇の赤牛の牛糞とともに有機質肥料を主に使用し、土作りにもこだわっています。

〈販売先〉
㈲内田農場　代表取締役 内田孝昭
住所：熊本県阿蘇市内牧20
電話：0967-32-2262　FAX：0967-32-2262
Eメール：udda_t1919@yahoo.co.jp
HP：http://www.aso-uchidafarm.com/

九州の農場から直送

標高５００メートル 阿蘇高原育ちの美味しいお米

阿蘇たいちゃん農場のセレブ米
サンゴ栽培

九州は「暖かい」・「南国」というイメージが有りますが、熊本県阿蘇は世界最大級のカルデラ地帯です。平均気温１３度の冷涼なこの大地は「九州の北海道」と呼ばれ、高原ならではの寒暖の差が生み出す甘みあるおいしいお米の産地としても知られています。沖縄県与野国島産の化石サンゴ肥料を使って低農薬栽培で育てたミルキークイーン・コシヒカリ・ヒノヒカリは、現代人に不足がちなカルシウム・ミネラルを豊富に含み、風味が良いのが特徴です。神聖なる大地で育った阿蘇たいちゃん農場の自慢のお米をお召し上がりください。

〈販売先〉
㈱阿蘇たいちゃん農場　代表取締役 田中泰次郎
住所：熊本県阿蘇市三久保216-33
電話：0967-32-1187　FAX：0967-32-4300
Eメール：taichan@aso-taichan.com
HP：http://www.aso-taichan.com/

石巻からのお届け物

米の太田屋の特吟米 米の貴婦人本石米“ササシグレ”

秋も深まり、我が家の“ササシグレ”もようやく稲刈り・収穫の時期になりました。暑い夏を避けて初霜が当たるころまでゆっくりと熟成させました“しもふり米”ササシグレです。本年産の米の貴婦人 本石米“ササシグレ”は、肥料・農薬の一切を用いず自然栽培しました。あっさりした食感とほんのり甘い口当たり、味覚を誘う炊き立ての香りは全国のどのお米にも負けません。まさに“米の貴婦人”そのものです。冷めても美味しいので、おにぎりやお弁当に最適です。宮城 石巻　米の太田屋の特吟米 米の貴婦人本石米“ササシグレ”をご堪能ください。

〈販売先〉
米の太田屋　石巻稲作研究会主宰　太田俊治
住所：宮城県石巻市蛇田字南経塚17
電話：0225-95-0834　FAX:0225-95-0876
Eメール：qwb01124@ic-net.or.jp
HP：http://www3.ic-net.or.jp/~qwb01124/

稲穂の汗の旨味がギュッと詰まった一品

暑い太陽が照りつける中、汗をぬぐい田んぼに入っていると、稲穂が汗のように見えてきた。稲もじっと暑さに耐え、自分たちと同じように乗り切っているんだと思った時に直播コシヒカリ『俺の汗』というネーミングを考えました。暑さを耐えしのいだ稲穂の汗の旨味がギュッと詰まっているお米です。この他にも、早生品種　てんたかく『初々』、大坪家の屋号を付けたネーミング、コシヒカリ『七朗間』（しちろま）も販売しています。汗の元となる水は、富山の雪解け水と、一年中湧き出る地下水からできています。是非、俺たちの汗を味わって下さい。

〈販売先〉
お米づくり農家　大坪家　代表 大坪洋介
住所：富山県高岡市二塚1140
電話：090-9768-2313　FAX:0766-63-3556
Eメール：otsuboya@gmail.com
HP：http://www.facebook.com/otsuboya

年間通して新米の味が楽しめる

『冬眠米』

『冬眠米』とは気密性の高い特殊な袋にお米を入れ、炭酸ガスと一緒に密封します。そのまま数時間放置するとお米が炭酸ガスを吸着し、袋の中は真空パックに近い状態になります。この状態でお米の代謝や分解が抑制され、常温のままでも品質の低下が著しく抑えられます。つまり、新米のおいしさが一年中味わえるという訳です。カビや害虫の発生を防ぐことが出来るので、保存料等も一切使用する必要がありません。

〈販売先〉
(有)ソメノグリーンファーム　代表取締役　染野実
住所：茨城県坂東市内野山778ー1
電話：029-744-3081　FAX:029-744-3095　Eメール：s.g.f@at.wakwak.com

あの人の農産物は本当にうまい！

『農業経営者』〔第1回〕

収穫したての

第１回のマルシェのテーマはコメ。全国各地の本誌読者が作った商品をご紹介します。品種はもちろん、ネーミングや栽培方法はそれぞれですが、実際に取り寄せて食べてみてはいかがでしょう？様々な発見が見つかるかもしれませんよ！

リーダーズ・マルシェについて

- ●今回は第1回目でしたのでできませんでしたが、今後は本誌編集部が出品していただきたい農産物について、本誌上およびメールマガジンなどを通じて随時呼びかけをさせていただきます。我こそは！と思う方はぜひご連絡ください。
- ●販売先は弊社ではなく、誌面で掲載しています販売先となりますのでご注意ください。なお、販売先によっては商品数に限りがある場合があります。また、個別の取引におけるトラブルについては、弊社は一切関知いたしません。
- ●一消費者として購入した農産物の率直な感想を伝えることは、出品してくださった本誌読者のみなさんの励みにもなることと思います。どのような形でも結構ですので、率直な意見を伝えていただければと思います。
- ●次回テーマは「リンゴ（加工品含む）」です（2012年2月号掲載予定）。
- ●その他、ご意見ご要望があれば、customer@farm-biz.co.jpまでご連絡を。

低農薬低化学肥料栽培米田園交響楽

「タカシマオリジナル今摺り米」

タカシマファームでは平成元年に特別栽培制度に則り、20aの水田で除草剤、殺虫剤、殺菌剤を使用しない無農薬農法で生産を始めました。以来、除草剤以外の農薬を使用しない低農薬米の生産を除々に拡大してまいりましたが、平成8年には「アイガモ農法」を取り入れ、平成20年までに20haの水田すべてにおいて、こだわりのお米を生産する体制をとってきました。平成23年は天候にも恵まれ、一切の殺虫・殺菌剤を使用することなくお米を作ることができました。「ー田園交響楽ータカシマオリジナルー」をぜひご賞味下さい。

〈販売先〉
(有)タカシマファーム　代表取締役　高嶋浩一
住所：北海道北広島市共栄584ー115
電話：011-373-0693　FAX:011-373-0693
Eメール：takafarm@agri-symphony.jp
HP：http://www.agri-symphony.jp/