株式会社 星藤

地酒の店

美し地に、旨し酒あり

商品カタログ・2008春号

手作り農家のパイオニア的存在「みねやま米」のご紹介

小さい農家が手作りで作った小さな田んぼの美味しい有機栽培コシヒカリをお届けいたします。
美味しいお米「コシヒカリ」の代表地域と言えば、やはり新潟。
そんな新潟の小さな小さな田舎町に今回ご紹介させて頂く、「みねやま米」を創る三つ星農研があります。

代表者でもある、長津安保さんは全国に知れ渡る「美味しいお米を生み出す」パイオニア。
認定取得が難しいとされる農林水産省の「有機農産物の認定生産行程管理者」に選出されています。
ＪＡＳ規格に規定する生産の方法に従って有機農産物を生産していることが認定されている一人なのです。

大量生産が出来ないんです（有機栽培にこだわり通す姿勢）

長津さんの作り出す、おいしくて安全な「有機栽培コシヒカリ」は「への字型稲作」という、
初期の生育をあえて抑え気味にした、むかしながらの「深水栽培」から始まります。
「深水栽培」の最大の特徴は、育つ苗の姿が扇子を拡げたような開帳型になり、
苗の葉が交差しないために、葉の光合成にロスが無く、また通気性も良いため、
病害虫の発生原因となる蒸れが起こらないのです。
だから、化学肥料だけに頼るお米とは全く違うのです。

奇跡と言える自然環境から生まれたお米です

この土地でなければ生まれなかった理由は「角田山」。
H16年に新潟県内は10個の台風が通過し、県内全域でお米に大きな影響が発生しました。
しかし、この角田山周辺の地域のみ、影響はほとんどありませんでした。
角田山が台風の強風を遮ったためです。
限られたこの土地の地形などの好環境と、真面目にコツコツと積み重ねた手作業が、
組み合わさることによって生まれたお米なのです。

雄大な大自然の環境の中で、作り手の手間隙を惜しまない努力と情熱に育まれ、
自然な甘味を充分に蓄えた、美味しいコシヒカリ

有機栽培　自然派こしひかり

【みねやま米】

5Kg入り　3,150円(消費税込み)
3Kg入りもございます。

＊袋の裏面に封印シールが張ってあります。

ご注文は、お電話・FAXで!!　TEL：0467-52-2346　FAX：0467-53-3939
詳しくは弊社ホームページへ　http://www/e-hoshitou.co.jp