

# Natu × Kome

[ナチュコ×]

おいしいお米が"できるまで"

2015

Vol.3



※数量限定  
です!

ご予約受付中

2015年秋販売!

自然派レストラン ナチュラルグレースと  
お米のトータルプロデューサー米福のコラボ企画!

玄米「武川米 農林48号」を  
作り続けて20年以上!  
お米の名人 小澤義章さんがつくる、

一番安全な

地元山梨で  
美味しいお米をつくる!

# 安心して安全。本当においしいお米を食べてもらいたい!



自然環境(太陽・水・大地・空気)との調和を大切にして、そこに生息する生きものとの共生をはかり、環境保全や食の安全に配慮し、化学肥料や農薬に頼らずに栽培を行う無農薬栽培。食べものは人の身体をつくり、心を満たすもの。

自分や自分の大切な人が健やかであるためにも、そして次の世代に残すべきものをきちんと残し未来に伝えるためにも“何を選んで食べるか?”はとても大切なことです。

「無農薬栽培とはなにかー?」この企画を通じ、無農薬栽培のこと、生産者の思いを知ってもらえたら嬉しいです。もちろん、おいしいお米のことも、です!!

## Cultivation record

### おいしいお米ができるまで - 8月26日の栽培記録



① 田んぼの様子



② なかなか見れない稲の花



③ 若い稲穂の様子



④ 成長した稲穂の様子

8月26日(水) 晴れ  
台風15号が近づいていて、災害などで心配でしたが、お米は順調に育ち、すっかり稲らしい姿に成長していました! 田んぼ一面に広がる稲を見るとなんだか頼もしいですね!

偶然にも稲の花が咲いている様子を見ることができました! 稲の花はひと夏に一度だけ、しかも短いもので30分、長くても2~3時間しか咲かない可憐な花なのです。そう思うとなんだか愛しさを感じます。

田んぼによっては、天に向かって成長を続ける稲穂や、成長してきて垂れ下がってきた稲穂もあり、その成長ぶりを間近に見ることができました。待ち遠しいですが、皆様にお届け出来る日は近い!

成長した稲穂は粒の重みで徐々に垂れ下がってきています。これが黄金色になって、田んぼ一面を覆う頃が本当に楽しみです! 無農薬栽培で育ったお米の収穫まであとわずか! 皆さんお楽しみに♪

## Series Column -Yuu Saito

### 斉藤 優の想い

生産者と皆さまをつなぐ仕掛け人  
米福 商品課課長 斉藤 優



今年で2年目を迎える無農薬栽培にこだわったおいしいお米を作る企画はいかがでしょうか。この企画は私たちのテーマである「生産・流通・消費をつなぐ米トータルプロデューサー」をカタチにした取り組みです。この企画を通じ、「お米」を通してナチュラルグレースの三村マスターが創業時より大切にしている自然食材へのこだわりを多くの皆様に知っていただきたい。そして、料理に使われる食材一つ一つに、生産者の想いが詰まったストーリーがあることを感じていただきたい。この2つの想いを込めてお届けしています。おいしい料理の裏側にあるストーリーを感じていただければ嬉しいです。

### 編集後記



「Natu×Kome(ナチュ×コメ)」Vol.3号はいかがでしたでしょうか? 次号は、斉藤の上司、米福の鷹野(管理部部長)を迎えて、商社の視点からお米の魅力・見どころをお伝えする予定です! ご意見・ご感想などメール・facebookなどから、ぜひお聞かせください!



kome@komefuku.co.jp  
<https://www.facebook.com/komefuku.company>