

おいしいお米ができるまで

[ナチュコ×]

# Natu × Kome

2015 Jun.  
Vol.1



※数量限定  
です!

ご予約承り中!

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!

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

一番安全な

# 地元山梨で 美味しいお米をつくる!



# 安心で安全。本当においしいお米を食べてもらいたい!



自然派レストラン  
ナチュラルグレース  
×  
お米のトータルプロデューサー  
株式会社 米福  
**共同企画  
スタート!!**

販売方法や  
規格などは  
後日発表  
いたします!

日本人の主食はお米です。毎日食べるお米にこそ、安心・安全をお届けしたい。その想いを同じくするナチュラルグレースとお米の総合商社米福が共同企画でお届けする、その名も「県内で一番安心・安全でおいしいお米をつくる!」。お米づくりの名人、小澤義章さんを迎えて、米づくりに密着取材。**無農薬で丹精込めて育てたこだわりの武川米こしひかりを収穫後に販売いたします!**小澤さんが端正込めて育てる武川米を、米福のスタッフが取材し、その経過やお米のお役たち情報をこの「NatuxKome(ナチュコメ)」で、収穫まで毎号お届けいたします!

## Cultivation record

### おいしいお米ができるまで -5月28日の栽培記録



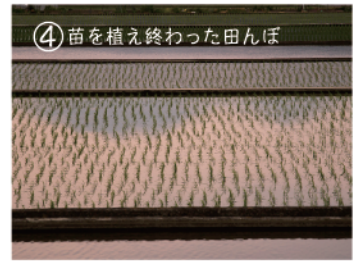
① 苗床の様子



② 苗床を積み込み



③ 苗を植える小澤さん



④ 苗を植え終わった田んぼ

5月28日(木)曇り  
田植えを取材してきました。小澤さんが手塩にかけて育てた甲斐があって、今年もすくすく育っています。鮮やかな芝生のような苗床に思わず横になりましたw

苗床をトラックに積み込んで、いざ出発♪  
手塩にかけた稲の苗をいよいよ田んぼに植えます。昔は全て人の手で植えていたのを考えると、その大変さは想像を絶しますね…。

トラクターで苗を植えていく小澤さん。均等に苗を植えていくのと同時に、肥料まで散布してくれます。大変便利なトラクターですが、田んぼの大きさに合わせて植えていく作業には実は熟練の腕が必要です!

すべて植え終わった頃にはすっかり日が沈み、田んぼの水面はきれいな夕焼け色に。これから、この苗たちがどんな風に育っていくか楽しみです。引き続きレポートしていきます。次回をお楽しみに!!!!

Series Column -Shoji Mimura

## ナチュラルグレースのこだわり

ナチュラルグレースオーナー  
三村正治



「からだにやさしい」は、安心・安全な食材をバランス良く提供することにより、お客様に健康でしあわせになって頂きたい思いからです。  
「心にやさしい」は、お客様にくつろいで楽しくお食事をしていただき、笑顔でお帰り頂きたい思いです。その為には、スタッフも幸せでなくてはならない。スタッフが快適で楽しく働ける環境を作ることが、私の仕事です。



### 編集後記

「NatuxKome(ナチュコメ)」創刊号はいかがでしたでしょうか? 次号は、コラムに小澤さんを迎え、絶対に食べてみたくなる、お米作りのこだわりなど見所たくさんでお伝えします! 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](mailto:kome@komefuku.co.jp)  
 <https://www.facebook.com/komefuku.company>