

Natu × Kome

[ナチュコ×]

おいしいお米が"できるまで"

2015 Jul!

Vol.2



※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ス米福のコラボ企画!

47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
**お米をもっと
美味しく!**

無農薬栽培の
武川米を
収穫後に販売します
※詳細は後日発表

安心・安全で美味しいお米をお届けしたい。

「県内で一番安心・安全でおいしいお米をつくる!」の月刊チラシ Natu×Kome(ナチュコメ)も今回で2回目です。今回は名人、小澤義章さんに、お米づくりのこだわりについて取材しました。普段、**何気なく食べているお米がどんな過程で、どんな思いで栽培されているかを知ること**によって、より美味しく感じられること間違いありません!

小澤さんの丹精込めて栽培されたお米を、最適な状態で米福が精米・流通、そしてナチュラルグレースで、最高の料理として調理される過程を紙面上でお楽しみください。

Cultivation record

おいしいお米ができるまで -7月15日の栽培記録



① 稲の様子



② 田んぼ全体の様子



③ 透明度が高い清流



④ バケツ栽培の様子

7月15日(水) 晴れ
久しぶりの晴れ間に、稲が風にたなびきながら、日差しでキラキラ輝いていましたw
田植えしたときの可愛かった稲も、すっかり立派に成長して、力強く見えます!

通常であれば除草剤によることを、小澤さんの田んぼでは、米ぬかを水面に散布することで日の光を遮断して除草を行っています。安心・安全なお米の栽培のために一手間もふた手間も惜しみません!

小澤さんの田んぼのすぐ近くには、こんなキレイな水がたくさん流れています。南アルプスの山々から流れ出るミネラルたっぷりの清流で育つことが、江戸時代から有名な武川米の美味しさの秘密です。

ナチュラルグレースのお庭で栽培している稲も、武川村の小澤さんの田んぼの稲と同じように、元気にスクスクと育っています!!!! みなさん、もうご覧になりましたか? バケツの横には猫ちゃんもいますw

Series Column -Yoshiaki Ozawa

小澤義章のこだわり

数々の受賞実績を持つ米作りの名人
小澤義章



お米も野菜もできるだけ自然に近づけると美味しくなります。今のお米や野菜は、少なからず流通や買い手の都合で、熟度が完全でない状態で出荷されます。それは自然ではありません。私は土作りから収穫まで、できるかぎり「自然」に近づけ、熟度を見極めます。作物の「熟度」を見極めるには相当の経験と観察力が必要で、その上有機肥料・無農薬で育てることは、わずかな変化にも注意しなければいけない、とても大変なことです。けれども、自分が納得する米作りのために、強い思いをもって米作りをしています。

編集後記



「Natu×Kome(ナチュコメ)」7月号はいかがでしたでしょうか?
次号は、この企画の責任者、米福の斉藤(商品課課長)を迎えて、企画の意気込みや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>