

# 栄養いっぱいのお米で毎日を健康に



①有機JAS認証を取得した安全なお米を販売



## ○創業は

私の家は代々稲作農家として農業に従事してきたため、小さい頃からお米作りには馴染みがありました。一旦は農家と異なる職業に就きましたが、子どもが誕生したとき、毎日安全で安心な食べ物を口にして育ててほしいと強く感じ、六年前に無農薬栽培のお米作りに乗り出しました。

## ○安全で良質なお米作り

当農場では農薬や化学肥料に頼らない栽培技術でお米を育てており、認証の取得まで最低でも三年かかる有機JAS認証によって、有機農産物であることが認められています。ファーム前田屋のお米は、西兵庫で唯一この有機JAS認証を取得済みであり、安全なお米作りに自信を持っています。

## ファーム前田屋

所在地 兵庫県川辺郡半田町 831-0791  
 TEL 0791-72-4513  
 URL http://maedayafarm.jp/

お米の成長を促す肥料は化学肥料ではなく、収穫が終わった後の稲を再利用した有機肥料です。微生物の力で稲の分解が促進され、植物が吸収できる養分となり土壌を健やかにします。また、雑草を好むジャンボタニシを共生させることで農薬を使うことなく除草しています。自然の力を借りるため調整が難しいですが、この農法のおかげで残留農薬検査を行っても農薬成分が検出されない安全なお米が出来ています。その他にも収穫したお米を低温で乾燥させ水分値を高く保ち、食感のために大きめの粒を選別するなど様々なこだわりを持って育てています。

数種ある中でも好評をいただいているのは「ミルクキークイーン」という品種で、もちもちとしていて甘いお米です。アミロース値がコシヒカリよりも低く、この値が低いほど柔らかく粘りのあるお米になります。冷めても美味しいためおにぎりやお弁当に入れても味わっていただけます。また、栄養価を競うコンテストで毎年上位に挙がるほど抗酸化力が高く、毎日

## ○今後は

皆様の健康に良いお米を環境に配慮した方法で作られ、地域に貢献することが私の目標です。その方法を今も試行錯誤中ですが、他の農家の方にも広め地域を良くしていきたいよう奮闘してまいります。

☆JR御着駅から徒歩一分のオーガニックレストラン「珊瑚椀」やJR姫路駅南にある「ショウヘイフライ」にて当農場のお米を食べただけです。

