



米は、肥やしで味がまったく違う。

だから、10年前から有機肥料を主体にして、農薬は最低限だ。

コメ作りは、自然や気候の変化を敏感に感じ取らなければならない。

だからやりがいがある。生きがいを感じる。

### 服部幸重

#### ／田舎っ米(いなかつこ)



### 富井孝男／如来寺・よそべの米



土が米をおいしくする。

土壌成分を研究し、バランスがいい土をつくる。

水の管理も米のことを第一に考え、

作業のために早く水を切るようなことはしない。

食は、健康、産業から経済まで、全てにつながっている。



### 服部辰弥 ／辰弥の米

米の味は土と水で決まる。

この土地の水は申し分ないから、  
土づくりにこだわっている。

その場所の土の成分にあった  
有機の肥やしで土をつくる。

米は日本の文化、日本人の原点、  
もう一度原点に帰ることが必要だと思う。



### 南雲昇

#### ／米蔵 食楽豊

俺のこだわりは、粗植で稲を丈夫にすること。

農薬とか人工的な手をかけなくとも、稲のエネルギーで成長する。

天候や気候に負けない稲になる。

俺は、日本の基本の食卓を大切にしていきたいんだ。

安心安全な米にするための減農薬、水は雪解けの伏流水。

これがうちの米をうまくする。

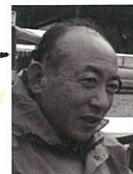
何といっても寒暖の差が激しいこの気候が、他の産地よりも米をおいしくする。

つくる喜びも知ってほしくて、田んぼのオーナー制にも取り組んでいるんだ。

山美し／山美し米



### 白羽毛ドリムファーム ／白羽毛の米



発芽から精米まで全て自分たちでやる、だから米の質に自信がある。

この米を直接お客さんに届けると、反応が素直に聞ける。

そこから課題が見つかり、次の年の米づくりにつながる。

お客さんのおかげで生活していける、

だから裏切ったりだましたりは絶対できないね。



### 樋口孝栄 ／樋口孝栄の米

自分で食べる米だから、安全なコメづくりをしてきた。

なるべく殺虫剤を使わない、

すると蛙が虫を食べてくれるようになる。

米以外にも自家栽培しているが、

見た目が悪いものの方がおいしい。

消費者もそういう目で食べ物を買ってほしいね。



### 樋口克久 ／せとぐち・ほたる舞

食べる環境にあった米づくりをすることが大事。

今までは生産者が一方的につくり、消費者が  
どんな水や釜で炊かかなんて考えていなかった。

関東用、関西用というようにつくり分けるのも  
一つの手かもしれない。

これからは、お客さんの立場で米をつくる農家が  
生き残っていくはずだ。

なかたのこだわり農家マップ