

# Natu × Kome

[ナチュコ×]

おいしいお米が"できるまで"

2015

Vol.4



※数量限定  
です!

販売受付中!

新米販売開始!

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!

地元山梨で  
美味しいお米をつくった!

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 小澤義章さんがつくる、

一番安全な

# 安心して安全。本当においしいお米をいよいよ販売開始!



小澤義章氏によるお米づくりを密着取材してお伝えしてきた「NatuxKome(ナチュコメ)」も今回が最終回となります。

「県内で一番安心・安全でおいしいお米をつくる!」として、稲の植え付けから収穫まで、名人小澤義章氏に密着して取材してきました。

そのこだわりの武川米がついに収穫されて、販売開始となります!

生産者である小澤さん、私たち米福、そして無農薬のおいしいお米にこだわるナチュラルグレースの三村マスターの想いがギュッ!とつまった極上の武川米の新米をぜひご賞味ください!!

無農薬栽培の武川米がついに販売開始!  
※詳細はお店にて!

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!**

## Cultivation record

### おいしいお米ができるまで -9月30日の収穫 記録



9月30日(水) 晴れ  
辺り一面が黄金色となり、文字通り「実るほど頭を垂れる稲穂」となっていました! 収穫を待ち望んでいるかのように、稲の育ちは上々です。小澤さんも「出来が良い」とのこと。

手にとって見ると、見た目よりしっかりと重みがありました。これは期待できますね♪ 無農薬栽培は、並の努力では美味しいお米を作ることができないそうです。小澤さんの努力に頭が下がります。

コンバインでみるみるうちに収穫していく小澤さん。黄金色の草原が、「あっ!」という間に刈り取られていきます。機械が無い時代はどれだけ大変な作業だったのでしょうか…。お米は日本人の魂とも言えますね!

小澤さんの作業場では、収穫したお米の籾摺(もみすり)や袋詰め作業などで大忙しの状態でした。普段何気なく食べているお米はこうした生産者の方々の努力があって実現しているんですね!

## Series Column -Yoshihito Takano

### 鷹野 義人のつぶやき

お米は家計に優しい、すぐれた主食!

米福 管理部部長 鷹野 義人



お米を買う時には、何を基準にして考えていますか? 価格? 品種? さまざまな理由があると思います。もし価格で選んでいる方がいたら、ちょっと考えてみてください。5kgで2000円のお米、今では高いなと思うかもしれませんが。しかし、お茶碗一杯分(精米で約75g)で考えるとたった30円です。パンと比較するとずっと安い! そう考えれば、日本人の主食であり、毎日食べるお米ぐらいは、自分の好みのものを選びたいですよね。今は、様々な品種・産地のお米が出ていますので、いろいろと試してみるのも良いかと思います。産地や銘柄によって変化が楽しめますよ。

### 編集後記



「NatuxKome(ナチュコメ)」Vol.4号はいかがでしたでしょうか? 4回に渡ってお伝えしてきた企画も、今号が最期となります! おいしいお米が世に出るまで、多くの方の思いが込められていることをお伝えすることができたなら、うれしいです。ご意見、ご感想ぜひお寄せください!



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