



会津の美味しい手作り切もち

有機栽培 (JAS 認定)



原料は JAS 認定の有機栽培もち米(玄米)だけです！
精米していないため、ビタミン B1、B2、E、カリウム、鉄、食物繊維などがたっぷり残っています。
風味と特色を生かしているため、もちの粘りはやや少な目。
フライパンに油を敷き弱火で焼くともち本来のおいしさが引き立ちます。

※一升のし餅もあります！ 2kg 2,000 円

喜多方市
農業振興課
YouTube



「環境にやさしい農業」
https://youtu.be/P-UIuj_-va8

生産者：有機工房 おおたけ

代表者：大竹久雄

福島県喜多方市熱塩加納町米岡字上野丙 8
〒966-0104 ☎&FAX 0241-36-3092



米とそばの生産地熱塩加納町は町民 2400 人余りの小さな田舎です。福島県の会津北部に位置し、福島、新潟、山形の県境にあり、標高 2 千 m 級の飯豊山から連なる飯森山に端を発する環境省「平成の名水百選」の桐峰^{つがみね}渓流水の清らかな流れに育まれる典型的な中山間地域です。私の暮らす米岡は海拔 300m 前後ですが、冬の積雪は 1 ~ 2 m、夏は寒暖差が大きいため、とても美味しい米や野菜ができます。

私は米作中心農家で、5 ha で有機無農薬栽培の米、3 ha でそばの有機栽培をしています。

私の農業観

農業とは「自然の摂理に則りするもの」と考えています。
米もそばも炭水化物です。このエネルギー源は太陽であり、その光エネルギーの結晶が炭水化物ですから、適度なエネルギーの流れこそが生き生きとした生命の営みを生み出すものと思います。過去の膨大に蓄積された太陽エネルギー（石油・石炭）や現存の太陽エネルギー（木・森）の過度の放出は生態系に甚大な悪影響を及ぼすだろうと思います。
今、私は自然の摂理（バランス）に基づいたシンプルな農業こそ大切だと考えております。

私の目指す有機農業

1. 自然循環型農業
一切の人工的なもの（農薬・化学肥料）を使用しないで自然の中で生成されたアミノ酸有機肥料を使用する
2. 古来からの微生物
水田・畑を味噌・醤油・酒造りのような発酵土壌にすること
3. 太陽エネルギーの活用
わら等々をたい肥（水溶性の炭水化物）にして利用する
4. ミネラル
土壌を生命の発生した海のような環境に近づける

1 - 4 を実践することで結果として収量と食味が安定するものと確信しています。さらにエネルギーの流れが良くなりますから、生命力あふれる作物を届けられるものになると思っています。