







地産外消プロジェクト





素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。 ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。





天然有機農法あきたこまち 粋き活き農場



秋田県八郎湖を埋め立ててできた秋田県大潟村で、25年有機農業を続けている粋 き活き農場では、"米作り日本一"をめざし、自家製有機質肥料・自然のままの 合鴨農法・自然乾燥等にこだわった「有機JAS認証取得米」の生産をしていま す。「太陽のエネルギー・水・空気・土壌・微生物の働き」などをより多く取入 れることで、自然の働きによって美味しくて生命力の強いお米を育てています。

代表 井手会長のお米への思い

代表の井手教義会長が、九州で農場を始めたのは昭和32年。



井手会長が秋田県八郎潟開拓地大潟村に入植したのは丁度、日本経済が高度成長の最中で食管法が自由経済法則にマッチしなくなっている事をさとり、世界経済の中でのお米の消費を見た時に、自分の生産したお米は自分の手で販売する事が専業農家としてさけられないと感じて、秋田県大潟村で産直事業を開始して現在に至っています。



美味しいお米を作る8つのエレメント





大潟村は経度と緯度が10度単位で 交わる日本で唯一の地点です。 (北緯40度 東経140度交会点標示)

秋田県大潟村は琵琶湖に次ぐ二番目に大きな湖(八郎湖)を開拓して造られまし た。大小8本の河川によって運ばれて来た土砂・有機物・魚介類の残骸によって 体積した土壌で形成されており、大変肥沃な土地です。また、地形的に日本海よ り吹き寄せる風の通り道となっており、夏の暑い季節でもしのぎ易い気候を作り だしてくれます。豊富な栄養としのぎ易い気候によって有機栽培のまれにみる敵 地となっています。





エレメントその② 厳選した充実度の高い種



種の塩水選

元気な苗を育てるには種選びが大切です!

種を塩水に浸ける「塩水選」で充実度の高い種を選別します。

種を塩水に浸けると充実度の高い種は沈みますが、軽い種は浮いてしまいます。 普通の塩水選濃度比重は【水I:塩I.I3】という、ちょうど生卵が浮いて横に なるくらいの濃度で選別します。これでだいたい90%の種が沈みます。井手さ んの作ったお米は、塩水選濃度比重は【水I:塩I.I7】という濃い濃度で行い ます。そうすると、なんと!半分もの種が浮いてしまいます。







エレメントその③ 充分に育てた成苗



元気ないい苗を植えることが成功の基本です!

一般的にはマット苗の葉が2.5枚から3枚ほど伸びてきた状態の苗を田んぼに植えますが、井手さんの作るお米は、成苗=ポット苗が5枚伸びてきてから植えます。有機稲作にとってポット苗は、20cm以上の丈のある苗になるので根の活着がよく、田んぼにすぐに水をたくさん入れられることで、雑草の発芽をおさえることできるため適しています。ポット苗の田植えには1週間かかります。そして、ポット苗専用の田植え機をつかわななければいけないのでコストもかかりますが、それだけ丈夫に育つのです。



一般的なマット苗

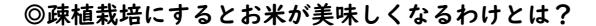
「粋き活き農場のお米」の成苗=ポット苗



疎植栽培

疎植栽培(そしょくさいばい)で丈夫な稲が育ちます!

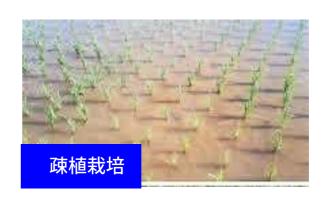
田植えは疎植=苗と苗の間隔を充分にあけます。





- ・株間が広いから一株一株が広く根を張ってたくさんの養分を吸収することができます。
- ・風通しも良いので、稲の病気や害虫も防ぐことができます。
- ・苗全体に日光が良く当たることで光合成がすすみ、生育の良い健康な稲に 育ちます。
- ・太くて丈夫な株や茎になり、穂が大きくても支えられて倒れにくくなります。疎植栽培は丈夫な稲を育てるから、美味しいお米ができるのです!







エレメントその⑤ 自然のまま生き物とのつながり

いろいろな生き物が連鎖しあって土を耕したり、栄養になったりしています。 だから、多くの生き物をはぐくむ農地にすることが大切です。

粋き活き農場では、合鴨も飼っています。合鴨は、害虫や雑草を食べてくれます。 合鴨に田んぼのお手伝いをしてもらいます。















いい堆肥がおいしいお米をつくります!

真冬なのに、堆肥の中はぽっかぽか~それは、微生物の働きで熱がたくさん発生 している証拠です。嫌な臭いも、ハエもいません。それは、完熟したいい堆肥だ からです。農地で栽培した作物残渣物(作物の残り物)を原料とし、時間をかけ 醗酵させて造り上げます。原料は人々の食事と同じレベルの物を使用しています。 この道30年以上のベテランが厳選した堆肥の材料は。

- ・モグラ堆肥(米ぬかや魚かすなど有機質資材を10種類以上使用して作られ たJAS有機適合資材です)
- ・はたはたのあら(はたはたずしを作った粕、頭や臓物など)
- カボチャの種や皮(名物大潟村のパンプキンパイを作る時の残り)
- ・醤油のかす(100年の歴史ある老舗の醤油醸造元から届く。生きた酵母菌)
- ・米ぬか・くず豆・おから・魚かす・なたね油のかす・パン酵母・乳酸菌 他 ※おからは、遺伝子組み換えではない国産大豆のおからです。



エレメントそのの食味バツグンの自然乾燥

日本の稲作文化の中でも一つの大きな項目に数えられているのが、 クイ掛けによる自然乾燥です。秋田県のように冬の訪れが早く、 乾きにくい土地では極めて優れた乾燥方法といえます。一年で もっとも忙しい収穫時期にこの作業は重労働であり、採算の取れ にくい作業ともいえます。しかし。その効果は味の良さ、光沢な どからみても歴然で、他の乾燥方法では守り得ない自然の生命力 を活かした食事療法に極めて適したお米といえます。







エレメントその⑧ 安心・安全への追求



安心して食する事ができる安全な食べ物とは、どんなものだと考えますか? 個人の価値観によって大きく違いがありますが、化学物質に頼らずに自然の 力を借りて、心を込めて育てた生命力の強い作物こそが安心して食べるもの だと考えています。農場で育て、乾燥、工場から出荷場までを一貫して管理 し、安心して食していただけるように、粋き活き農場では万全を期してお届 けしています。













元気なお米だから"とっても美味しい!"



「粋き活き農場」の有機JAS認証取得米

レンドルフ大森店でお取り扱いしている井手さんが作った美味しい玄米と白米です!



(**)** 有機栽培米



あきたこまち白米・玄米 1kg



● 有機栽培米 あきたこまち白米・玄米各 5kg



角機栽培米 あきたこまち白米·玄米各 2kg



有機栽培米 **树発芽玄米 芽吹き小町 2kg**



● 有機栽培米 あきたこまち玄米 5kg

※詳細はレンドルフ大森店まで お問合せください。



ギャバがたっぷり"納発芽玄米 芽吹き小町"



「粋き活き農場」が世界に先駆けて発見したお米「芽吹き小町」 普通の発芽玄米ではありません!モミから発芽させた玄米です。 もみから発芽させることで栄養価がバツグンに高く、

 γ -アミノ酪酸=通称ギャバ(GABA)の含有量は

白米の約28倍、従来の製法の発芽玄米よりも2倍になります。

もみで発芽させたお米



ギャバ(GABA) を摂って毎日スッキリ!

ギャバは主に抑制系の神経伝達物質として脳内の血流を活発にし、酸素供給量を増やしたり脳細胞の代謝機能を高めたりする働きがあります。脳内のギャバが不足するとイライラしたりさまざまな体調不良を招くことになります。ギャバは睡眠中深り眠りに入っている時に生成させるため、睡眠不足はギャバが不足になります。ギャバは研究によって食物を摂取することで脳へ届くことがわかりました。人間の脳神経から内臓・血液の働きまで幅広く効果が期待できるギャバは発芽玄米に多く含まれます。毎日体調が優れないなぁ~と感じたら、主食として毎日一定量を無理なくギャバを取入れることができる「芽吹き小町」をおすすめします!

各メディアにも取り上げられました









せの他;NHKクローズアップ東北 ABSプラス1アキタ 医食同源267号から 婦人画報 季楽10月号 ミセス創刊記念特大号 など



Miyaちゃんのお米の豆知識



①玄米はよく噛むことで、栄養の消化吸収がUPします!

玄米はもみ殻を取り除いた栄養豊富なお米です。玄米は硬めで歯ごたえがあるため、噛んでいくうちに満腹中枢を刺激して、食物繊維でお腹も膨らみ満腹感が得られやすいため、食べ過ぎを抑え便通もよくなります。玄米の栄養効果をUPさせるために、よく噛むことが大切です♥

②いつものご飯をさらに美味しく炊くポイント!

- ①高温で焼かれた備長炭を入れて炊くと、ふっくら美味しく炊き上がります。 お米5合に対して約100g(目安)
- ②古米など匂いのあるお米を炊くときはお米200gに対して日本酒を小さじ1~2杯程入れて炊くと光沢が出てきて甘味も増します。







- ①ご飯に芯が残った場合は、炊飯器のご飯に菜ばしを底まで突き刺すように3~4箇所穴をあけて、ご飯3合に対して大さじ1ぐらいのお酒または、カップ1杯くらのお湯を穴の中に注ぐようにご飯全体にも振りかけて蒸らすします。夜に炊いたご飯は一晩保温をしておけば、翌朝には美味しく食べられます。
- ②ご飯が柔らかすぎた場合は、一度洗ってぬめりを取っておじやや雑炊に再利用することをおすすめします。