

合鴨と一緒に育てた いのちのお米

うちん農園では"命の素"である安全な米は作ることは、永年考え続けてきましたとです。

合鴨米は作りよるとはその一つの答えです。農薬や化学肥料は使わん稻作は農耕地の環境、してから地域の自然環境の保全に役立つります。

米作りにこだわってきたうちん農園の安全でうまかお米は是非食うてみてください。



私たちが作っています。
今年も美味しくできました!!

合鴨農法とは？

合鴨による栽培で、継続で3年以上除草剤をはじめ、農薬や化学肥料を一切使用していない田んぼでのみ作られたお米です。田んぼに放した合鴨に雑草や害虫を食べてもらい、その粪は有機肥料となります。

又、合鴨が田んぼを泳ぐことでたくさんの酸素が土に混ざり、稻に酸素を供給し強い稻を育てることができます。

コダワリ1 エコロジーでエコノミー

自然のサイクルに逆らわない、
とってもエコな合鴨農法を紹介します。



1



2



3



4

稻が根を張り、背が少し高くなつたところで、田んぼに合鴨を放します。

合鴨は、害虫や雑草をたくさん食べてくれるので、環境保全に一躍かっています。

天敵であるカラスや、きつね等から合鴨を守るために、田んぼにテグスを張り巡らせています。

しかし稻が育つと、合鴨もお米を食べ始めてしまうので、合鴨のお仕事はおしまいとなります。

お仕事を終えた合鴨は、食用（エコノミー）として出荷されて行きます。そうやって「合鴨と一緒に育てたいのちのお米」は合鴨米と言います。自然のサイクル（エコロジー）に組み込まれた合鴨農法に、何一つ無駄はありません。

コダワリ2 お米の栽培に適した環境

標高600mの高さにあるこれより高い場所には住めないという熊本県上益城郡矢部町の山間地、麻山で作られています。

理由その1

山間地なので昼夜の気温差が大きく作物にとって厳しい環境。実はそれがポイント！



夜の気温が高いと昼間に光合成して蓄えた養分を消耗してしまうことに…。しかし、夜に大変涼しい気候で育つと、日中に作られた養分は逆にうまみ成分となって実に蓄積され、美味しいお米になります。

理由その2

竹ノ原農園の水源は阿蘇山から沁み出したばかりの純粋な水。



重要文化財「通潤橋」
人を渡す橋ではなく、農業用水の水を渡す橋として有名です。



理由その3

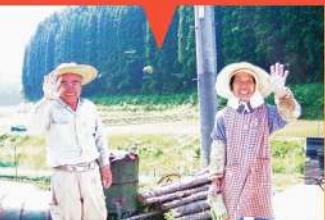
熊本は有機農法が盛んな地域。竹ノ原農園では、土作りにもこだわっています。



自家製の「ほかし肥」を入れる事により、
根 - 微生物 - 土

の3者の関係を健全で安定した関係にする効果があり、その土着菌（微生物）をうまく利用することで、植物の营养吸收を良くし、植物本来の持味を引き出そうとするものです。

その結果、稻が丈夫になり、害虫や病気にも**抵抗力**ができ、**味も良くなる**という効果が得られます。



岩部さんご夫妻



合鴨と一緒に育てた
いのちのお米「コシヒカリ」
やわらかくねばりが強い。

白米・玄米

2kg 10kg 30kg

合鴨と一緒に育てた
いのちのお米「ヒノヒカリ」
しっかりとした噛み応えのある。

白米・玄米

2kg 10kg 30kg

产地：熊本県上益城郡山都町

栽培方法：無農薬無化学肥料栽培

生産者：竹ノ原農園・岩部誠一さん

商品のお申し込み・お問合せは

くりや株式会社

フリーダイヤルでのお申込みは

0120-088-968

【受付時間】月曜～金曜 9:30～17:30まで

インターネットでのお申込みは

<http://www.kuriya.jp>

【受付時間】年中無休 / 24時間受付