

## 岩塚製菓『自然栽培米』プロジェクト 自然栽培米「天神谷米」の田植えをしました

岩塚製菓株式会社(代表取締役社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、地元JAと生産者と『自然栽培米』プロジェクトを2017年より発足しました。

岩塚製菓株式会社 沢下条工場からほど近い「天神谷(てんじんだに)」といわれる地域で栽培しています。地元JAと生産者の協力のもと農薬が影響しない棚田を選定し、文字通り天からの水や太陽を頼りに圃(ほ)場の持つ豊富なエネルギーを循環させて育てる、自然に負荷を与えないお米作りを試みています。3回目の作付けとなる今年も6月4日に田植えを行いました。



### ●『自然栽培米』とは

農薬を使用しないことはもちろん、肥料も加えることのない、圃(ほ)場が本来持っている土壌の力だけで栽培するお米です。

### ●『自然栽培米』の価値

おいしいお米の基準は様々です。

作付けするお米はコシヒカリ、評価の高い品種ですが、自然栽培に取り組むことで

「透き通った」あるいは「健やか」と表現されるおいしさを持つ米になります。そんなお米の収穫量は慣行栽培の半分になってしまいます。しかしながら、それ以上に「安全安心」「健康」「環境保全」という価値を持つことができ、自然との共生ができると考えています。

