

岩塚製菓株式会社  
新潟県長岡市浦9750番地

## 岩塚製菓『自然栽培米』プロジェクト 自然栽培米「天神谷米」稲刈り実施

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、「原材料へのこだわり」という創業からの理念に基づき、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、このたび、稲刈りを9月25日(水)に行いました。



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、農薬や肥料を使用しない、自然に負荷を与えないお米作りを試みています。通常の栽培と比べると半分の収穫量となりますが、「安全安心」「健康」「環境保全」という価値を持つことができると考えています。今年被害の被害や水不足などで収穫量は見込みの半分の6俵収穫しました。

収穫したお米は『天神谷の自然栽培米』として里山元気ファーム株式会社を通じて販売いたします。

岩塚ネットショップからも注文いただけます。

<https://www.iwatsuka-shop.jp/shop/>

### 自然栽培のおいしい特徴



#### ◇ 圃田で育てた自然栽培米

農薬や肥料に頼らず、自然の生態系を生かして育てたお米は、植物本来の生命力が詰まっています。

#### ◇ 粒が大きくモチモチ食感

粒が大きく、モチモチした食感が楽しめます。厳しい環境で生き抜いた稲が実らせたお米です。

※画像は平成30年度産のものです

岩塚製菓ホームページ  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>