

みんなが笑顔になる美味しいお米を直接消費者へ

●減農薬、有機栽培でお米を作る



二代目として就農した安田仁さんが、土からこだわり、減農薬、有機栽培でお米を作っている清須ライスセンター。品種は、コシヒカリとあいちのかおり。「清流豊川が流れる恵まれた環境を生かし、どうやったら美味しいお米ができるか考え、品質を向上させていくことが僕らの仕事。選別にもこだわり、丹精込めて作ったお米を自社で選別し、粒の揃った品質の良いお米を提供しています」と安田さん。ひとつひとつのこだわりと努力で安心と美味しさを実現させています。

●食農育を通して安心・安全を伝える

ここ数年、積極的に取り組んでいるのが食育+食農。「農業を知ってもらっての食育ありきと考え、6年前から子どもたちの農業体験も行っています。同時に大人にも、作っている環境を知っていただき、なにが安心・安全なのかを伝えたいと思っています」と安田さん。また、自農園の豊橋産米あいちのかおりをそのまま製粉した米粉を開発。米粉の美味しさを伝えるとともに、グルテンフリーを求めている人たちに高い品質で応えています。

(小坂井センター 竹本隆子)



▲ホームページからの注文にも丁寧に対応



◀清須ライスセンターで



◀農業体験の様子▼

清須ライスセンター ●豊橋市清須町字高地40番地 ●0532-33-0203 ●<http://www.kome2-shop.com/>

編集後記

トヨッキー基金は、みんなが住んでいる町を良くしよう!という想いで寄付を募っています。どんなに小さなことでも、この町のために何が出来たのかを考えている方々は笑顔が素敵でした。清須ライスセンターの安田さんからは“食農育”への熱い想いが伝わってきました。食べ物はどのよう

にして食卓に並ぶのか、お米はどのようにして作られるのか、などの食に対する考えを持っていて勉強になりました。いよいよおもやいっこステーションも正式オープンとなりました。トヨッキー基金と清須ライスセンターさんもおもやいっこステーションにご協力いただいております。

東三河ヤクルト販売株式会社 豊橋市花中町54番地 TEL.0532-31-8960

- 花中センター
豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
- 豊橋東センター
豊橋市西小鷹野4丁目8-12 0532-62-3374
- 弥生センター
豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
- 二川宿センター
豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
- 田原センター
田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860

- 小坂井センター
豊川市伊奈町佐脇原500-252 0533-72-6321
- 豊川みなみセンター
豊川市塚町2丁目27 0533-84-0744
- 稲荷センター
豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
- 新城センター
新城市片山538-9 0536-22-2611

