



“ぐる〜っど”ようてい

【水稲生産者組合 三橋人志さんのインタビューが掲載されました！】

大阪市を除く東大阪市以南を活動エリアにする「大阪いずみ市民生協」では、「コープのお米予約登録」という組合員が特別栽培米などの定期便を年間予約することで、生産者が安心して労力のかかる栽培に打ち込むことを可能にし、永続的な栽培を補償する取り組みを行っています。

生産者の声として、水稲生産組合ニセコ支部の三橋人志さんがイエス・クリーン米の「ななつぼし」「ゆめぴりか」の生産者として紹介されています。三橋さんの米栽培に懸ける熱い思いが語られています。詳しくは下記の記事をご覧ください。

組合員さん「Voice」
「いい米を食ってみたい」と思っています。手取りでいい米を食ってみたい。

生産者さん「Voice」
組合員さんの声を聞くと、「いいものをつくりたい」と改めて思います。

組合員さんの「歓び」が、生産者さんの「希望」に。

あなたの好みは？
パイヤーが全銘柄を実食。

ご存知でしょうか？
こだわりのお米の栽培方法。

待っていてくれるひとのために、がんばれる。

イエス・クリーン米は、肥料や農薬が少なく、収穫が減るため、正直、手間やコストは大変です。しかし「ゆめぴりか」と「ななつぼし」を交互に買われている方や、夫婦で食べ分けている方もおられ、年1回の交流会では、組合員さんの声に励まされます。

北海道は寒暖差が大きく、とうもろこしやメロンも甘い。「ゆめぴりか」「ななつぼし」が人気の理由も甘みだと思えます。

ほかにはないお米を、ぜひ味わってほしい。

秋に収穫したお米はすぐ低温で管理された倉庫で保管。予約登録米だと、精米からそれほど日にちが経っていない、新鮮なお米が届くのもおすすめです。

こちらで選んでいただけるのは、ほかでは手に入らないお米。おかげさまで、年々組合員さんからの注文が増えています。

私たちが大切に育てた自慢の「ゆめぴりか」や「ななつぼし」をぜひ味わってみてください。

(JAようてい生産者・三橋さん)

生産者さん Voice
組合員さんの声を聞くと、「いいものをつくりたい」と改めて思います。



大阪いずみ市民生協 広告より出典