



浜通り農民連の元締め三浦さん(左)と私です。



三浦さんの息子さんです。後を継いで農業をやることを決意しました。応援するぞ、頑張れよ。



アイガモの雛たち。



よく実りました。



黒米(古代米)の田圃です。赤い穂がとてもきれいです。



アイガモ農家の郡(こおり)さんです。(左)



ひとめぼれ生産者の宮崎さん。キャラクター性充分のひとです。絵になるなあ。



三浦さんの家のヤギ。よく草を食べてます。



大きくなってしまったアイガモ君達。ご苦労様でした。よく働いてくれたね。感謝するよ。

三浦さんの率いる浜通り農民連のお米を扱い始めて5年くらいになります。福島県は横に長い県で左側を会津地区

中ほどを中通り右側の太平洋に面している地区(相馬、浪江、磐城)を浜通りと呼んでいます。一般的な米の評価としては他の地区より浜通りは味が落ちると言われています。しかし相馬のこのグループは土作りからしっかりとやりエムリン農法という、土中の有効微生物を活性化させ稲の根に養分を吸収させやすくする農法で、農薬、化学肥料を半分以下に抑え食味の向上に成功した注目すべきグループです。

当店ではひとめぼれとアイガモ農法のこしひかりを扱わせてもらっています。

ひとめぼれはこの食味でこの価格なら、かなりお買い得だと思ほどの逸品です。

アイガモ農法のこしひかりは無農薬米の部類に入ります。少々お値段は張りますが、根強いリピーターの多いお米です。アイガモ(合鴨と書く)とは何だか分かりますか? そうゆう種類の鴨がいると思ってる人が多いのではないのでしょうか? 合鴨とはカモとアヒルの掛け合わせ、人為的に作られた鳥なのです。だから田圃に放しておいても大きくなって空を飛ぶことが出来ません。アヒルの血が入っているため羽が大きくなりません。だから田圃でせつせと自分たちが生きていこうと雑草なり害虫なりを食べて餌にしているのです。大きくなると返って稲を倒したりしてしまうので田圃から引き上げます。カモ君たちの仕事はここまで。元々自然界にはいない鳥なので放す事は生態系を崩してしまうため禁じられています。ですから後は人間に食べられるしかないのです。カモ君たちの命を張ったお米です。安心して食べてあげないといけませんね。