



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 11 2013年6月26日更新

株式会社北越農林を レポートしました

農薬や化学肥料に頼らずにつくった
「有機栽培米 新潟産コシヒカリ」で
第4期セレクションを受賞しました

第1期から4回連続で本セレクションを受賞し続けている株式会社北越農林。受賞製品の「有機栽培米 新潟産コシヒカリ」は、農薬や化学肥料に頼らず、美味しさはもちろん、安心して食べられるお米と評判の逸品です。その米づくりについて、米穀部の松原健一さんに伺いました。



株式会社北越農林 米穀部の松原健一さん

株式会社北越農林 概要

住所：新潟県新潟市中央区南長潟8-12

TEL：025-286-4000

URL：<http://www.nourin.co.jp/>

第4期受賞製品

- 有機栽培米 新潟産コシヒカリ

» 製品について詳しくはこちら

スーパーには卸さない、こだわりのお米

栄養分豊富な土壌と清らかな雪解け水、昼夜の寒暖差など、新潟には美味しいお米が実る条件が備わっています。この地で昭和58年に設立した株式会社北越農林は、創業以来、他県産には目もくれず、地元・新潟産のコシヒカリのみを一貫して販売してきました。

「新潟産のコシヒカリにこだわる理由は、何ととっても美味しいことです。同時に、何よりも安心・安全なお米を提供することも大切に考えています」と松原さん。そのために農家と顔の見える関係を築いて品質管理を徹底し、厳しい検査を受けたお米だけを仕入れています。また、先進の精米機と優れた精米技術で、つやと甘みのあるコシヒカリに仕上げています。

「当社は農薬と化学肥料を通常の5割以下に抑えた特別栽培米を中心に、一般栽培米、有機栽培米を販売しています。商品はスーパーマーケットなどでは販売せず、通信販売とオンラインショップのみに限定し、健康志向の高いお客さまにお届けしています」。



農家の方々と共に受賞した第4期セレクション

受賞製品の「有機栽培米 新潟産コシヒカリ」は、無農薬・無化学肥料で栽培したお米です。その米づくりは土づくりから始まります。自然の生態系にある有用微生物(乳酸菌・酵母菌・光合成細菌などの善玉菌)を使って土を活性化。化学肥料を使わなくても良い栄養分豊富な土で、すくすくと農作物を育てます。また、土壌の中で善玉菌同士が連動しあうことで、農薬に頼らなくても病害虫に負けない丈夫な農作物を育てることができるのです。

「雑草が生えれば手作業で抜かなければならず、農家の方々には大変な負担をかけていますが、農家の方々は『自分の家族に食べさせるつもりで、安全なお米をつくっているので苦労は感じない』とってくれています」と松原さん。

さらに、松原さんは有機栽培に対する理解と普及を広めたいと続けます。



「有機栽培はまだまだ認知度が低いので、広く知っていただくために本セクションに応募しました。4期連続受賞はとても光栄なことであり、農家の方々と共に喜びを分かち合いました」。

本当の食のあり方を追求し、安心して食べられるお米づくりを続ける北越農林。その挑戦は今後も続きそうです。

ここがPOINT



同社は有機農作物を扱える公益財団法人 自然農法国際開発センターの有機農作物小分け業者の認定を取得しており、「有機栽培米 新潟産コシヒカリ」には、有機農作物とその加工食品の生産基準に適合した「有機JASマーク」を貼付しています。このほか、生産者の名前と住所、電話番号などを明記し、数量の齟齬がないよう捺印が押してあるシールを袋に貼付することで、お客さまに、より安心・安全を感じていただけるよう配慮しています。