

たけべ米（特別栽培米ヒノヒカリ）

岡山市北区建部町で栽培したお米です。
安全安心で美味しいお米ができました。

私たちは、環境に優しく安全安心で美味しいお米づくりを目指し、旭川中流域の自然に恵まれた地域で、長年の経験を生かしながら、堆肥やレンゲと有機肥料を主体としたヒノヒカリを育てています。

ヒノヒカリは、艶と粘りの強さは父親のコシヒカリに優るとも劣らず、さっぱりとした甘みと豊かな香りに加え、ふっくらとした炊きあがり自慢のお米です。良食味・良品質な建部地域（岡山市北区建部町）の主要品種です。

建部地域は、「行こうか岡山、もどろか津山、ここが思案の深渡し」と古くから俚歌に謡われ、津山往来、因幡街道など、交通の要所として歩んできましたが、市町村合併で岡山市、更には昨年4月に政令市となったことで、岡山市の奥座敷的存在となっています。



次の表は、メンバーの1人が、第11回米・食味分析鑑定コンクール（2009年福島県で開催）へ初出品し分析された結果です。惜しくも入選とは行きませんでした。メンバーみんなが化学肥料は使わず、レンゲ（緑肥）を主体とした有機栽培の「たけべ米」を建部ブランドとして、「安全安心」「地産地消」「都市農村交流」の3つをテーマに掲げ、更なる発展を願い頑張っています。

産地	水分	蛋白	アミロース	脂肪酸
岡山市北区建部町	15.4	7.4	22.4	22

【問い合わせ】

たけべ特別栽培農産物研究会（会長 光田 正） Eメール：takebemai@gmail.com
Webページ：<http://takebemai.jimdo.com> Twitter：<http://twitter.com/#!/takebemai>

Okayama Area

岡山都市圏版



レンゲ摘み首飾りに

建部保育園 田で自然に触れる

建部保育園(岡山市北区建部町市場)の園児約70人が6日、レンゲソウや菜の花を植え替えている佐藤勤さん(77)と同所1の田んぼで草花遊びをし、自然と触れ合った。

佐藤さんは土と一緒に耕して養分にするためレンゲソウ約12アールの花を摘んで遊ぶ園児

菜の花約40アールを栽培。ぼそするなと思いきなり切り返し、思い切り走り回ってもおうちまで持ち帰る。うんとおもたを招待した。

園児は歓声を上げて田んぼに入ると、寝転がったりジャンプしたりと大はしゃぎ。レンゲソウを摘んで首飾りを作ったり、自分の背丈よりも高い菜の花に分け入って、かくれんぼをするなど思い思いに楽しんだ。

石田舞華ちゃん(6)は「花を集めて髪飾りにした。ふかふかしてカエルやテントウムシもいて楽しかった」と話していた。



Okayama

岡山市民版

ください。

材料班 TEL(086) 803-8136 FAX(086) 803-8137

Eメール seiji@sanyo.oni.co.jp

支局 TEL(086) 952-0049 FAX(086) 952-2810

福渡支局 TEL(0867) 22-0372 FAX(0867) 22-0376

童画家・中山さんデザイン

普段でも使えるような親しみやすい絵柄のバッグで「たけべ米」をPRしようという企画。温かな作風で、病院内を飾るポスターアートにも取り組む中山さんにデザインを依頼した。

バッグはA4サイズ。中央に緑色を基調に穂を垂れた穂と笑顔のかかし、豊作をイメージしたおにぎりなどが描かれている。中山さんはホテルやセツブソウを見るために建部町地区を訪れたことがあり、「建部ののどかな環境や住民の人柄が浮かぶように仕上げたい」と話す。

農産物製 あすから販売

同フェア以降、建部町産業観光物産案内所(同町福渡)などで「たけべ米2・4」を入れて千円で販売する。同研究会の光田正会長(77)「同町大田」は「建部らしいデザイン。たけべ米の良さを多くの人に知ってもらいたい」と話している。

同研究会は環境に優しく安全なコメを消費者に届けようとして6年に結成。現在6世代が計約3万で、農薬の使用回数や化学肥料の窒素成分を抑えたヒノヒカリを生産している。

「たけべ米」 バッグでPR

「たけべ米」の名称でコメの減農薬栽培に取り組み岡山市北区建部町地区の「たけべ特別栽培農産物研究会」は、コメを入れる布製バッグを製作した。中区兼基の童画家中山忍さん(52)がデザインし、エコバッグとしても使える。6、7日に県総合グラウンド(北区いずみ町)で開かれる「おかやまエコ&フードフェア2010」から販売を始める。(小林貴之)



童画家の中山さん(右)がデザインした「たけべ米」を入れるバッグ