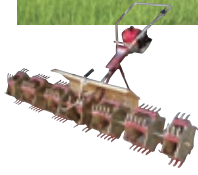


産直

水田の生きものたちと共に育つお米 クリスファームの 有機JASコシヒカリ

自然の営みの中で育てる 心と体を満たす米づくり

クリスファームの杉田さんは、有機JAS認定の有機コシヒカリを栽培しています。有機JASとは、農業や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然の力で生産された食品を表すもの。杉田さんは除草剤などの農薬を使わず、肥料には有機肥料や米糠などを使用しています。炎天下のなかで、重さ30kgあるエンジン除草機（左写真）を手に



田んぼを歩き回り、全身泥まみれになりながら除草作業をするのは大変な



Profile

クリスファーム
(若狭町)
杉田 寿男さん

約8haの田んぼのうち、約1.7haで有機JASマーク認定のコシヒカリを栽培。地元農家から受け継ぐ寿梅ファームで梅の生産も。

仕事。田植え後、1つの田んぼに3回は除草に入るそうです。そこには「害虫も益虫も、人が区別しただけで、本当は同じ生きもの。稲だけでなく、雑草や昆虫もいる自然の営みの中で育ったお米を、人がいたたくんです」という米づくりへの真摯な思いがあります。

本物の米づくりを通して 生きる、つながる、いのち

毎年初夏になると、杉田さんは仲間と「田んぼの音楽会」を開きます。「牛に音楽を聴かせると乳がよく出ると言うように、良い音の波動を浴びた稲はすくすく育ちます」と杉田さん。活動を共に楽しむ



ミュージシャンが集まり、田んぼに向かいオーストラリアの民族楽器などを演奏。美しい波動を浴びせ、心と体をやさしく満たすお米を育てています。

実は、杉田さんは若い頃、オーストラリアの牧場で畜産を、帰国後は酪農を勉強した異色のキャリアの持ち主。帰国後、若狭町で田んぼを借り受け、米づくりから農業をスタートします。「どうせ自分でつくるなら、本物を」という思いで、有機米に挑戦。有機栽培への周囲の

理解を深め、失敗を重ねるなかで、「米づくりは奥が深い。技術じゃなく、生き方や心が大事」と思い至ります。今では、「生きる、つながる、いのち」という杉田さんのテーマに共感した人から人への紹介で、県内外から集まった人たちと多彩な交流を続けています。

生協でも、コープの会マミーサポートと第3地区産直協議会のコラボ企画に協力。寿梅ファームで梅もぎ体験や音楽を楽しみ、組合員さんからは「感動した」という声が寄せられました。



杉田さんの

オススメの炊き方&食べ方



無水鍋(※)は、炊飯器より時短で、経済的です。お米は3~4回やさしく洗い、30分~1時間程水に浸け、鍋に入れ水加減します。鍋を強火にかけ、沸騰したら弱火にし、5分たったら火を止めて、15分蒸らします。(※蓋で密閉できる厚手の鍋)

クリスファームの有機米は、冷めても美味しいのが特徴。少量の自然塩で味を調え、いろんな具と愛情を詰め込んだおむすびを持って、秋の行楽やレジャーへお出かけください。



産直
有機JAS
コシヒカリ
白米(3kg)

ハ (つるがのみ)
宅 (10月3回(ふくい~な))



産直
有機JAS
コシヒカリ
玄米(2kg)

ハ (つるがのみ)
宅 (10月3回(ふくい~な))