



古代米「満濃紫黒米」

(有)ワケイ 満濃ファーム
細原邦明さんは、「農産品を通して美と健康に奉仕する」と、環境保全型農法推進会員・機能水研究会員として、減農薬栽培や無化学肥料栽培などに取り組む。

この古代米は、減農薬・無化学肥料栽培農産物として、農水省ガイドライン表示認証「さぬきエコ農産物」(水稻:1番1号)されている。



【古代米-黒米】



「満濃紫黒米」は、琴南・満濃町地方で昔から自家用として栽培されていた大変珍しいインディカ系の古代米。健康素食(そのまま食べる)用添加米としてご利用下さい。うるち米1合に対して、大さじ1~2杯混ぜて炊くと赤飯が出来上がります。

古代米は、縄文時代から作られ、古来より神事や祝い事などのハレの日に使われ、現在の赤飯のルーツといわれています。中国では古くから漢方薬として用いられるなど、栄養価が高く日本でも懐石料理や薬膳料理としての需要があります。

人気の“サラダ玉ねぎ” ご利用されていますか？



四季取り玉ねぎが、細原さんのライフワーク

定年退職後、『生涯現役でいられる農業こそ、人生終着駅までの永久就職先』と考えた細原邦明さん(71)は、都会を離れ満濃町吉野へ帰郷。農業を始める上での責任と自覚をつけるため、農業大学校に入学し、近代農法を習得しました。

「自信と目的をもって食物を立派に栽培し、真の親切心をもって販売する。その中で新しい農産品を模索し開発していく、農業は頭と全身を使う仕事です。」と語る細原さん、若々しい限りです。福祉生協かがわのスタートから色々なアドバイスを頂いています。