

みつわ商事(有)

米「九頭龍清流」の販売を始めた山本社長(左)と堀川代表理事(右)と坂井市春江町



ガソリンスタンド事業などのみつわ商事(本社坂井市春江町、山本容子社長)は、パイプラインを活用し「夜間冷水栽培」で作った減農薬・有機肥料栽培のコシヒカリを「九頭龍清流米 澄水むすび」の名称でインターネット販売を始めた。主に県外向けの高級米として来年以降も生産・販売していく方針。

パイプライン冷水 夜間に活用

コシヒカリ ネット販売 みつわ商事(坂井)

うと、地元の農事組合法人「上江ファーム」(堀川清治代表理事)に生産を委託した。パイプラインは従来の用水路と比べて生活排水が混入しにくく、雑草も少なくなるため、除草剤の使用を抑えることが可能。さらに、出穂する7月中旬から収穫前の9月初めまで、夜間に冷水を注ぐ「夜間冷水栽培」をすることで、食味が向上するという。

今年は30㌔栽培し、約20俵(約1200㍓)を収穫した。コメの粒が立っており、かみゆえや粘りがある上々の出来という。価格は、5㍓入り4500円(税別)、2㍓入り2千円(同)。みつわ商事農産部のネット販売のみの取り扱いで、グループのホームページ「みつわ」では販売しない。

ホームページ(www.kuzuryumai.jp)に受け付け。

(前田卓)