

池田 統一ブランド

「うららの米」

一括販売

コメの販売ルート統一や品質の安定管理などを目指している池田町の「協同屋」は、本年度産コシヒカリの販売方針を固めた。町を挙げて生産に力を注いでいる特別栽培米を町統一ブランド「うららの米」として一括出荷。これまでに培った安全、安心の米作りをさらに消費者にPRする。

協同屋は、戦後農政の準備を整えてきた。大転換が本格的に導入された今年四月、協同の力「生命に優しい米作り」で生き残りを図ろうと農業者やJA、杉本博文町長らがメンバーとなり結成。環境保護に先導的に取り組む同町のコメを「池田町ブランド」として統一し、一括販売する

準備を整えてきた。同町では昨年度から「生命に優しい米作り」運動を展開。農薬や化学肥料の有無などで町独自の基準を定め、三年計画で町内のコメ全量を特別栽培米にシフトする計画を立てている。協同屋が扱うのは同運動に取り組

「協同屋」来月下旬から 安全・安心PR



池田町ブランドで販売する米のパッケージ。後ろに広がる田でできた米は「匠づくり」となる。池田町数田

で、玄米販売を主にする「匠づくり」の三種類を用意。「匠づくり」の本年度の販売量はおよそ百五十トを見込んでいる。

協同屋の佐野和彦事務長は「池田町のコメはいつ食べてもおいしいと言ってもらえるように努力したい」と話している。

匠づくりの価格は、白米が五キ三千五百十円、

コシヒカリ 極匠 真の3種

む農家、農業団体のコシヒカリで、本年度は町内全収量のうち二・三割程度になるという。

度になるという。

ブランド名は、私たちに抑えた一般販売用の米という意味の「うららの米」。無農薬無化学肥料、農薬ともに半分程度

で直営店「こっぴい屋」で販売する「極づくり」、化学肥料は使わず農薬を一定で、先行予約や年間予約にも対応する。問い合わせ、申し込みは協同屋

玄米が五キ二千八百五十円。九月下旬から出荷予定で、先行予約や年間予約にも対応する。問い合わせ、申し込みは協同屋