

一之貝UNEのお米



〒940-0242 長岡市一之貝869番地 特定非営利活動法人UNE 電話 0258-86-8121

ようやく皆さんの下にUNEの新米をお届することが出来ました。世間では新米ブームは8月お盆明けに始まり既に9月一杯で終わりです。

新米は今年新しく獲れたお米、世間では新米は早ければ早い程付加価値が付くように考えられています。

しかし一之貝の標高450m付近で育ったUNEのお米は、5月23日の田植えから10月13日の刈り獲りまでの144日間、山からの綺麗な冷たい湧水と天水、ミネラルを沢山含んだ広葉樹の枯れ葉や枝などの自然の堆肥を多く含んだ土壌、そして東に聳える守門岳や大平山、五百山の風景、素晴らしい環境の下、じっくり育った田舎育ちの大器晩成のお米です。



今年から、籾摺直後の作業工程に『色彩選別機「色選」』を導入したので、小石やカメムシにかじられた黒い砕米、その他米以外の異物を除去出来るようになりましたので、より安心して

美味しく食べられるようになりました。

又、新潟県知事より「持続性の高い農業生産方式の導入に関する規定に基づいた方式:エコ55」で栽培しました。



是非、そんなお米を口にし、一之貝の棚田の風景を思い浮かべながら一粒一粒味わってみて下さい。余裕がありましたら、それに携わったUNEのスタッフの顔も思い浮かべながら~~~

