

こだわり満載、『京の職人技』をお届けします！

つじ のりひこ きょうとつじのうえん
辻 典彦 (京都辻農園)



経営概要

水稻5ha(ヒノヒカリ)、タケノコ 40a

経営体の構成

本人、兄、その他家族



生産地

▶ 八幡市内里(うちざと)

都の食を支えた山城平野の
ほぼ中央に位置する八幡市は
国宝『石清水八幡宮』の門前町。
『石清水』の名の通り、清らかな
名水に恵まれた水の町です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 『たくさん穫ることよりも美味しい米を!』
というこだわりを貫き、稲と向き合い、
『健全な稲に、美味しい米ができる』
という考えに至っています。

その結果、右上写真のような
隙間だらけの田んぼになりました。
日当たり、風通し、水の流れも抜群！

▶ 隙間は夏場でも水路のようになるため
いつも天然鴨などの水鳥でいっぱいです。
水、太陽、土、風、生き物、の恵みをいっ
ぱい受け止め、芯の強い稲が育ちました。
『人間の都合ではなく稲にとって良いこと』
を考えて、手間、暇、惜しまず作業をし、
今年も、『良い米』ができました。掲載し
切れぬこだわりは、ホームページで紹介！

連絡先

電話 : 075-950-8811 ファックス : 075-950-8872
ホームページ : <https://kyoto-t.net> e-mail : non77777@gmail.com
携帯電話 : 090-3352-4039 所在地 : 京都府八幡市八幡松原11