

お米のおいしさに感動して、ここ「小牧」に移住を決めました！

やました はるお
山下 晴生



経営概要

水稻1.1ha(コシヒカリ:あいがも農法 98a)、黒大豆など

経営体の構成

本人、(ウーファーさん*が多数、お手伝いに訪れます)

* WWOOF(ウーフ)という仕組みを利用して、有機農業を実践する農家に泊まり込み、農作業を手伝う人

生産地

福知山市小牧
(こまき)



和久川の源流水を利用できる地域です。
ホタルがたくさん飛びます。
時々カワセミも見られます。



おいしい米づくりのこだわり

アイガモを利用し、雑草の発生を抑えたり、害虫を食べてもらったり、粘土質の土を作るようにしています。農薬を使用していないことはもちろん、施肥もしていません。

コシヒカリ本来の味を目指しています。

収穫後は冷蔵保管しており、味はほとんど変化しません。

有機 JAS 認定を受けて生産しています。

連絡先

電話:0773-34-1511(ファックスも同じ)

ホームページ:<http://hotaru-mai.com>

所在地:京都府福知山市小牧257