

# 農家からお米を分けてもらっています

「安全でおいしいお米をつくりたい。そんな米作りをわかってもらえる人に食べてもらいたい。」

揖斐川下流の専業農家、鷺野さんの願いからこのおつきあいが始まりました。(1990年より、現在約120軒)

月1回、精米したての米を後継者のむすこさんたちが運んでくれます。

生産者と消費者がむすびつき、購入者同士も助け合いながら共同購入しています。



## わしのさんのおこめ

土作りからの有機栽培 除草剤1回のみ使用 疎植 遠赤外線乾燥 低温貯蔵  
放射能不検出 検出限界1ベクレル 顔の見えるおつきあい 1kg500円  
島本町、高槻市内 第2火曜日配達 他地域はご相談ください(池田方面 第3火曜日配達)



三重県桑名市多度町上之郷115  
鷺野 薫 tel:0594-48-3405  
mail:washino@guitar.ocn.ne.jp  
HP:www16.ocn.ne.jp/~kome

定期購入ご希望の方はまず相談してください

tel:075-962-3062  
mail:k-ji1110@tcn.zaq.ne.jp  
島本・高槻方面世話人 平野

はじめに鷺野さんと知り合ってください。彼(ら)の米作りを知ってください。

できれば手製の米袋を作ってください。紙袋代が省けるだけでなく、届ける人ひとりひとりを思い浮かべながら、丹念に精米してゆきます。

できれば共同購入してください。野菜がついてきます。個配が増えると配達がたいへんです。むすこさんたちの負担を軽くしてあげてください。

共同購入の難しい方は各所にあるステーションでおこめを預かってもらえます。



〇〇生協ツアー 5.2014

kg数、白米～玄米、何分つきかを決めて、鷺野さんに伝えてください。(月ごとの変更もできます。)

代金はゆうちょ、自動引き落としをご利用ください。

口座番号 00800-0-73787 鷺野農産

鷺野さんちに遊びに行ったり、試食会を催します。おいしいものいっぱい!



夏は、鮎としじみ取り

鷺野さんちに泊まります。日帰りも可。

# おこめツアー 5月3,4日



鷺野さんの田んぼは一面レンゲ畑 多度大社神事上げ馬まつり 国営木曾三川公園 海津温泉  
 クルマで分乗します。大山崎ICから1時間半 電車なら大垣、桑名から養老鉄道多度駅下車

「わしのさんのおこめ」が届きました。思えば10数年前、この町に引っ越して間もない頃、ご近所のお友だちにお声をかけていただき、お家にお邪魔して、鷺野農産のお米を試食する機会に恵まれました。多くは語らず、ただ心配そうにお米の味を訪ねておられる鷺野さんの、真っ黒に日焼けした太い腕を、今でも覚えています。



鷺野さんとの出会いは、食品に安心と安全を求める消費者たるべき必要性を自覚するきっかけとなりました。お米の味はこれまた格別。精米したての酸化していないお米を味わってほしいと、たとえ少量でも必ず1ヶ月に一度必要な分だけ注文してください、ということでした。

数年前なにかと忙しく、いっそ宅配でお願いしたいなあと思ったことがありました。すると鷺野さんは、そうしたらお米が「商品」になってしまう、食べていただく方の顔がみえる関係で直接手渡さないといけない、とおっしゃいました。その意味が最近になってようやく分かってきたような気がしています。我が家は現在、合計5軒で45㌦のお米の中継点となっています。

材料を吟味して端正こめて作ったあなたのカレーが、不特定多数の人が適当に作ったカレーやレトルトのカレーと大鍋でいしょくたに混ぜられ、バザーなんかで安価で売られたとしたら、哀しいですね。

スーパーで「〇〇産の〇〇ヒカリ」を買うのって、実はそういうことだと、鷺野さんと出会って、そんなふうになるようになりました。 2006年2月 Tさんブログより



鷺野さんの田んぼは河口より13km。海面より低いところにあります。水害に遭わないよう、安定した状態でお米を貯蔵できるよう、おつきあいが始まった頃、購入者が出資して低温倉庫を設置しました。