

おいしいお煎餅は
おいしいお米から
米づくりを未来に
つなげたい

お米由来の甘さに
香ばしいかおり。
ぽりぽり、ぽりぽり、
サクサク。

お煎餅の
お美味しさの秘密は
米農家さんが育て上げた
上質なお米にあります。

その大事なお米づくりが
さまざまな課題を抱え
今、ピンチです。



農家さんが 抱える問題って!?



水田の地力の低下

作物の生育を良好にするためには、継続した土づくりの必要があります



異常気象による 品質・収量低下

地球温暖化による気温上昇は、
水稻の高温障害による
品質・収量の低下を招きます

米の価格低下

近年、日本人の食の多様化や、米ばなれで消費量や価格が落ちている傾向があります



担い手の高齢化や 後継者不足

新潟県での米農家の平均年齢はおお70歳。面積あたりの所得も低く、若手は参入するハードルが高いのです

農機具や 肥料の高騰

農業に欠かせない肥料やさまざまな農業資材の価格が高騰して農家を悩ませています



米づくりがピンチ!

おせんべい
おいしいね

米農家の
米田さんが
今年で
米づくり
やめちゃう
らしいよ...

田んぼは
若い人に
まかせること
したんだ!

農家によって
後継者がいなくて
荒地になってしまう
田んぼもあるんだよ

そうなん
ですね...

今、米づくりは
課題が山積みで
大ピンチ
なんだ...

こんな
問題を
解決するためには—

<<< つづきは裏面へ

お米に関わるみんなが
笑顔になる未来を、
私たちは目指して
いるのです。

目指すは、地力のある田んぼを
つくること。
そして「農家になりたい」
という若者を育てること。
環境にやさしく、
人にやさしい、
米づくりをする事。

高品質な米づくりをする農家の
技術をデータ化したり、バイオ
テクノロジーを用いて土壌の
研究・改良を進めるなど、
米農家と研究者・企業・自治体
がタッグを組んで、口質の高い
お米を育てる取り組みが
始まっております。新潟味のれん本舗
も参画しています。

米づくりを未来につなげる

資源循環の輪

「N・CYCLEプロジェクト」に

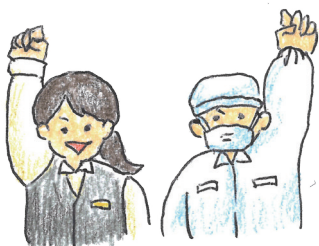
参加しています

日本の食文化にとって欠かせないお米。N・CYCLEプロジェクトとは、お米づくりとお米にまつわる食文化を未来に受け継いでいくための取り組みです。

たとえば、収穫時に発生するもみ殻や、お米の加工品（おせんべいや日本酒など）をつくる工程で出てくる研ぎ汁など。

そのまま捨てれば廃棄物になってしまうが、肥料に生まれ変わらせることで再び稲作に活用することが可能です。

N・CYCLEの名前は、この試みを始めたNAGAOAKAの「N」から付けられたもの。そしてNIGATA、ひいてはNIPPONへと資源循環の輪が広がることを願って名付けられました。日本の米農家、企業、教育機関、行政などそれぞれの知恵や技術を組み合わせて、お米に関わる人みんなが笑顔になれる新たな循環を生み出す。それがN・CYCLEなのです。



お米をつくる

お米を食べる・使う

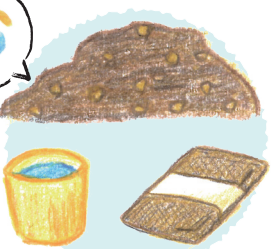
お米の研ぎ汁を堆肥に活用。米由来の成分で田んぼを元気に

お煎餅づくりでは、大量の洗米水。いわゆる研ぎ汁が発生します。このお米の栄養成分が溶け出した研ぎ汁を、微生物の力で堆肥化し、田んぼの有機肥料として利用することを目指しています。田んぼで育ったお米の未利用部分を肥料として田んぼに返す。まさに資源循環の取り組みです。

今まさにスタート!!



N.CYCLE



資源を活かす

農家さんを応援するため味のれんが「できること」

米農家さんを応援するために味のれんができること。それがこのプロジェクトを広く発信することです。米農家さんを応援してくれる人が一人でも増えてくれるように、その応援が米農家さんの希望と勇気につながるように。そう願って、彼ら力なが活動に参画しています。



コラム
春の到来

田んぼの周辺が黄緑色のフキノトウが顔を出し始めるといよいよ春到来。春の野山の恵みの代表格がタケノコです。おいしくゆでる秘訣は、たっぷりのお湯をいれること。お米の未利用部分があく抜きに一役買っていただきますよ。

タケノコ

ぜんまい

たらの芽

フキノトウ