



オンラインショップ「棚田米百選」

山の傾斜地などに作られた小規模の水田は「棚田」と呼ばれ、日本の美しい風景として古くから親しまれてきた。しかし、棚田は年々減少しており、存続の危機にひんしているという。

成川米穀の成川亮治社長は、偶然出会った棚田の美しさと米のおいしさに感銘を受け、棚田米を販売してきた。

棚田米は、天日干しなど伝統的な製法で作られていることが多く、高い標高で低い気温の環境の下、害虫の発生が少ないため、農薬使用も少ないことから「美味しいくて安全」



と消費者からの評判は上々だ。これを受けて、さらに多くの方に棚田米を食べてほしいという願いから、生産者と棚田保全にかかわるNPO法人とともに棚田米のオンラインショップ「棚田米百選」を立ち上げた。

・ 山形県から大分県まで日本各地の棚田米=写真=を取り扱い、手軽に棚田米の奥深さを知つてもらうために「いろいろ食べ比べセット」1キロ×3袋(1880円=送料別)を用意した。生産者から直接買い取ることで、より求めやすい価格を実現している。

成川社長は、「棚田米を食べることで、棚田に関心をもち、棚田に足を運んでもらいたい。生産者と消費者をつなぐきっかけをつくりたい」と語っている。

成川米穀は、第71回かわさき起業家オーディションにおいて炊飯器で普通に炊けるおいしい玄米「無洗米やわらか玄米」の普及を目指すビジネスプランで「かわさき起業家賞」を含む6賞を受賞している。

●成川米穀 〒210-0014 川崎市川崎区貝塚1-12-11 フリーダイヤル0120(41)5818
アドレスはorder@tanada-mai.net
URLはhttp://www.tanada-mai.net/
(情報提供・川崎市産業振興財団)