



根津新一郎さん



米兆ゆうき

おかげ様で「米兆 ゆうき」が誕生して今年で四年目を迎えました。「日本一の米、有機栽培された魚沼産コシヒカリで、日本一の煎餅を作りたい」という、初代社長の想いが始まりでした。

魚沼産有機栽培コシヒカリをはじめ、使用される原材料「醤油」「砂糖」「こま」は全て有機栽培されたものを使用し、JAS（日本農

林規格）の有機認定を受けたいお煎餅です。



金色に実った魚沼産有機栽培コシヒカリ

今年の米の出来は、それ程暑い日が続かなかつたにもかかわらず、作柄は平年並みで、実りも良い方だとNPO魚沼ゆうきの根津さんは語っていました。米の実る時期に日照不足だったり、寒い日が続いたりすると、穂が黒くなつて実りが悪くなったり、逆にあまり暑い日が続いても駄目だそうで、突っつても白く割れやすい米になつたりと天気の良し悪しが、米の作柄に非常に影響しやすい事を改めて実感しました。

今年の作柄は？

今年6月に行われた特定非営利活動法人「NPO魚沼ゆうき」の主催する田植えイベントに引き続き、9月30日に稲刈りイベントに参加して参りました。この日は絶好の稲刈り日和。澄みきった魚沼の空のもとで、おいしい空気を吸いながら



稲刈りに参加

今年6月に行われた特定非営利活動法人「NPO魚沼ゆうき」の主催する田植えイベントに引き続き、9月30日に稲刈りイベントに参加して参りました。この日は絶好の稲刈り日和。澄みきった魚沼の空のもとで、おいしい空気を吸いながら

有機栽培コシヒカリの刈入れ

(新潟県十日町市川西)

の被害にもあいにくいそうで、伸び伸びと太く生長します。その為、実った稲穂の重さに負けることなく力強く生えていました。

の金色は、見入ってしまふほどの美しさでした。慣行農業の田んぼの稲はミステリーサークルのように倒伏しているものがありました。有機栽培された稲は元々植付けられた株数が少なく稲と稲との間隔も広い為、お日様の光が地面まで長く届き、風通しも良く虫害

お煎餅の大吟醸

只今魚沼産有機栽培米コシヒカリを生地に加工し、焼きに向けての準備段階に入っております。今年は一

体どんな味わいが楽しめるのでしょうか。

米兆の職人たちも「新米、しかも有機栽培の魚沼産コシヒカリで焼くのは毎年の事ながら緊張するが、最高の米で焼くのは職人冥利に尽きる」と申しております。本当に良いものを使って作られたものは、素材の持ち味が生きており、押し付けがましくもないもの。

口に含むとさらつと水のようにすんなりと馴染む、そんな大吟醸のような煎餅「米兆ゆうき」今年もお楽しみにして頂けたら幸いです。



桐箱に詰めてお届け致します