

つる ばみ まい

げんき里村の鶴喰米が美味しい三つの理由

一 坂本町鶴喰の一等地産

坂本町は米が美味しいと言われている産地の一つです。その中でも美味しい米が育つと定評のある地域が自然に囲まれた鶴喰地区です。げんき里村の鶴喰米はそんな鶴喰地区のさらに奥まったところにあります。

二 “米職人”が丹精込めて育てる特別栽培

米作りは自信あり!!
長年、自ら米を栽培してきたシルバー会員がその技術と経験を活かして土づくりから田植え、収穫まですべてを管理し、旨みと粘りに富む鶴喰米を丹精込めて育て上げています。

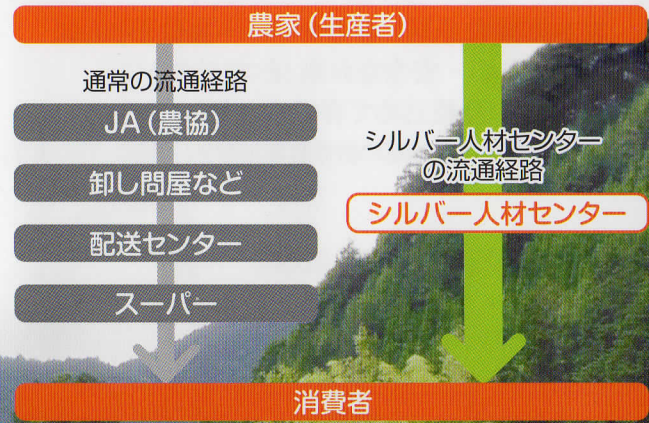


八代市坂本町 鶴喰(つるばみ)

三 流通経路が短い

通常、米は農家→農協→(中略)→スーパーの配送センター→店舗、という流通経路でスーパーに並んでいます。鶴喰米は、げんき里村→シルバー人材センターとダイレクトに届きます。

よって流通経路が少ない分、トラックの積み下ろし回数も少なく、米が傷み難いので最高の状態で米を提供できます。



田んぼの横を流れる清流
この清流で米を育てています

育む

実る



収穫時期には
たわわに実る稲穂



田植えの様子