

こめ たか
米貴



米・米粉の笑笑・ 玄米米粉の笑笑

安全・安心なお米と、
グルテンフリーの
クスクス



山本さんは北九州市内の保育園での米作り体験を通じて、食の大切さや自然の素晴らしさを伝える活動をしています。美味しいお米と笑笑が、次世代へ笑顔を広めていきます。

こだわりのお米を手軽に食べてもらいたいとの思いで、2023年に米粉のクスクス、「笑笑」を開発し特許を取得しました。本来、クスクスは小麦粉で作られていますが、「笑笑」は米粉でできているのでグルテンフリーです。加熱の必要がなく、スープやサラダにまぶして食感を楽しむのがおすすめです。さらに、お湯を加えるとお粥になるため、離乳食や介護食、そして災害時の非常食としても利用できます。

カルスト台地が広がる平尾台のふもとで先祖代々営んできた米農家を継いだ山本さんは、2016年に「米貴」を立ち上げました。ミネラル豊富な水と、粘土質で肥沃な土壤を活かし、「お母さんが子どもに食べさせたいお米」を作っています。有機肥料を使用し、農薬の使用量を抑えて、安全・安心なお米作りに努めています。さらに、稻刈り後に菜の花を植えて土にすき込み肥料にするなど、栄養豊富な土作りにも取り組んでいます。

販売場所

通販



↑通販サイト



ワンヘルスの実践内容

- (米)動物性有機質肥料使用(生態系の保全)
保育園での田植え・稻刈り等を通じた食育・環境授業(食育活動)
- (加工品)自社田んぼで作ったお米を使用(地産地消を推進)