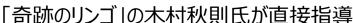
報道関係者 各位





富士産業株式会社



"奇跡のお米" 木村式自然栽培米『ナチュラル朝日』

通信販売『WELLBEST(ウェルベスト)』で4月から全国販売へ

「健康」をテーマに自然素材を丹念に研究し、安全性と有用性が認められたものを製品化している健康総合メーカー『富士産業株式会社』(本社:香川県丸亀市田村町1301/代表取締役:岡田篤典)。当社が運営している通信販売サイト『WELLBEST(ウェルベスト)』で、これまで当社広報誌『すこやか』の読者様向けに販売を行っておりました木村式自然栽培米『朝日』が、皆様からご好評をいただき、この4月より『ナチュラル朝日』と名称を変え、パッケージをあらたに、本格的に全国販売を行っていくこととなりました。

木村式自然栽培米「ナチュラル朝日」

https://www.wellbest.jp/goods/kimura/rice.html



精米5Kg



玄米5Kg

木村式自然栽培米『朝日』とは、世界で初めて、肥料も農薬も使わずにリンゴ栽培を成功させた、「奇跡のリンゴ」の産みの親として知られる木村秋則氏が直接指導、「NPO法人岡山県木村式自然栽培実行委員会」が認める岡山県契約農家が作った、農薬も化学肥料も、そして有機肥料すら使わない「究極の安心・安全」のお米のことです。

木村氏が自然栽培に適したお米として選んだのが、岡山県で古くから作られている品種『朝日』でした。明治41年、京都の農夫山本新次郎氏が、当時栽培していた品種『日の出』の中に発見した新種をもとにした品種で、昭和に入ってからは西の『朝日』、東の『亀の尾』と言われ美味しい米の代名詞となってきました。コシヒカリ、ササニシキの祖先にもあたる同米は、品種改良されていない希少な在来品種です。



木村さんのコメント

健康によく、農薬も化学肥料も、そして有機肥料すら使わないため、地球環境にも優しい「木村式自然栽培米『ナチュラル朝日』」をこの機会にぜひ、ご賞味ください。



「奇跡のリンゴ」の木村秋則氏



希少価値の高い在来種 朝日



朝日米は、法律により岡山県でその地位が保護されています。

他県で生産された朝日米は米穀検査を受けることはできず未検査米となり、朝日米の表示をすることは違法となります。 岡山県内で栽培された朝日米のみ、正式な朝日米と称して流通されています。

当社の朝日米は、岡山県内JAの米穀検査を経て、JAS法による表示証明と、NPO法人岡山県木村式自然栽培実行委員会の認証を同時取得しています。

木村式自然栽培米生産者代表の山田徳三郎さんは、「農薬はまだしも肥料も使わずに米を栽培するなんて、最初は無理だと思っていました。木村さんの指導を受けるうちに、肥料をやり過ぎると、かえって病気に弱くなることがわかりました。自然栽培のお米は根がしっかり張ってミネラルがゆきわたるので、とてもおいしいんです。精米に玄米を2割ほど加えて炊くのもおすすめですよ」と、自信をもっておすすめしています。



<商品情報>

もち米と交配させていないことから、もちもちとした食感とは違い、ふっくらと粘りがあるのが特徴です。粒が大きく、しっかりとした歯ごたえとお米本来の旨みが感じられます。また、冷めてもおいしいことから、お寿司やお弁当にもぴったり。寿司職人や高級料亭の料理人が指名する一品としても知られています。





有機肥料さえも使わないのが自然栽培

自然栽培はオーガニックと同義と誤解されることが 多いのですが、農薬や化学肥料はもちろん、有 機肥料さえも使わないのが自然栽培の特徴です。

地球にも人にも優しい「ナチュラル朝日」

おいしいお米にしようと肥料を与えることは良い事と思われがちですが、多すぎる肥料は稲を栄養過剰状態にし、弱い稲が育ってしまい、かえって農薬が必要となる、といった悪循環を生んでいます。さらに、肥料の70%はガス化して地球温暖化の原因の一つとなっているとも言われています。木村式自然栽培米「ナチュラル朝日」は、地球にも人にも優しいお米です。

- ・東京都、大阪府、兵庫県の学校や保育園の給食にも採用されています。
- ・収穫量は現在3,000俵ほどです。

販売に関する問い合わせ先

通信販売サイト『WELLBEST (ウェルベスト) 』 https://www.wellbest.jp/ フリーコール: 0120-430-114 (受付時間/9:00~23:00)

木村式自然栽培米「ナチュラル朝日」 https://www.wellbest.jp/goods/kimura/rice.html

*4月からは『ナチュラル朝日』と名称変更されるため、お手元に届く商品は掲載時と異なるパッケージになる可能性がございます。