

DENDENMUSHI
ISHINOMAKI

玄米コーヒー



**カフェインが気になるけれど、
コーヒーが好きな方へ。**

カフェインが含まれていない玄米珈琲は、おやすみ前に飲んでいただいても、またお子様が飲んでも安心です。妊娠中や授乳中で、コーヒーを控えた方が良いと思うけれど、食後やホッと一息つくたいと思った時にコーヒーが飲めないのは寂しい。そんな人にも、ノンカフェインの玄米珈琲でしたら安心して飲むことができます。

宮城県石巻産
農薬不使用
ササニシキ玄米



石巻の農薬不使用ササニシキ栽培農家

 **田伝むし**



農薬不使用栽培の ササニシキを使った すっきりとした味わい。

自社生産の有機JASササニシキ玄米を遠赤外線でじっくりと焙煎し、黒焼きにしました。「黒焼き」用法は古くから民間療法としても活用され、「こげ」とは違い、空気を遮断した状態で焙煎したものです。黒焼きにすることで玄米の栄養はもちろん、新たに玄米ポリフェノールやミネラルが生まれ、体の芯かポカポカに温め、炭の吸着力と相まって、体内の大掃除をしてくれます。



北上川の風土が育てた、栽培期間中農薬不使用ササニシキ。

沖積平野を一級河川の新・旧北上川と鳴瀬川が流れる県内有数の穀倉地帯・石巻市。良質な「ひとめぼれ」「ササニシキ」の産地として知られ、特にササニシキは日本一の生産量を誇ります。田伝むしの田んぼがある桃生・河南地域は農家の4割がササニシキを生産し続けてきたササニシキの里。海からの風と北上川の恩恵を受けた気候風土が栽培に適しています。かつては西の横綱コシヒカリと並んで東の横綱と呼ばれたササニシキですが、一般に育て方が難しく、冷害が続いた昭和50年代後半以降、さらに平成に入って冷害や台風の被害により生産者が減り続けております。田伝むしが栽培しているお米は「ササニシキ」という品種だけ。農園がある宮城県石巻市のササニシキ生産量は日本一を誇ります。しかし、冷害が続いた昭和50年代後半以降、さらに平成に入って冷害や台風の被害により生産者が激減してしまい、今は市場にもあまり出回らない希少な品種となってしまいました。

田伝むしが作るササニシキ

私の両親が農業や化学肥料を使わずにササニシキを作り始めたのは1987年。当時、当り前に使っていた農薬が生態系を壊し、自然の循環を断ち切ることを知ったことがきっかけです。草取りに苦労しながらも黄金色にかがやく稲穂に心から喜びを感じる。そんな両親を見て農業に夢を抱き、2005年に家業を継ぎました。無農薬で育てるササニシキを生産・販売させていただいておりますが、ファンになってくれた方が、作業を手伝ってくれることがあります。みんなで楽しく作業すると田んぼも喜んでくれるように思えます。効率重視の時代ですが、それだけに人が手をかける米作りに価値があると思っています。自然の恩恵に感謝しながら、手間暇かけて土や稲の力を引き出す。田んぼから教えられた大切なことをササニシキ作りを通して伝えていきたいと考えてます。

田伝むし

宮城県石巻市にある
無肥料自然栽培ササニシキ栽培農家

電話 **0225-72-2480**

メール **info@denden999.com**

http://www.denden999.com

