



私たち生産者50名は、庄原市、JA、県立広島大学、農業技術指導所などと連携し、試験・栽培研究に取組み、安心・安全で美味しい米づくりに日々努力しています。

広島・庄原

竹粉で育てるおいしいお米

里の夢

あきさかり

「すし米特別賞受賞」

ブランド米 里の夢

美味しさの秘訣は土づくりから



①竹林整備を兼ねて、竹の伐採を行う。



②伐採した竹は、樹木破砕機でパウダー状に粉砕します。



③粉砕した竹パウダー（少し荒めにしています。）



私たち生産者は、竹の有効再利用と土づくりにこだわり、食味の高い良質米（食味値80点以上）のみを厳選し、消費者にお届けしています。



④堆肥センターへ竹パウダーを搬入し、中熟牛糞堆肥と混合します。



⑦マニュアルブレードで圃場に散布します。試験栽培の結果に基づき最適な散布量を決定しています。



⑥3ヶ月発酵させた完熟堆肥は、表面が少し灰褐色の菌糸の痕跡が見られる良好な堆肥になっています。



⑤竹パウダーを混合した堆肥は、70℃前後に発酵します。食味向上のために、ミネラル豊富な牡蠣殻を混合します。