

産直 コブの里

お米選びも自分らしく、
すこやか産地のおいしさいろいろ。

田んぼがすこやかに保たれてこそ、
真においしいお米をつくることができます。
コブデリでは、産地を選ぶことはもちろん、
田んぼづくりにも気を配って、
おいしさへの多様なニーズに応えます。

トキとの共生を
目指して育てた
産直新潟佐渡
コシヒカリ



産地である佐渡では、トキやさまざまな生きものが暮らせるよう、化学肥料や農薬を減らしたやさしい米づくりをしています。

トキのエサ場である田んぼには、カエルやドジョウ、トンボなどの生きものが棲んでおり、これらが田んぼの害虫を食べしてくれるという、うれしいサイクルも、人間と生きものが共に協力し、環境にやさしいお米をつくっています。

世界重要農業遺産 GIAHSに認定

2011年、佐渡市はFAO(国連食糧農業機関)が提唱する世界重要農業遺産に登録されました。生きものとの共生する農法に加え、消費者との連携などからの持続的な環境と農業の保全体制、棚田開発のもととなった佐渡金山の歴史、佐渡の風景・文化など農村コミュニティの保全などが総合的に評価されています。



生きものが暮らせる環境を目指しながら、生産者はお米づくりに励んでいます。



暮らしに合わせて選べる 佐渡 コシヒカリシリーズ



産直新潟佐渡コシヒカリで作った焼おにぎり
佐渡コシヒカリのおいしさを大切に、新潟県産大豆使用のしょうゆで、ふっくら焼き上げました。



産直新潟佐渡コシヒカリで作ったごはん
1食分ずつの専用釜を使い、ガス直火でゆっくり炊き上げ。ふっくらとした食感のごはんです。



産直新潟佐渡コシヒカリ
夏は涼しく冬は暖かい佐渡。じっくり成熟したお米は、ほどよい粘りがあり、口いっぱい旨みがあります。

地元のお米、おいしいね!



いばらきコブ「田んぼのがっこう」の田植えの様子。

コブデリではさまざまなお米を取り揃える中、地産地消の考えから、お住まいの地域や近県で栽培されたお米をラインアップ。また田植えや収穫などの体験を通して、組合員さんと産地の交流を行っています。



とちぎコブ福刈りのようす。農業体験を通じて産地と交流しています。

茨城県産



栃木県産



埼玉県産



千葉県産



長野県産



これがみんなで作ったおもちです!

「おもちづくりを通して、子どもたちに日本の農業の現状、産地のことを知ってもらいたい」という想いから、2015年にスタートしたの取り組み。組合員さん親子が、原料となるもち米の田植えや福刈り、加工場見学など、もち米生産者や、メーカーのたいまつ食品(株)と協力しながらつくり上げています。

組合員さん親子が
もち米づくりから参加しました!
新潟県村松産
特別栽培米
こがねもち



つきたてのおもちをみんなで食べよう!



おもちゃってこんなふうにつくられてんだ!

