

那須山麓米 お米ニュース



生活クラブ・東京

「食と農」政策委員会発行



2024年12月NO.2

那須山麓米の産地（栃木県那須塩原市）に思いをはせ、生産者「どではら会」や産地丸ごとの情報を定期的にお知らせします。予約して産地とつながろう！

↑よやく申込はこちら



七千山水源の森

那須山麓米を育む水は1800m級の山、三倉山・大倉山・流石山がある山深く豊かな森から、地中深く潜り込み長い年月をかけて湧き出す貴重な水です。



深山ダム

湧き出した澄んだ水は、深山ダムに蓄えられ、明治時代に作られた日本三代疎水の1つ「那須疎水」から田んぼに流れ込みます。

樹齢100年を超えるブナやミズナラが生い茂る森 那須山麓米の産地と生産者「どではら会」

どではら会の生産者は、ある時は無人ヘリコプターやドローンを自在に操縦する操縦士、またある時はフォークリフトを乗りこなし、米の入った1tのフレキシブルコンテナバックを次々とトラックに積み込み、倉庫に運び込むドライバー。何役もの仕事をこなすメンバーたちのチームワークで那須山麓米は私たち組合員に届いています。「お米の生産者」と一言でいっても、苗を植えて育て管理するだけではない日常です。

草刈り1つとっても、平面に使うもの、カドのある面を刈るものなど何通りもの機械を使います。あらゆるスキルを身につけ、白や銀などの軽トラックで颯爽と田んぼに現れるスーパー生産者集団、それが「どではら会」なのです。

田植えで登場する大きな田植え機や、収穫する時に登場する大きなコンバインで稲を刈るシーンはそのすごい迫力とスピードです！ぜひ産地に行ってみて自分の目で見てみてください。

神秘的な森

澄んだ水

スーパー生産者

に守られて育つ

「那須山麓米」

生産者紹介 どではら会 会長 佐藤友幸さん



那須塩原で米作り 45 年の佐藤さん。3 世代 6 人家族で、代々お米を作っています。また和牛の繁殖もしていて、親牛 20 頭、仔牛 15 頭のお世話もしています。最近お寺の檀家の研修で高野山に行ってきたそうですよ。

• 米作りで楽しいこと

収穫の秋に首を垂れる稲穂を見ること。

• 組合員と思い出

20 年役員をしてきたが、生活クラブの組合員の方々はいつでも、どではら会のことを真剣に考えていてくれること

• どではら会について思うこと

令和 6 年産のお米価格が高騰した中でも、どではら会生産者は生活クラブのために那須山麓米としてがんばって出荷してくれた事に感謝しかありません。

• 今後やりたいこと

今まで一生懸命やってきた私も 63 才になります。後継者も頑張ってくれていますので、これからは地に足をつけ、ゆっくりと歩いていきたいと思っています。

北東京ブロック おすすめレシピ



豚肉がゴロゴロ入ってめちゃくちゃ美味しいご飯が止まらない！

豚肉の中華風炊き込みご飯

○材料

米 2 合、酒 大さじ 2
豚ブロック肉 300g (好きな部位)
ごま油 小さじ 2
<A>
丸大豆醤油、大さじ 2
素精糖 大さじ 1
根生姜(みじん切り)小さじ 1.5
にんにく(みじん切り)小さじ 1.5

○作り方

- ①豚肉は 2cm 角に切り、ポリ袋に A と共に入れてもみ込み、30 分おく
- ②米をとき 2 合分の水加減から、大さじ 6 の水をすくい出す。
- ③②に酒を入れ表面を平らにしてから、A を汁ごと入れ、ごま油も入れて炊く
- ④炊きあがったら、そのまま 10 分蒸らし全体を混ぜて出来上がり。彩りに、小ねぎやしそ、きゅうりの細切りなどを添えて、召し上がれ！

那須山麓米を使用した
冷凍おにぎり

こむすびちゃん



組合員と一緒に開発した「こむすびちゃん」が「ぎゅって ベストサポーター大賞 2024」子どもニコニコ部門 銀賞を受賞！



詳細はこちら→



【こむすびちゃん・次回取組み】2 月 1 回・5 週