

日本の美味しい食と農をサポートする

『匠』サポーター会員

【年4回コース】



『匠』サポーター会員とは

サポート制度について

日本一美味しく安心なお米と野菜を皆で創る！を合言葉に、食の安全を守り、地方の活性化を支援し、これからの新しい世界のモデルとなっていく事を活動理念にしております。サポーターの支援によって、無農薬や自然農の田畑を守り広げています。また、日本各地の厳選された無農薬の野菜や農園を支援しています。

配送時期について

2月(予定) 1から2点配送予定

5月(予定) 1から2点配送予定

8月(予定) 1から2点配送予定

11月(予定) お米＋7点セット配送予定

※メインはお米収穫後(毎年11月に配送※12月初旬になる場合があります)に配送します

初年度配送のお米について

四万十清流米は四万十川の源流から直接引いた清流で育成し、基本的に農薬を使わない、プレミアム農法で育つ貴重な『清流米』です※原則農薬は使いません。気象条件により、病気の発生や虫のつく時期に最低限使う場合がありますが、国が推奨する農薬の1/10程度までとする特別農法となります。

来年度配送のお米について

四万十清流米【匠】は、さらに完全無農薬・自然農法を徹底し、月の満ち欠け（月のリズムを大切にし、土壌菌の活性化による自然農栽培※奇跡のリンゴの木村さんも採用）と土地の波動を最高の状態に整え、太陽の光による自然乾燥も行い栄養分をいきわたらせた、ほんの僅かしか取れない幻のお米が、四万十清流米（匠）です

収穫量について

自然農法の為、天候によって収穫量がとても少なくなる場合があります。例年の基準値を下回った場合はその割合分、四万十清流米（匠）の場合は、通常 of 四万十清流米へ変更や代替え品でのお届けになる場合が有ることをご了解ください。また収穫量が例年の基準値を上回る場合は最大2倍までのお米をお送りさせていただきます。その他の特産物も同様にご支援くださいませ。

その他サポーター特典について

特別メンバーFacebookグループへのご招待※苗植えから収穫までを限定グループに公開。四万十川の田んぼで農業体験したい方に無料体験＋完熟梅酒の現地お土産プレゼント

厳選食品7点セットについて

味と自然農法を厳選した無添加漬物4点＋特選梅干し＋プレミアム真菰茶＋無農薬おもち

（毎年最高のものを厳選する為、多少変更する場合があります）

+7点セットについて



プレミアム真菰茶＋自然栽培梅干し＋無農薬おもち＋無添加漬物4点
(毎年最高のものを厳選する為、多少変更する場合があります)

1. 真菰茶



プロジェクトとしてこだわり尽くして自然農法で自家栽培した世界最高峰の真菰茶です

マコモ菌は数百度の高熱にも耐えられるので、沸騰したお湯で煮出しても成分が落ちることがありません。マコモ菌には善玉菌が活動しやすい環境を手助けする成分が多く含まれています。

善玉菌が腸まで届くことにより、腸の活動を促し、腸内環境を改善してくれる効果が期待できます。マコモには副腎皮質ホルモンの分泌を促し、体内の毒素を排出する働きがあり、デトックス効果が期待されています。

2.梅干し(龍神梅干)

龍神村という、和歌山県龍神村の豊かな自然の中で、無農薬・無化学肥料で丁寧に栽培した梅の実とシソと沖縄の自然塩シママースを100%使って無添加で作られた龍神梅干。



おばあちゃんの作る懐かしい味

昔ながらの製法で作られているので、とても懐かしい味がします。

手間暇、愛情かけてます

龍神梅の梅干は、生産者の方たちの手間暇、そして愛情をたっぷりと注がれて作られた、愛のこもった梅干しです。使用する梅の実としそは無農薬・無化学肥料で栽培しております。

龍神梅の梅干しは有機JASを取得していますが有機JAS規定では、「天然由来の農薬なら使用しても良い」ということになっています。

しかしながら龍神梅では**その天然由来の農薬さえも使っておりません。**

もちろん除草剤なども使用せず、全て自然の力に任せている為、5～6月は広大な敷地の草刈、しかも刈ったそばから生えてくる・・・！という、とても大変な作業を【人力】でしています。



手作業にて丁寧に

雑草の駆除は手作業にて行われています。紫蘇だけを残し、雑草を丁寧に取り除く作業。

その作業の大変さと言ったら、想像を超えるものです。

龍神梅農家さんでは「美味しさに近道はない」という精神の元に栽培・加工・販売まで一貫体制で取り組んでいます。

無農薬栽培であることのパワー

健康に良いと言われている梅干。

その中でもやはり、無農薬栽培で育てられた梅と、農薬を使用して栽培された梅、無添加で作られた梅干しと、添加物が入った梅干しとは、その食べ物の生きている力といいますか、エネルギーが、格段に違うと思います。最近、科学の進歩でエネルギーのオーラのようなものを撮れる写真がありますが、無農薬米と農薬米のエネルギー写真などは、放つエネルギーの光が全然違うそうです。

目に見えないことはわかりませんが無農薬栽培で育てられた食べ物がどれほどエネルギーにあふれているかは、何となく感覚でわかりますよね。その点、パーフェクトの条件で作られている、龍神梅の梅干しはまさにナンバー1の梅干といえます。



3. 餅(自然栽培)

白餅: 絹のような滑らかさとしっとりやわらかな食感。

自然栽培のもち米が持つ自然な甘みが感じられる白もち。

自然栽培もち米を100%使用。素材の味わいと食感を大切に生かしておもちにしました。とろりとなめらかな口当たり、お米の豊かな味わいがぎゅっと詰まっています。

長期保存できる真空パックです。

玄米もち: 香ばしさがありぷちぷちとした食感が楽しめる。

素材の味わいが感じられる玄米もち。

自然栽培のもち米を100%使用。素材の味わい・食感を大切に生かしておもちにしました。とろりとなめらかな口当たり、お米の豊かな味わいがぎゅっと詰まっています。



きな粉やつぶあんにまぶしたり、おしるこに入れても美味しいです。

余ったりかたくなってしまったら、カットして風通しの良いところで乾燥後、油で揚げれば、あられにも。真空パックだからストックができて便利です。

■無菌包装

シンプルに見えて、添加物など少なく安全な食材と思われるお餅ですが、じつは包装パックにも多くの薬剤を使用した加工がなされています。水分を多く含んだお餅は非常にカビやすく、流通させることは困難です。しかし最近主流となってきた「無菌包装」という技術により、出来立てのお餅の美味しさを長時間保ちながら流通させることが可能になりました。

4. 農薬を使わない 自然栽培・赤かぶ漬

乳酸発酵 古式熟成法による飛騨高山赤かぶ漬けです。

※熟成具合、樽出しの季節によって赤かぶの色合いは変化しますので、あらかじめご了解願います



雪が降り積もるなか、収穫のときを迎えます。



寒い中だからこそ、自然の鮮やかな赤さが際立ちます。



雪解けをまって、収穫します。収穫仕立ての赤かぶを漬けこんでゆきます。

塩(天然天日塩)を基本に、乳酸発酵による長期熟成法を今に再現した 赤かぶ漬けは、

独特の酸味とコクにあふれます。一般的な甘酢漬けとは異なります。

木樽で熟成させることで実現した無添加(化学調味料等をつかわない)の自然味。

【自然色】乳酸発酵は紅色をより一層ひきたてます。

5. 自然栽培 たくあん漬 【しっかり天日干しで旨み凝縮】



農薬、肥料を使わない自然栽培大根使用

砂糖、糖類をつかわない、甘くないたくあん漬けですしっかり天日干しすることで、水分を抜き、旨みと栄養素をそのまま凝縮。じっくり乳酸発酵熟成することで然な色あいと、熟成のコクが生まれます



【木樽で古式乳酸発酵法による熟成する沢庵漬け】



【熟成で、色鮮やかに漬けあがります。皿盛りイメージ】

6. 自然栽培 赤大根漬 【赤かぶと、大根のあわせ漬け】



農薬、肥料を使わない自然栽培大根使用

赤かぶ漬を漬けこむときに、あわせて大根を1割程度入れて熟成すると、発酵熟成のうちに、赤かぶの色合いと、美味しさが大根に移って、赤く自然色で染まった大根漬になります。

赤かぶの良さと、大根の良さを兼ね備えた飛騨高山銘品。

7. 自然栽培やさい きざみ漬



細かく刻んであるお漬物。混ぜご飯、おにぎりの具材に最適。

赤かぶ、大根、大根葉、キュウリなどを乳酸発酵させています





無添加漬物について

和食、洋食とわず、小皿に盛り付けて食事に満足感を促す役割があるようです。

発酵食品【乳酸発酵】であるお漬物は、味噌醤油はもちろんお酒などの相性があうのも自然なこと。添加物というマジックで味をごまかさない。化学調味料がもたらす後味の違和感は、料理の引き立て役にはならないのではないかと思います。名脇役たるには、添加物をつかわないスタイルでありたいのです。

その他特産物について

自然栽培発酵食品セット

塩こうじ、あまぎけ、玄米甘酒、味噌500g、きざみ漬け、よしま梅、古代赤飯米

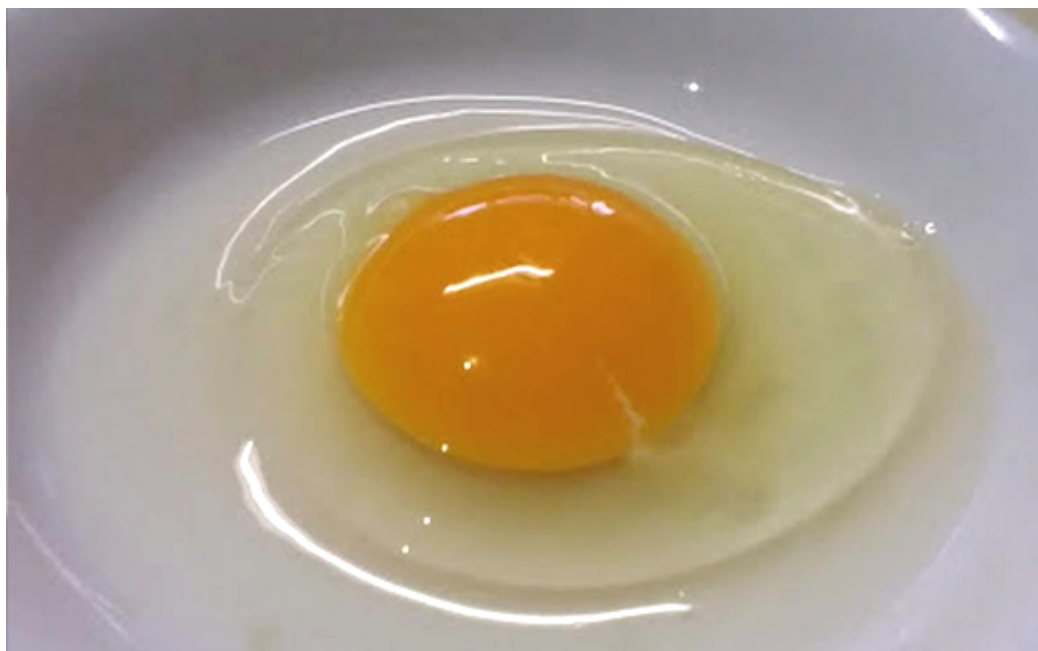


【自然栽培限定】お漬物セット

たくあん、赤かぶ漬け、赤大根漬、きざみ漬け、らっきょう漬け、しょうが甘酢漬け、よしま梅漬け

※多少種類が変更されることがあります。

奇跡の卵。 王様のたまご



茨城県牛久市の広大な土地で、地鶏を1500羽平飼い(放し飼い)し、与える餌にもこだわったヨード入有精卵をお届けいたします！

敷地内の農地で小松菜、クローバー、バジル、その他季節の無農薬野菜を地鶏の餌として栽培しており、
その他に、有機ヨウ素や乳酸菌、納豆菌、マクロビ酵素、竹炭、唐辛子などをブレンド、
独自の発酵飼料も使用しており、卵の栄養価を高める工夫をしています。

飲み水にも井戸水で、塩素は一切使用していません。
硬水を軟水に変換しており、また、海洋ミネラルを加えているので、
非常に質の良い水を飲ませています。

敷地内では、約1500羽を平飼いで飼育しており、鶏にストレスを掛けないように気を付けます。
こうしたこだわりから、当社の「王様の卵」は黄身が非常に濃厚で箸で掴めるほど、白身も弾力があります。
更に数々の厳しい検査等をクリアした結果、【ハラル認証】に認定されました。

自慢の味を楽しんでいただくために、卵かけご飯やゆで卵がお勧めです。
ぜひご賞味ください！

・じゃがいも

・らっかせい

その他収穫物のおすそ分けも同梱頂く場合もあります。

徳島うずしおベリージャム





■ポイント

・いちごは全て当園で育てた、真っ赤に熟れたうずしおベリーを使用。甘みと酸味と旨味のバランスが絶妙です。

■こだわり

・人がつきっきりで半量になるまで銅鍋で煮詰めました。そのことで、アクを残さず取り除き、雑味のない味に仕上がっています。

- ・竹糖だけを使って作られた希少な徳島県産の阿波和三盆糖と、ある程度のミネラルを残しながらクセや雑味を消した沖縄県産のきび糖を使用。この2種類を使用することで、コク深い味を実現しています。

- ・ジャムのアクセントとして、仕上げに果汁(レモン、徳島県産生絞りすだち、徳島県産生絞りゆず)を加えています。果汁を加えることにより、レモン、すだち、ゆず、それぞれに個性が違ふジャムになり、よりご自身のお好みのジャムを見つけていただくことができます。

■お召し上がり方

- ・食パンやヨーグルトにのせて
- ・お料理の隠し味としてや、ソースとして
- ・炭酸等で割ってお召し上がりいただくのもおすすめです。



--



【自然栽培】田中祐二さん 伊予柑

鮮やかな紅色、甘酸っぱい香り。たっぷりの果汁と、やわらかな果肉の伊予柑(いよかん)です。伊予柑は、みかんとオレンジを交雑した品種で果汁が多く、果実も大きく食べ応えがある品種です。皮は手でも剥けますが、剥きにくい場合はナイフ等で切れ目を入れると剥きやすくなります。剥いた後の皮はピールにもおすすめです。



【自然栽培】田中祐二さん レモン

自然栽培のレモンは、エグミ・雑味がない爽やかな酸味と味わいが特徴です。農薬不使用なので、皮まで丸ごとお使いいただけます。ジャムやピール、お菓子作りにおすすめ。

※お手元に届きましたら冷蔵庫の野菜室に保管してください。高温多湿の場所にはおかないようお願いします。

※皮にキズや黒い斑点があるものも含まれますが、食味には問題なく召し上がっていただけます。予めご了承ください。



[杉本商店]高千穂郷産原木椎茸どんこ 40g

世界農業遺産にも選ばれている宮崎県の高千穂町は、古来から椎茸が自生していたというほど、椎茸の栽培に適しており日本の椎茸栽培の発祥の地と言われています。現在でも伝統的な無農薬による原木露地栽培が行われており、その高千穂郷限定の干し椎茸です。姿のまま使いやすい葉径25～42mmの菌ごたえのある肉厚どんこです。

[お申し込みはこちらから](#)