

いのちの営み

古代湖・琵琶湖は近畿約 1400 万人の大切な水源です。そしてその水源を守っているのが、琵琶湖の周りに点在する内なる湖「内湖」です。内湖は、生活圏から流れ込む水を、受けとめ浄化してから琵琶湖に流しています。それなのに、人間の身勝手な価値観で多くの内湖が開発によって干拓されてしまい、今では琵琶湖の水環境はきびしい状態に置かれています。

私たちの田んぼは、織田信長の居城・安土城があった安土山の麓で日本有数の美しいヨシ群落が広がる、琵琶湖に現存する最大の内湖「西の湖」の畔にあります。このヨシ原がさらに湖の浄化能力を高めています。西の湖の元漁師さんのお話では、昭和 30 年代までは西の湖の水をそのまま汲んで飲んだり、ご飯を炊いたりできたそうです。今から考えると、とても贅沢な水です。いっぽう、水を汚している大きな原因の一つが農業や肥料です。

そこでなんとか、昔のようなきれいな水を取り戻したい、という思いではじめたのが自然農の米づくりです。田んぼも湿地の一部として大切な役目を果たしています。私たちの田んぼをとった水は、浄化されて琵琶湖に流れています。

自然に寄り添った米づくりは、今年でちょうど 10 年目です。わたしたちの自然農は、川口由一さんの赤目自然農塾・塾生として学んだものです。お米は、自家採種の朝日という品種で、自然交配種の最後の種で農業をくぐっていない在来種といわれています。種おろし、育苗、田植え、草刈り、稲刈り、はさがけ・天日干しを、すべて田んぼの中で手作業で行い、命あるお米をつくっています。粳米のまま保存しておけば、種籾になります。

この生命力あふれる、自然農 100% のお米で特別につくったのが「西の湖自然米酒」です。

自然農の特長

- ・耕さない
- ・農薬、肥料を使わない
- ・草、虫を敵としない
- ・何も持ち出さない、持ち込まない



西の湖
自然米酒

肥料も農薬も使わない手づくり
自然農 朝日米使用
一本手植え・手除草・手刈り・天日干し
純米吟醸無濾過生原酒



申し込み先／

(株)豊葦原会 自然農tetote 菱川

FAX & TEL 077-572-0702

e メール ishigamatetote@mac.com

※お酒は予約を承った後、
浪の音酒造さんより販売・発送されます。

西の湖自然米酒 720 ml 2,315 円 (税込 2,500 円) 500 本限定販売



(2015年3月1日)