

アイガモ米トラスト “ほ穂の会”

酒屋さん×農家さん×週末農風

アースデイマーケットに出店している、米と大豆農家の「みやもと山さん」と、日本酒を販売している酒屋の「魚屋さん」、そして農作業のイベントをコーディネートしている「週末農風」がお届けする、『自分で育てたお米を日本酒にしよう!』というスペシャル企画です。

通常の週末農風企画とは異なり、はじめに会員を募りトラストのような形で運営していきます。

米作り⇒みやもと山さんの田んぼで、完全無農薬・無化学肥料のアイガモ農法で『コシヒカリ』を育てます。

なぜコシヒカリなの？

酒米ではなくあえてコシヒカリにこだわるのは、食べられるお米を使ってお酒を作りたいという、米作り農家の心意気です。



酒造り⇒魚屋さんが酒造りを頼んでいる、来福酒造さんで花の酵母で純米酒を仕込んで頂きます。2012年度はつるバラの花酵母で発酵させたそう。今年は何のお花の酵母になるか楽しみ♪

食べてよし! 飲んでよし!
3つのコースから選べます。

A ほ穂コース



ほ穂の原酒
720ml +
米粉★+酒粕

会費 3500円

★米を磨いた時に
出た米粉です

B アイガモ米コース



アイガモ米の
玄米 5kg

会費 4000円

C どっちもコース



ほ穂の原酒 720ml +
アイガモ米の玄米 5kg

+米粉★+酒粕 会費 7000円

申込

shumatsu.nofu@gmail.com

記入事項 ⇒ 1. 件名: 「ほ穂の会申し込み」

2. 氏名 3. 住所 4. メールアドレス 5. コース名

* スケジュール



待ってるよ!

GWから活動開始! まずは田植えから♪

場所: 千葉県匝瑳市「みやもと山(斎藤さん)」

※開催日時未定。決まり次第ご連絡します。



6月 アイガモと草取り

7月 アイガモの撒収

8月 交流会

9月 稲刈り、脱穀

年始 お蔵見学

★集合 八日市場駅 (JR総武本線)

★お昼代 1000円 (1品持ち寄ってくれた方は200円引きです)

★持ち物 汚れても良い服装、着替え、帽子、手ぬぐい、虫除け、飲み物。

☐お申し込み→< shumatsu.nofu@gmail.com >

タイトルを「アイガモほ穂参加」で、メールにてお申し込み下さい。

①氏名 ②住所 ③電話番号 (携帯) ④参加日程を記入