

2014年5月号

「旅行読売」にこめたびが掲載されました！



秋田の産地直送

顔の見えるお米、ご存知ですか。

数 年前の巻、東京・麻布十番のレーベルカフェにて、展示イベント「お茶碗のむこうがわ」を行いました。

私ども「こめたび」が秋田の地で厳選した7軒の農家。その七種類のお米の日替わりランチと、精米したてのお米の量り売り、そして農家ごとの田んぼの土を展示する企画です。

発泡スチロールの箱に入れられ、都会のと真ん中へやってきた土たち。色、匂い、土粒の細かさなどは様々。1か月の展示期間中に生えてくる雑草までがそれぞれ個性的です。あきたこまちを育てる秋田の土なのに、こんなにも違うことに改めて驚きました。

お米は、品種が同じでも、その土地、水、風、気候によって、厳密にいえば、田んぼの位置によって、ごはんの味が違います。育て



た人間の性格や愛情のそそぎ方で味が出る。「自分ち」の田んぼで家族の力を合わせて作った米を炊いて食べる、唯一無二の「うちの味」。これこそ日本人にとっての豊かさだったのかもしれない。農家が遠く離れた自分の家族に送るのと同じ、丹精込めたお米を届けたい。「うちの味」を都会の

方々にも「おすそ分け」できるのがこめたび米なのです。都会のお米好きが、農家を訪ね、泊って一緒に飲んだり食べたりのしゃべりをする「旅」を年数回実施しています。こめたび米を召し上がってみませんか、そして秋田にいらっしやいませんか。

代表取締役社長 首藤 暁



こめたび

GOOD THINGS FROM AKITA

「最高の米、おもしろ旅」をテーマに、米と旅で秋田と都会をつなぐ。秋田県産のこだわり食材の産地直送と、秋田の魅力伝える旅のプロデュースをしている。

<http://www.kometabi.com>

お問い合わせ ☎ 0120・053・315

