いのちを養う

米・麦・大豆

在来種をえらぶのは
過去から未来へ
いのちをはこぶため。

有機栽培だけなのは
大地からあなたへ
いのちを届けるため。

有機 古代赤米

真空パック
A0080 80g
A0250 250g
A0500 500g

- 有機 JAS 認証
- 浦部農園独自のうるち種玄米
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 玄米食に好適
- 長期保存に適した真空パック

【神様の赤米】【縁起米】

日本稲作伝来時のお米で、赤飯のルーツともいわれます。
160 センチを超える稲丈で椁太く原初の特徴をよく伝える希少品種です。縁起米として珍重され神社仏閣で大切に守られてきました。「赤米は半分食べて三倍働く」と伝承にあるほど生命力あふれる美しい稲ですが、栽培が難しいため生産者が激減しています。
女性や冷え性の方におすすめ。

有機 古代黒米

真空パック
K0080 80g
K0250 250g
K0500 500g

- 有機 JAS 認証
- 浦部農園独自のもち種玄米
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【伝説の長寿米】

中国皇帝しか食すことができない門外不出の薬用米として、さまざまな伝説に彩られ、長寿米、纈纈糯、出世米、満月もちなど 10 以上の異名をもちます。独特の香気と比類ないおいしさは食べた人を魅了しますが、高い栽培技術を要するため栽培者は少なく、黒米ブームの今日でも幻の存在といえましょう。忙しく無理をしがちな方に。

有機 朱赤もち米

真空パック
SY0080 80g
SY0250 250g
SY0500 500g

- 有機 JAS 認証
- 浦部農園独自のもち種玄米
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【希少で美麗な赤米】

自然種の赤米ではきわめて珍しいモチ種です。
深紅の埜毛（ノゲ）をもつ美しい稲で観賞用としても珍重されます。
色は鮮やかな朱色で、収穫直後は林檎のような香気をもちます。きわめて美味ですが、乾燥しやすいため保管が難しく、味の変化が大きいのが難点。

有機 柴黒もち米

真空パック
MU0080 80g
MU0250 250g
MU0500 500g

- 有機 JAS 認証
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【黒真珠の輝き】

薬効が高く美味な古代米と、栽培しやすいコシヒカリ系を掛け合わせた改良種の黒米です。
栽培しやすいため急速に普及、いまでは市場で流通する黒米の主流となっています。黒真珠のような漆黒の輝きをもつ美しい米でクセがないので誰にでも好まれますが、古代黒米ファンには物足りないかも。

有機 緑　米

真空パック
G0080 80g
G0250 250g
G0500 500g

- 有機 JAS 認証
- 浦部農園独自のもち種玄米
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【強い粘りの翡翠もち】

稲穂は漆黒ですが米は翡翠色で黒くなりません。非常に柔らかく粘りがあるので、玄米のままでも白米と炊き合わせることができます。加熱すると緑色は失われますがご飯に色をつけません。
白米は名称「あくねもち」
GS0450 450g 真空パック

彩　穀

有機米
有機大麦使用
S0080 80g
S0250 250g
S0500 500g

- 13 種類の穀物ブレンド
- 全品種国産
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【13種類の穀物ブレンド】

生産農家ならではの絶妙のブレンドがおいしさの秘密です。
有機米・有機大麦を使用した全品種国産穀物ブレンドは浦部農園だけ。やさしい色も魅力です。
低ｱﾐﾛｰｽ米・押し麦・古代赤米・古代黒米・紫黒もち米・朱赤もち米・緑米・こしひかり・巨大胚米・ひえ・あわ・きび・たかきび

雑穀ブレンド

有機米
有機大麦使用
B0080 80g
B0250 250g
B0500 500g

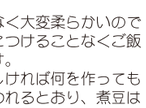
- 色のつかない雑穀ブレンド
- 全品種国産
- 米に 1 ～ 2 割混ぜて炊くだけ
- 白米にも玄米にも使えます
- 長期保存に適した真空パック

【色のつかない雑穀ブレンド】

彩穀は魅力だけれど色がつくのをいやがる家族がいる、お弁当は色がつかない方がいい、という方のために、赤米・黒米を入れない 9 種類でブレンドしました。有機米・有機大麦使用、全品種国産です。低ｱﾐﾛｰｽ米・押し麦・緑米・こしひかり・巨大胚米・ひえ・あわ・きび・たかきび

有機 低アミロース米

真空パック
TAG0500
玄米 500g
TAS0500
白米 450g
2kg・5kg・10kg は紙袋



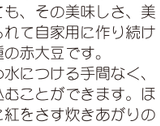
- 有機 JAS 認証
- GABA ギャバが多い。
- 白米と一緒に炊ける玄米

【奇跡の良食味米】

アミロース成分が低いほど柔らかく、甘み、粘りが大きくなります。奇跡の良食味米ともいわれブレンド用に珍重されてきましたが、このお米のすばらしさは玄米にあります。とても柔らかいので炊飯器で簡単に炊け、さめてもかたくなりません。白米と炊き合わせることができるので玄米が苦手な方でも玄米の良さを取り入れることができます。玄米食初心者におすすめ。

有機 コシヒカリ

真空パック
KG0500
玄米 500g
KS0450
白米 450g
2kg・5kg・10kg は紙袋



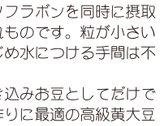
- 有機 JAS 認証
- バランスのいいおいしいお米

【軟質うるち米の代表】

いわずとしれた有名なお米です。米といえばコシヒカリといわれるほど全国に普及し、おいしいといわれる品種はコシヒカリを親にして生み出されるほどの名品種。
アミロース・アミロペクチン・タンパク質等のバランスがよいので、粘り、つや、香りが優れ、弾力があり、さめてもかたくなりません。玄米は圧力鍋で炊くと大変美味。炊飯器の場合は玄米炊きのできる機種で。

有機 ササニシキ

真空パック
SG0500
玄米 500g
SS0450
白米 450g
2kg・5kg・10kg は紙袋



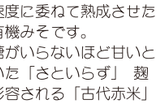
- 有機 JAS 認証
- コシヒカリにならぶ良食味米

【硬質うるち米の代表】

おいしいお米の双璧としてコシヒカリと並び称された名品種ですが、冷害に弱いため生産が激減、本場の宮城県でも有機栽培のササニシキは稀少です。
アトピーやアレルギーの方の需要にお応えするため、農園では有機の履歴の長いほ場で栽培しています。
しゃりっとした食感は玄米食に最適。圧力鍋とカムカム鍋の組み合わせで炊飯すればもっちりと美味しく炊けます

有機 ブレンド米

真空パック
BG0500
玄米 500g
BS0450
白米 450g
2kg・5kg・10kg は紙袋



- 有機 JAS 認証
- ブレンド力でおいしさに差をつけます

【生産農家の絶妙ブレンド】

新潟魚沼地区のように昼夜の温度差が大きく湿潤な地域の方がお米はおいしいけれど、病害虫の発生も多く有機栽培は困難です。一方で群馬は日照時間が長く通気性がいい地域特性から有機栽培に適していますが、食味的には魚沼に及びません。しかし食味はブレンド一つで変えられます。有機栽培で食味のよいお米をお届けするために、低アミロース米とコシヒカリをブレンドしました。

研修生の 新米君

★★★

有機栽培一年目．二年目
KG1500 玄米 1.5kg 紙袋
KS1500 白米 1.5kg 紙袋

- 研修生支援プロジェクト
- 有機栽培 1、2 年目の新米圃場
- 使い勝手のいい 1 升サイズ

【研修生の独立支援】

農園では毎年農業を志す青年を受け入れ 2 年間の研修を行います。彼らのために新たに確保するほ場も、二年間は一人前の有機栽培とは認められません。このほ場のお米は一年目は特別栽培・二年目は転換期間中と表示されますが、いずれも農法は他のほ場と同じ有機栽培です。田んぼも人も最初は誰かの支援が必要、でも三年たてばどちらも一人前に育ちます。研修生の新米君、人と田んぼを育てるために買い支えをお願いします。

焙煎玄米

有機米使用
KG0100 100g
真空パック

- 農園産有機玄米使用
- 夜遅い食事や冷え性対策に。

【すぐできる玄米リゾット】

玄米ですが、焙煎してありますから 15 分ほどの加熱で召し上がれます。冷蔵庫の残り野菜と一緒にコトコト煮込めば、香ばしく美味しいリゾットができます。
たっぷりのお水に干し椎茸や昆布梅干しをいれスープに仕立てて食事のとれないご病人に。玄米は体を温める力がありますから、冷え性の方におすすめ。お米に入れて炊いても香ばしくて美味しい。

玄米珈琲

有機米使用
GK0030 30g
GK0100 100g
GK0200 200g

- 遠赤外線でじっくり焙煎
- 農園産有機玄米使用
- 粒のまま水出しして温めます
- ノンカフェインの穀物珈琲

【冷え性さんの玄米珈琲】

穀物を焙煎すると、穀物本来の力を、引き出すことができますので、玄米の薬効を煎じて飲むために作りました。玄米は体を温め排毒を促します。
珈琲のような色と香りをお楽しみいただけますが、珈琲ではありませんので食養生などで珈琲を避けていらっしゃる珈琲好きにおすすめ。お米に入れて炊いても香ばしくて美味しい。

大麦珈琲

有機大麦使用
OK0030 30g
OK0100 100g
OK0200 200g

- 遠赤外線でじっくり焙煎
- 農園産有機大麦使用
- 粒のまま水出しして温める
- ノンカフェインの穀物珈琲

【メタボさんの大麦珈琲】

イタリアの国民的飲料といわれる大麦珈琲を農園産穀物で作りました。大麦の薬効を煎じて飲むおつもりでどうぞ。
大麦は水溶性繊維が豊富で、冠状心疾患を防ぐ、脂肪の吸着を防ぐ、コレステロールを下げるなどの働きがあります。
お米に入れて炊いても香ばしくて美味しい。

有機 さといらず

真空パック
D0300 300g
紙袋
D1000 1kg

- 有機 JAS 認証
- 在来の稀少品種
- 砂糖がいらないほど甘い

【砂糖いらずの大豆】

地面近くに莢をつけるため機械処理ができず、収穫はすべて手刈りのため、生産量が少なく幻の大豆とさえいわれます。
甘いだけでなく大変柔らかいのであらかじめ水につけることなくご飯に炊き込めます。
大豆が美味しければ何を作っても美味しいといわれるとおり、煮豆はもちろん味噌や豆腐、納豆などすべての大豆料理がおいしくできます。とりわけ豆乳のこくと甘さは絶品中の絶品。

有機 赤大豆

真空パック
DA0300 300g
紙袋
DA1000 1kg

- 有機 JAS 認証
- 在来の稀少品種
- 炊き込みお豆や煮込み料理に

【コクと甘さと美しさ】

裂莢しやすい、色むらが出る、収穫量が少ない、手作業でしか収穫できない、など作られなくなる理由が山ほどあっても、その美味しさ、美しさに魅せられて自家用に作り続けてきた在来種の赤大豆です。
あらかじめ水につける手間なく、ご飯に炊き込むことができます。ほのかにご飯に紅をさす炊きあがりの美しさ美味しさは絶品です。カレーやシチューなど煮込み料理にコクが出ます。大豆好きには見逃せない逸品。

有機 炊き込みお豆

真空パック
DK0300 DS0300
かむろ・鈴丸 300g
紙袋
DK1000 DS1000
かむろ・鈴丸 1kg

- 有機 JAS 認証
- 小豆粒大の極小大豆
- 炊き込みお豆に最適

【手間いらず炊込お豆】

かむろは小さな黒大豆。ご飯に炊き込めばラベンダー色に。ポリフェノールとイソフラボンを同時に摂取できるすぐれものです。粒が小さいのであらかじめ水につける手間は不要です。
鈴丸は炊き込みお豆としてだけでなく、納豆作りに最適の高級黄大豆です。市販の納豆を種菌にしてご家庭で簡単に作れますのでお試しを。

有機みそ まめ姫

カップ
MM0400 400g
パック
MM2000 2kg

- 有機 JAS 認証

【さといらずと古代赤米奇跡の邂逅】

天然醸造・有機味噌一筋の福井のみそ蔵マルカワみそに農園産有機米・有機大豆を託しました。創業以来約 100 年、蔵に棲みついた天然麹菌を自家採取して仕込み、木樽で寝かせ、自然の発酵速度に委ねて熟成させた天然醸造の有機みそです。
大豆は砂糖がいらないほど甘いとその名がついた「さといらず」 麹は幻の米と形容される「古代赤米」です。
米・麦・豆の有機栽培にこだわり続けてきた農園の思いを凝縮した有機味噌の逸品です。

有機大麦 シュンライ

O30 玄麦 25kg 紙袋
予約販売（播種前契約を要す）

【もっと大麦を食べよう】

大麦は、繊維の王様といわれるほど穀物繊維が多く、栄養も豊富なことから、アメリカでは冠状心疾患を防ぐ働きがあると公表されるなど、近年その薬理作用に注目が集まっています。
糖尿病やメタボ対策にもっと大麦を食べましょう。押し麦・丸麦の他大麦珈琲もどうぞ。

浦部農園の生産規模はわずか 14 ㌶収穫量 5 トンほどにすぎませんが、国産有機大麦のほとんどは浦部農園産です。日本で唯一の有機加工所永倉精麦へ有機大麦を供給しているのも浦部農園だけです。麦みその麹や、麦茶、麦ご飯など日本の伝統食を支える大麦の生産を、消費者に食べ支えてほしいものです。

押し麦・丸麦

有機大麦使用
O0300
押し麦
300g 真空パック
OM0300
丸麦
300g 真空パック

- 農園産有機大麦使用
- 有機認証加工ラインで製造
- リゾットや挽き肉料理にも。

日本で唯一の有機認証取得工場、永倉精麦で浦部農園産有機大麦を加工しました。
丸麦は大麦の外皮をとりのぞいたもの、押し麦は丸麦を蒸して平たく加工したものです。
麦ご飯は、玄米なら丸麦、白米なら押し麦がおすすめです。

ボイルドバーレ

丸麦を茹でて冷凍庫に常備しておくとダイエットメニューに便利です。リゾットやサラダトッピング、パンやクッキー、挽肉料理に混ぜて使います。

難病ベーチェット病の克服のためにはじめた有機栽培のおかげで、今では病気の痕跡もなく農作業ができる体になりました。
20 年の経験から、米・大麦・大豆の二年三作方式で、有機栽培の課題である抑草に成功し、有機栽培の技術を確立することもできました。
日本の食文化を支えてきた米・麦・豆の栽培を守ることで、自然からいただいた健康の恩返しをしています。