



米

今金町 | 有限会社うまいベイこだわり工房



■北海道今金産ななつぼし・ふっくりんこ・ゆめぴりかななつぼしは、粘りが少なくほど良い甘味。ふっくりんこは、その名の通りふっくらとした食感。ゆめぴりかは、粘りがあり口当たりの良いお米です。どのお米も、なるべく農薬の使用を抑えて栽培しています。

減農薬を基軸とした栽培で
安心安全な米づくり

渡島半島北部の内陸に位置し、農業の町として発展してきた今金町。山々に囲まれた寒暖差のある気候と、水質日本一に何度も輝いた後志利別川の恩恵を受け、町には美しい田園風景が広がっています。

村本さんは、減農薬に取り組み米農家。平成20年度米より、厳しい基準をクリアした商品にのみ表示を許される「YES!Clean」の認証を受け



【上】お話ししてくれたのは村本洋子さん。ご主人と二人の息子さんと一緒に、農畜産業を営んでおり、黒毛和牛も飼育しています。【下】村本さんのお米は、カカシのイラストが目印。ふるさと納税を通して、自分たちのお米を知ってもらえたらと村本さん。

ています。現在は、冷めても美味しい「ななつぼし」、道南生まれで地元人気の高い「ふっくりんこ」、北海道最上級ブランド米「ゆめぴりか」を栽培。「安心して美味しいお米を食べてもらえるよう、丹精込めて生産しています。」と村本さん。手間ひまをかけて育てるからこそ、自信をもっておすすめることができる品質のお米をお客様に届けることができます。

人との触れ合いを大切に
顔の見えるお付き合いを

うまいベイこだわり工房は、村本さんのお米や手作りの農産加工品を販売する産直のお店。自分たちで栽培した紫蘇や黒豆を使ったジュースは、爽やかで優しい味わいの人気商品です。

当初は9軒の農家で運営してい

ましたが、段々と数が減り、現在は村本さんのみ。加工品を製造する時は、かつての仲間へ声を掛け作業しています。

村本さんが大切にしているのが人と人の繋がり。長いお付き合いのお客様も多く、近郊であれば自分たちで直接配送しています。

また、消費者の生の声を聞く貴重な機会であり交流の場が「産直ラリー」。コロナ禍で実施できない年もありましたが、例年2〜3月に開催。農業情勢や農作業の話をしながらか、お客さまからの要望を伺っています。「消費者の皆さんと直接お話できるので、とても楽しいし誇らしいんです。」生産して終わりではなく、その先にあるお客さまの顔を浮かべ農業に励んでいます。

今金町
ふるさと
納税HP



グリーンアスパラ

春から夏にかけて旬となり、甘くてシャキシャキ感が絶妙で、みずみずしい。



地酒今金彗星

清流日本一“後志利別川”の伏流水と今金のお米から作られる地酒。



原木生しいたけ

風味が強く、焼きたいだけにバター醤油をかけて食べるのがおすすめ。



今金男しゃく

「今金男しゃく」は糖度が高く、甘さやほくほく感が段違い。

ほかにも
あります！
お礼品
あれこれ

【お問い合わせ先】 まちづくり推進課まちひと交流グループ TEL0137-82-0111