

いむて できて良かった」。優勝とは1点差。「の農法で作ったお米。おいしさを証拠農1年目にして準優勝の快挙。「師 類の裏に悔しさもにじませる。 商品を実現したい。 昨年の菊池米の食味コンクー 菊池 で一目置いてもらえるように頑張 おいしいお米を作りたい。 に骨を埋めるつもりで来た。 いしいお米を作りたい。面白か、加工品の開発にも取り組。熊本市のマルシェで販売し では

「菊池人」 希望者を募集します

新しいことに挑戦している 人、伝統を受け継いでいる人など、 菊池で頑張っている人を募集し ます。本市在住であれば自薦・他 薦は問いません。詳しくは市長 公室までお問い合わせください。

問い合わせ先

市長公室広報交流係 **2** 0968 (25) 7252

米農家

発見の連続。自分の性格はオタク気1っていたんでしょうね。毎日が新し

い」と米作りにのめり込んだ。

めり込んだ。田ん、楽しくて仕方が

の見回り活動は1日4回。計4時

ャーで胃に穴が開きそうになるほど

5

話を聞くうち農法に共感し、

「大の母の同級生だった菊池の米農家北九州で生まれ、福岡市で会社員に。

力が詰まっています」と胸を張る。

いな水とともに育つお米は、自然防虫剤、除草剤は使っていません。の生物が泳ぎ回る。「農薬や化学肥

に実ったヒノヒカリ







1_会社員時代は百貨店で靴磨きを実演していたことも。愛用の道具でササっと手際よ く磨き上げる 2_きくち観光物産館の一角にある販売スペース。パッケージにもこだわっ ている 3_ 師匠の堤公博さん定と。「師匠の技術や行動力、発想は勉強になります」