

<基本情報>

所在地：福岡県朝倉市

<農場概要>

- 2.8ha（有機JAS認証未取得）
- 常時雇用3人、臨時雇用1人
- 水稻（主食用米、米粉用米、酒米）



兵四郎ファーム



<有機農業に取り組むきっかけ>

- 当時、（株）味の兵四郎※を経営していた社長が、平成16年に友人からもらった**有機栽培米の美味しさ**に感銘を受けるとともに、**環境問題に取り組む必要性**を感じ、有機栽培を開始。
 - 農地取得を機に、平成26年に（株）兵四郎ファームを設立。
- ※（株）味の兵四郎は、あごだしを中心に素材と美味しさにこだわった商品の製造・販売を行う会社。

<販売について>

- 料理・菓子等で幅広く利用できる米粉へ加工し、（株）味の兵四郎の直営店舗がある百貨店や同社のwebサイト等にて販売。
- 信頼する有機農業者から調達した米を「兵四郎米」のブランド名で販売。

<米粉用米の品種「笑みたわわ」について>

- 健康志向の高まりや食生活の多様化によるグルテンフリーの需要を見込み、パン・菓子・料理用に特化した多収品種「笑みたわわ」を栽培。米粉100%で作るパンは、もちりふんわりとした食感で好評。



<病害虫対策・除草対策・土づくり>

- **病害虫対策**
塩水に浸して、種もみを入念に選別した後に、酵母菌を施用。
- **雑草対策**
抑草対策として、代かきを丁寧に3回、収穫後から田植えまでに耕うんを4～5回以上実施。
- **土づくり**
土壌分析・施肥設計に基づき、科学的にアミノ酸肥料やミネラルを供給。

<苦勞しているところ>

- 裏作を行わず、収穫後も土づくりを徹底して行うため、手間暇がかかること。

<今後の展開>

- 自社でパンを製造・販売できるよう、パン工房を兼ねた直売所を建設するとともに有機農業の良さを発信できる取組みを実施。
- 輸出に挑戦し、精米直後の美味しさや米粉の製造時の美味しさを活かし、価値ある商品づくりを図りたい。



【お問合せ先】TEL. 0946-28-7587

ホームページ：<https://hyoshiro-farm.co.jp/>