



米香房Gratia\*s / 合同会社 玄氣  
 代表 高橋 広一さん  
 野菜ソムリエ 高橋 綾さん

先代から継承した幻の米「さわのはな」を  
 6次産業化、農家レストランに展開する若い力



**経営のきっかけ・こだわり・思いをお聞かせください。**

自家栽培「さわのはな」を後世に残したい思いで農業継承しました。

「さわのはな」の玄米は、皮が柔らかくて甘みがあるのが特徴。健康志向で玄米で召し上がる方から、食べやすいと評判です。

自分たちが作るお米の美味しさを広げたいと、消費者への直接販売のほかに、米の加工品（米パスタ、米菓、米ぬか茶）の製造・販売を、また、実際に食べていただきたいと、地産食材を使った農家レストランをはじめました。

現在は、山形県立農林大学校から米の加工を学ぶ実習生の受け入れや、農福連携としてトマトの収穫作業に障害者を受け入れています。



「『さわのはな』を介して、様々な人のネットワークが広がっていききました」と語る高橋ご夫妻



広一さんは、明倫堂プロジェクト協議会会長として、地元小学校の食育授業で田植え、稲刈りの指導を行っています

(写真提供：米香房Gratia\*s)

**農業の魅力についてお聞かせください。**

直接販売や農家レストランで消費者の方とふれあうことで、相手の喜ぶ顔が見えてきて「農業はこんなことも出来るんだ」と、可能性が広がっていききました。

特に女性の農業者は、農業の枠にとらわれず、自分からいろいろチャレンジして「自分の農業」を作っていただきたいと思います。



綾さんは、食品衛生責任者の資格を取得後、新規就農者研修を受講、次いで野菜ソムリエの資格を取得し、自宅を活用してH30に農家レストランをオープンしました

**農業女子プロジェクトメンバー、山形農業女子（あぐっと）メンバー**としても活躍中です

(写真提供：米香房Gratia\*s)

ホームページ： <https://komekobo-gratias.com>

**今後の経営、目標や夢、将来展望をお聞かせください。**

農業のマイナスイメージを変え、若い人が農業に夢を持って働いていけるような取り組みをしていきたいです。

現在は、水稲と野菜の有機認証取得に向けて準備を進めています。



農家レストランのランチメニュー 玄米ご飯と地産食材が楽しめます (要予約) (写真提供：米香房Gratia\*s)



施設栽培しているトマト (写真提供：米香房Gratia\*s)