

MAP P8-B

とうみ ふあくとりー

TOUMI FACTORY

☎090-9467-4173(内海)

「TOUMI FACTORY」代表で、別名「世羅のシャリ・ボーイ」。普段何気なく食べているお米はどう作られるのかを体験することで、食の重要性を実感できる農業体験イベントを行っている



内海哲平さん

MAP P8-C

とりとくほんてん

鶏肉専門店 鳥徳本店

☎0848-62-4272

「鳥徳」の二代目(左)と三代目(右)。先代からの味を守りつつ、「鶏のおいしさを知ってもらいたい!」と新商品の開発にも意欲的に取り組む



(写真左) 小林巧治さん (写真右) 小林史典さん



田植えの後は、自分の手で握ったおにぎりと世羅野菜でランチ

WOW!



初の田植機挑戦に「全然まっすぐ進んでないよ〜」と大興奮!

皆で植えた稲の生育状況は facebookで公開される予定



西神崎観音米

綺麗な水と空気、そしてこだわりの低農薬・有機栽培で育てられた世羅町西神崎が誇るブランド米。5月にオープンした「道の駅 世羅」でも販売中! 2,500円(5kg)



モモ上唐揚げ

一晩寝かせて味をしっかりと染み込ませた、モモ上唐揚げ 100g180円(税抜)。本郷にある「実広醤油」の香り豊かな醤油を使用。程よい弾力が楽しめ、冷めても軟らか♪



親・子・孫と三世代に渡り愛され続ける「鳥徳」。精肉のほか、総菜も販売



Cock-a-doodle-doo



生菌剤やハーブエキスを配合した専用の飼料。まだまだ試行錯誤中だそう



飼育方法は、鶏が自由に歩き回れ、肉質も良くなると考えられる平飼。野犬や野鳥の被害を防ぐためにウインドレスに

農業体験を通じて世羅の米作りをPR

緑豊かな山々の中、田植えを待つ水田が広がる世羅町西神崎。この地区で活動する「TOUMI FACTORY」は、地元活性化を目指す農家3人で結成された。「世羅においてモノが沢山ある。それを広く知ってもらいたい」と語るのは、代表の内海さん。活動の中心となる「田んぼの学校」では、農業体験を通じて世羅の米作りを知ってもらい、食べることを楽しさや命の繋がりを伝えている。神戸からの参加者は「身近なお米がどんな風に作られているか実感しました。稲の香りや泥の感触に癒やされます」と笑顔だ。

「風でお米を選別する農具『とうみ』のように、世羅ブランドを盛り上げる風を起こしていきたい」と内海さん。西神崎から広がった活動の輪はどんどん広がっている。

おいしさの秘密は育て方と肉の鮮度

創業60余年の鶏肉専門店「鳥徳」が、道の駅「みはら神明の里」や生産者と連携して生まれた新ブランド「みはら神明鶏」。大和、久井、竹原など三原市近郊にある農場で、飼料や飼育方法にこだわり丹念に育てられている。「瀬戸内の温暖な気候でのびのびと育った鶏は、身が締まり、うま味も濃いです」と三代目の小林史典さん。生産から小売まで一貫することで、驚くほど新鮮な肉が提供できるんだそう。朝しめた肉が昼前には店頭並びます。鶏肉は鮮度が大事。しめてから24時間以内に食べるのが理想です」と教えてくれた。

最近では地元会社とコラボ商品を発売したり、居酒屋で名物メニューを作る動きもあるとか。三原発のブランド鶏は、ますます進化の予感!