

## なぜ IT 企業が有機米を扱うの？

私たちがお米の販売を始めると、多くの方にこう聞かれました。  
「なぜ IT 企業が有機米を扱うの？」

はじめは、農林水産省とのシステム共同開発プロジェクトです。

そのシステムは、有機農法で栽培した農作物に『有機 JAS マーク』の承認申請に必要な様々な栽培工程の情報をとりまとめてネットワーク管理していこうというものでした。

システム開発において、自然農法や有機農法に取り組む栽培農家さんたちと交わした言葉や様々なお米と出会う中で、安心・安全にこだわる熱い情熱や苦勞の数々を知り、簡単には栽培できない特別な（プレミアムな）お米であることが理解できました。

私たちは、そんな特別なお米を幅広い層に理解していただき健康のためにも積極的に食べていただくお手伝いをすべきだと考え、大胆にもオーガニックライスの輸出を開始しました。

## 有機米と大自然

私たちのセレクトした有機米は、化学合成された農薬や化学肥料を使用せず栽培されています。いわゆる化学的なものの徹底排除です。

それを実現するため、大自然を相手に本当に多くのことを学ばなくてはなりません。農薬依存度の高い日本の農業でこれを行うことはある意味異端児です。

稲の性質をよく観察しながら学び、その成長を“人間の都合”に合わせるのではなく、その稲が気持ちよく健康で元気いっぱい成長し、豊かな稲穂をつけるまで稲と心をかわしながらその成長をサポートし続けます。まるで自分の子供を育てるように。

土のメカニズムも学ばなくてはなりません。

水の成分も深く知る必要があります。

今まで、憎っくき雑草としてひとまとめにしていたあぜ道の草にも、特性や役割があることがわかりました。

やっかいな虫たちにも、害虫の一言で片付けられない生態系へのバランスがあります。

そして、太陽と一緒に巡る日本の四季の移ろいの中で自然の生態系を保ちつつ持続可能な農法を確立できなくてはなりません。

大自然は絶妙なバランスで成り立っていて、そのバランスに沿うことで、素晴らしい恵みを私たちに授けてくれるのです。

## 強い、美味しい、有機米

自然農法で育てると、最初はなかなか苗の背丈が大きく育たないので、やきもきさせられます。

しかしある時、台風がやってきて、周りの田んぼはほとんどの稲が倒れる中、我々の稲は多少倒れている程度でしたが、いずれ自分で立ち上がり元の姿に戻りました。長年お米に携わっている人々もその自然治癒力には驚かされました。

稲の地表からでている部分は、なかなか背丈が高くないのですが、地面の下の根っこの部分は、随分と大きく深く根を張っているため、少々の風にもビクともしないのです。

冷害や日照不足などの際にも、わずかな期間であつという間に育ち、立派な穂をつけ例年通りの収穫を得ることができるなど、その生命力の強さには驚くばかりです。

このように自然農法や有機農法で栽培したお米は、病気や害虫にも強く、健康に育ったお米の生命力の強さを見ることができます。

こうして収穫されたお米は、ただ「美味しい」という言葉だけでは言い表せない表情豊かな奥行きのある味になります。

炊きたてのご飯が美味しいのはもちろんですが、冷えた時にこそ味がしっかりと出て美味しいということも味わってほしい特長のひとつです。

## 日の本の恵み『J-ORGARICE (ジェイ・オーガライス)』

日の本の国、日本の清浄な大地に、生産者の愛と情熱で栽培された特別なお米と、日本の水で丁寧に調理した商品を、皆様の健康なライフスタイルに役立てていただけるようお届けすることが、私たちの喜びと考えております。

このように大切に栽培された、日の本の恵みであるオーガニックライス『J・ORGARICE (ジェイ・オーガライス)』を世界の人々にも味わっていただきたく、積極的に輸出してまいります。

