

未来や環境に配慮した

岡山のお米

「ひのひかり」
「きぬむすめ」

食の和・
人の和

食の未来を守るための
コミュニティネットワークを
創造するチャレンジ。

いま日本の農業が抱えている問題の中に、農家の高齢化や流通価格の不安定さによる担い手不足、化学肥料および残留農薬による食物・環境の安全性の問題があります。

私たち平林金属は、「えこ便」を通じた大きなコミュニティネットワークを創った経験を活かして、未来や環境に配慮した質の高い農産物を作っている生産者と消費者の新たな形のつながりを創り、適切な食や農業のコミュニティを確立していきたいと考えています。

今はまだ夢への第一歩ですが、多くの方々にご協力をいただきながら、このチャレンジを通じて未来の食糧問題も本気で変えていきたいと思っております。これからもよろしくお願いたします。



ひのひかり

吉井川水系の恵み
赤磐市産



土づくりにこだわり安心安全な食を
子供たちの未来のためにお届けします



美作市産
きぬむすめ

美味しさの秘密は

「わのくに農法」

農作物には美味しさの秘密があります。その一つが土づくりにこだわっていることです。栽培に有効な約650種の好気性の微生物と有機肥料、ミネラルなど、作物の生命力を引き出し、農薬などの食卓に並ぶ段階で不必要な成分を分解するのが『わのくに農法』です。

毎日、食べるものだからこそ

収穫時期には、第三者機関による残留農薬と食味値の検査を行い、こだわり栽培の効果を確認します。今後も、残留農薬ゼロを目指して安全な生産品を出荷いたします。（※食味値の検査は「米」に限ります）

残留農薬 不検出 検査結果は
こちらからアクセスしてください

ひのひかり



きぬむすめ

