



京丹波・和知から大地のめぐみをご紹介します。

CLUB d'Itilieu 一粒倶楽部

From farm to everybody

和知の農家が丹精込めて育てた農作物です。沢山はできないので売り切れてしまったらすみません。無農薬ではありませんが最低限の農薬だけを使い、肥料も有機を主として育て、少しだけ化学肥料を使用しました。



生産農家 田井 勲(京丹波町仏主)



写真は800gです。

秋深まる11月京丹波町最奥の村、「仏主(ほどす)」で山芋の収穫が始まります。由良川の源流「上和知川」沿いの閑かな畑で水車の音を聞きながら育ちました。一畝だけ、30キロほどしか収穫できない幻の里芋です。

400g/280円



丹波黒豆・和知黒

生産農家 太田治行(京丹波町下粟野)

京丹波町、とりわけ旧和知町で収穫される黒豆は古くから「和知黒」と呼ばれ大切に育てられてきました。つややかにふくらむ柔らかな黒豆は、寒暖の差が大きく霧の出やすい和知の気候風土が育てる大地のめぐみです。価格を抑えるため無選別(ヒビやシワの黒豆は除いてあります。)で袋詰めをしました。

無選別 1800円/500g



写真は一合枡です。



特別栽培米 [減農薬・乳牛糞肥料使用]

生産農家 白樫 貢(京丹波町下乙見)

やまあい

山間のたんぼで作られたお米は山から湧き出る清流をたっぷりと含み、キレイな空気と風、まばゆい太陽に育まれたお米です。寒暖の差は米が作られる時のデンプンの生成度合いが高く、美味しいお米にはとても大切な要素の一つです。肥料は肉牛の牛糞ではなく乳牛の牛糞を使用しています。乳牛は肉牛よりも栄養価の高い飼料で育ち、こだわりの美味しいお米を作る肥料として使用しています。

1100円/2キロ 1600円/3キロ 2500円/5キロ 4800円/10キロ



生産農家 白樫 貢(京丹波町下乙見)

黒豆は「苦労豆」と云われるほど手の掛かる作物です。収穫された黒豆はサイズだけでなく艶や形で細かく等級に分けられます。また乾燥の途中皮が破れたりシワがよったりすると商品価値がなくなってしまいます。そんな豆をポン菓子にしました。味や栄養はまったく同じ黒豆です。お子様のおやつは勿論栄養価の高い健康食品としてお楽しみ下さい。

150g/400円



太田治行さん



白樫 貢さん



お問い合わせ・ご注文は

一粒 京都営業所
607-8011 京都市山科区安朱南屋敷町12
電話:075-583-2412 Fax:075-583-2411
Email: itileu@wachi.org

・いずれも量に限りがあります。先着順とさせていただきますのでご了承ください。品切れの場合はご連絡いたします。
・受注後一週間以内を目処に発送いたします。遅れる場合はご連絡いたします。