



新米を販売いたします。



11月12日（日） 11時～売り切れたら終了

彩のかがやき

白米（精米したて） 3合入 ￥

玄米 1 kg入 ￥

[少量限定]

“天日干し” 彩のきずな

白米（精米したて） 3合入 ￥

玄米 1 kg入 ￥



どこでつくっているお米なの？

徳川吉宗による享保の改革のため、井沢弥惣兵衛為永により新田開発された「見沼田んぼ」の南端。
武蔵野線 東浦和駅と東川口駅の間の通称「ひがうら」の田んぼです。

だれがつくっているお米なの？

見沼通船堀元船頭の農家「大塚園芸」と地域の仲間が田んぼを守っています。



作っている農家も、仲間の私たちも、毎日食べているお米です。

種まき、育苗、田んぼの準備、田植え、雑草対策のぬか団子まき、田の水の調整、ヒエ退治、稲刈り、粃乾燥、粃摺り、精米を農家さんと一緒にやっています。



「私はこの田んぼでとれた玄米を酵素玄米に炊飯して1日3食いただいています。趣味のサイクリングの時も、パン食から切り替えてこの玄米おにぎりにしたところ、腹持ちが良く、エネルギー切れになりにくいです。最近実施してもらったタニタ測定会で体内年齢47才でした。めちゃ嬉しい！」（59歳女性KKさん）



田植え



嬉しい稲刈り♪ お米の出来栄えにワクワク



稲の藁（わら）も大切に活用しつくします。

生産者：

大塚園芸 さいたま市緑区東浦和

協力：

「ひがうら米」を作り見沼田んぼを守る地域の仲間、自転車仲間



大宮ぷらっと出店担当：

株式会社サイタマサイクルプロジェクト

さいたま市緑区東浦和 代表取締役川島恵子

ホームページ <http://saitamacycle-project.com/>

<問い合わせ先メールアドレス>

※お問合せ時は、メールタイトルに「大宮ぷらっとの件」「お米販売の件」とお入れいただけるとスムーズです

saitamacycleproject.events@gmail.com