

# 仙臺農塾Vol.5 第2回



## 自然に寄り添うお米作り ～土と植物と、あとは人の手間だけ～

**日時：10月26日（水）19:00～21:00**

**場所：スターガーデン（青葉区中央4-9-7井上ビル2階）**



■内容：自然に寄り添いながら、こだわりをもってお米作りをされている太田さんのお話を伺いながら、美味しい料理を楽しみます。

■参加費：4,500円

■お申込み：

（公財）みやぎ・環境とくらし・ネットワーク  
TEL: 022-276-5118 FAX: 022-219-5713  
Mail: melon@miyagi.jpn.org

ゲスト

### 太田俊治さん

（無肥料・自然栽培実践農家  
米の太田屋代表）

木村明則自然栽培に学ぶ会の会員で、米アレルギー専用米生産・販売をしている水稻自然栽培実践農家。石巻では非常に珍しい、日本でもまれな、無農薬・無肥料栽培農法にこだわり、うるち米としての「ササシグレ」や「亀の尾」、酒米など、品質の高い米づくりを実践し、販売しているマルチ農家です。

- ① 10/26仙臺農塾申込み
- ② 氏名
- ③ 電話番号（できれば携帯番号）
- ④ メールアドレス
- ⑤ （だいたい）何回目の参加か  
をご連絡ください。

その他詳しくは、

仙臺農塾 Facebook

検索

仙臺  
農塾



Organic Week Sendai 2016 を  
一緒に盛り上げましょう！

<http://www.organicweek.info/>