



<<発信者・お問い合わせ先>> 人見浩農園 代表 人見 浩
〒325-0303 住所:栃木県那須町高久乙 1398
<http://www.nasuclub.co.jp/study/>
TEL : 090-1456-5271 E-mail : atom-21@nasuclub.co.jp

4 年 2 月 発行

報道関係者各位

栃木県那須町の人見浩農園ゆうだい 21 が**全国コメ農家の頂点**
一流料理人と食味計の「両極の食味コンクール」に優秀賞と金賞で初めて同時受賞
食味計が人の五感に近いことを証明。
ゆうだい 21 開発者が人見浩の宇都宮大学恩師でありこの受賞により恩返しできたことが嬉しい。

一流料理人。八代目儀兵衛主催のお米番付 2021 令和 4 年 1 月 26 日最終審査で全国 2 位に相当する優秀賞。

特典として上記経営の京都府祇園と東京都銀座の米料亭で今年 7 月 1 日より 7 月 3 日まで人見浩農園 ゆうだい 21 を提供。
<http://okome-ranking.com/results2021/> 写真(HPより引用)

食味計。第 23 回米・食味分析鑑定コンクール都道府県代表お米選手権令和 3 年 11 月 27 日最終審査で金賞。

<http://www.syokumikanteisi.gr.jp/kon-23/top.html>



<新事業> RICE アカデミー開講

「食味低下がコメ離れを招いた」

●スーパーのコメを美味しくないと感じる消費者。

美味しいコメを出荷しても価格に反映されない集荷システム

●コシヒカリが食味コンクールで後退してる現実。

新銘柄米は直販している農家が多くコメ食味ニーズが高い

●美味しいコメ栽培マニュアルのないニッポン。

安定増収マニュアルあるがほとんどのコメ農家は関心ない

人見浩農園米のお客様の声

宿泊業からは、老人客がごはんのおかわり続出。

主婦からは、美味しくて 1 合半食べてしまいました。

・・・美味しくればコメ消費は増える・・・

そこで全国の兼業コメ農家 DX 化推進を目的に、コンセプト「**ニッポンを創ったコメで JAPAN を引っ張る**」を掲げ**人見浩農園が「RICE アカデミー」**を開講することにしました。

モットーは特別な肥料を使わず教科書理論で”楽々”「食味値 80 点」以上のコメと高付加価値直販
ゆうだい 人見でネット検索



<会社概要> 人見浩農園

標高約 400m の那須高原で約 4ha の水田栽培・直販を行っています。今年より全面積ゆうだい 21 です。

コメ農家の後継者として兼業&自由気ままに生きて来ましたが突然父が他界し人生の岐路にたたされました。水稻栽培&農協出荷と兼業の両立ではそのための過剰農機具&労働でどちらもダメになることが予想できたので高価格米直販のコメ農家に専念することを決断しました。

幸い宇都宮大学の恩師開発「ゆうだい 21」種子を配布が始まるとの情報を得て三反歩で栽培にチャレンジしたことで人生が変わりました。

高いリピーター率が自慢で令和 3 年には 200 名以上のご愛顧様と飲食店及び宿泊業取引拡大し過去最高の売上になりました。

那須地域良食味米コンクールでも昨年に続き 2 年連続最優秀賞受賞。

受賞記念として人見浩農園ゆうだい 21(受賞米でなく通常米)を先着 100 名へ 5 合を 1,000 円でお譲り。

ご注文は E-mail : atom-21@nasuclub.co.jp ※代金は到着後指定口座へ振込