



脇山米

献上米を作る主基斎田に選ばれた脇山
豊かな自然で育む美味しいお米には、
生産者たちの愛情と真心がいっぱい

自然豊かな福岡市早良区脇山地区で作られる「脇山米」は、背振山地の清らかなお水が育む美味しいお米です。もちもちとした食感が魅力の「夢つくし」、程良いもちり感と粘りのバランスが絶妙な「元気つくし」、噛むほどに甘みと旨味が増す「ヒノヒカリ」などの品種を揃えています。手間暇かけて育てられた脇山米は、おかずがいらないほどの美味しさと評判です。



脇山のきれいな水で丹精込めて作っています
ワッキー主基の里 組合長 重松 重興さん

脇山米の歴史は古く、献上米を作る「主基斎田」に選ばれたこともある由緒あるお米です。「脇山地区の人々は昔から人情が厚く、手間を惜しまずに育てているので美味しさが違います。化学肥料や農薬はできるだけ使わずに大切に育てているんですよ。」と重松さんは話します。脇山地区は背振山地の麓にあるため、昼夜の寒暖差が大きく、甘みと旨味が強いお米ができるのが特徴です。その美味しさが評価され、令和元年にはJAL国内線ファーストクラス機内食にも採用されました。一度食べるとファンになり、リピーターが多いのも納得です。



ここがオススメ!

- 脇山の清らかな水で作られたお米
- 献上米に選ばれた由緒ある米どころ
- 化学肥料・農薬をなるべく使わない

脇山米

■ 商品情報

- ・夢つくし
- ・元気つくし
- ・ヒノヒカリ

■ お問い合わせ先

ワッキー主基の里
<http://wakky.jp/>
 TEL : 092-803-2182

■ 主な販売先

- ・ワッキー主基の里
- ・さわら特産市（早良区役所前）毎月第二水曜、木曜開催
- ・博多じょうもんさん市場

