

## 今、「こめたび」秋田でしか 体験できない食、文化を 都会へ発信したい

株式会社こめたび

首藤 郷

今、空前の農業ブームと言われている。若者が農業に興味を持ち、農村に入っていく、今日まで日本の食を支えてきた農家と対話を始めています。

私自身も、その一人になるために、今挑戦をしています。まだ踏み出したばかりの、一人の若者・バカ者・よそ者の挑戦記です。

夢のきっかけは急にやってきた

私が創業三年目の「株式会社こめたび」を引き継ぐことになったのは二〇〇九年九月です。金無し、

う言葉通り、毎年肥料を変えたり、どうしたらもっと美味しくなるか、安心して食べてもらえるか工夫し、作り手が生身の人間として想いを込めた米であることが分かるように一層美味しく感じますよ。

「こめたび」は、山地の米+アルファの部分(懐かしい景色、おじいちゃん、おばあちゃんのぬくもり、自給自足の知恵)を食育や農家体験という形で提供していきたいと思います。

私だけの

「米(マイ)実家」がほしい  
数十年後には世界的に食糧が不足すると言われ、貧しいからではなく、足りないから食べられないという時代が来るという予想もあります。消費者は「自分は何を食べるのか」を考えなければならぬ時代です。

経験無し、秋田に住んだこともない、ナイナイづくしでしたが、「いつかはやってみよう」と思っていた「農業や地方の魅力を広める仕事」に心は躍り「ぜったい成功させたい」という想い一つで飛び込みました。

米と食材をネット販売

「こめたび」の事業の柱は、二つあります。安全・安心で美味しい「あきたこまち」や、農産物のインターネットによる産地直送販売。個人のお客様を主に、こだわりの飲食店にも卸しています。そして毎月お「こめ」を食べている都会のお客様が、秋田へ来て、作り手の農家に会う「たび」を企画することです。

驚きの秋田生活

秋田の農家の生活は知れば知る

だからこそ農家にはいい米を作り続けてほしい。とても大変なことですが、手間ひまかけて安全で美味しいお米を研究し、作ってほしいと願っています。

「こめたび」は、この人の米で自分や自分の子供たちを育てたいと思えるような食を提供していきたい。そう考えています。

「こめたび」の目指すもの

都会と田舎の違いに感動し、驚いて、また来たくなる。そんな架け橋を作るのが「こめたび」です。消費者の声に向き合い、自立した自分の頭で考えられる農家と、それを理解し応援する消費者(都会側)の風土が必要だと思います。

「こめたび」は秋田のこと、日本の農村のことを、自分たちの未来のこととして捉え一緒に前に進んでいきたいと考えています。

ほど驚きの連続でした。

一番は食卓に並ぶものがほとんど、自分の畑から採れるものという。米はもちろん、野菜、豆、きのこ、鶏、漬物、干し柿、酒：自分が食べるものは自分で作る、毎日コンビニ生活の時期もあった私にとって、秋田の食の豊かさは目の覚めるような衝撃でした。

作り手の想いを知って

美味しさ倍増

友人に米の話をすると「ご飯って味ないじゃん？」と言われることがあります。若い人を中心に、日本の食や米に対する興味は薄れていて全てが簡単に進むわけではありません。

しかし、ある農家の「私を作る米は工業製品ではないから一遍通りではできない難しさがある。だからこそやりがいがある。」とい

# こめたび

株式会社こめたび

秋田市山王3-1-1

県庁第2庁舎3階 創業支援室内

ホームページ <http://kometabi.com/>

お問合 03-3478-8090

e-mail [info@kometabi.com](mailto:info@kometabi.com)