

かやぶき集落で育てる

荻ノ島のお米

伝統的な農業で、手数をかけて丁寧に育てる「コシヒカリ」「こしいぶき」「こがねもち」。深い雪と豊かな山がミネラルを含んだ湧水を生み、昼夜の寒暖差によって、つやのある自然な美味しさになります。

販売：10Kg 5Kg 2Kg 450g



共に支え合う 新しいカタチ

「交流」から「協働」へ

荻ノ島集落では、20数年にわたり都市農村交流を行ってきました。そしてさらに「交流」から「共に支え合う協働」へと活動を深めています。これは、横浜市にある社会福祉法人（現ル・プリ）とのご縁によって実現しました。ワーク中川（ル・プリグループ）では、荻ノ島の伝統的な農業で育てたお米の精米や販売を行っています。

生きがいの支え合いは、 幸せの支え合い

共感共鳴をベースに、お互いの幸せを支え合う協働活動は、地域社会の確かな未来につながると強く感じています。競争に使うエネルギーを「支え合い」に向けて、楽しい活動と笑顔を増やしていきたいを思います。

荻ノ島地域協議会
新潟県柏崎市高柳町荻ノ島 1053-1
0257-41-3290
<http://facebook.com/oginoshima>



かやぶき集落 荻ノ島 Facebookもチェック

