

田んぼづくりから精米・販売まで。地域に根ざした米農家

# 大幸農産

【だいこうのうさん】

鹿児島県  
肝属郡  
東串良町



早期米のコシヒカリが  
たわわに実った東串良町の  
田んぼ。7月下旬から収穫の  
時期を迎えます。

## 東串良の風土に合わせた とことん真面目な米づくり

東串良町川西で米農家を営む中島正幸さん。イクヒカリやコシヒカリ、なつほのかといった品種を、減農薬・有機仕様で育てています。県内外の先進的米農家から美味しいお米を安定して作る技術を学んで実践。米食味分析鑑定コンクールでは、数年連続で最優秀賞や優秀賞を受賞しています。「全国有数の米どころに比べたら、この東串良の環境は決して米づくりに適しているとは言えない。それでも、この

土地の気候や特性に合った工夫を施していけば美味しい米は作れる。コンクールでそれが証明できたことは誇らしいですよ。

物産館での小売りや、学校給食や飲食店など地域での卸しがある一方で、取引先は全国各地に広がり有名店バイヤーの目に留まることも。それでも「自分の米に満足したら終わり。まだまだやれることはある」と中島さんの米づくりへの情熱は尽きることがありません。

## 大幸農産



### 広大な田んぼの管理

### 地域の若い力が支えに

父親から引き継いだときは3~4町(1町=約3,000坪)の面積だった田んぼが、今ではなんと35町。家族や従業員を養うためにと邁進していった結果、どんどん広がっていったそう。収穫最盛期は地元の学生に手伝いをもらったり、近年は米づくりに熱意のある新卒者を正社員として新規雇用するなど切り盛りしています。

### 美味しいお米の肝は乾燥調整

### 精米まで自社で徹底管理

田んぼの管理だけでなく、精米や出荷作業まで一元管理している(大幸農産)。中島さんが「いくら美味しい米でも乾燥状態が悪ければ不味くなる」と断言するほど大事にしている工程が“乾燥調整”です。玄米を一定の温湿度で保管し出荷直前に精米。過乾燥にならないよう高性能の精米機を導入し、最高の状態で出荷します。

透明感のある  
粒ぞろいのお米。  
米ぬかをきれいに除いた  
“無洗米”で出荷。



## 大幸農産

〒893-1613

鹿児島県肝属郡東串良町川西1594-1

TEL/0994-63-2462

Phone/090-8765-5450

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



中島 正幸さん

美味しい米づくりのため、全国各地の有志とのコミュニケーションを欠かさない中島さん。「自分が米農家としてここまでやってこれたのは、先駆けとなる先輩方がいたから。人とのご縁は何よりも大事にしています」。