



ホテル発！ お米づくりで“地産地消”の情報発信

飲食店サポーターである千草ホテルでは、昨年度から、ホテル従業員がお米の生産に携わり、作ったお米をホテル内のレストラン等でお客さまに提供するという“地産地消”の取り組みを行っています。

この取り組みは、田植え、稲刈りなど農作業を通じて、「食」と「農」への理解を深めた上で、その実体験をもとに、お客様に自身を持ってお米を提供したいという思いから始まりました。

その思いに賛同したのが、地産地消生産者サポーターの北九州農業協同組合と小倉南区の農家です。お米生産用の水田と農作業の技術指導の協力をいただき、実現に至りました。

去る5月29日（火）、天候に恵まれ、ホテル従業員一同が田植えを行いました。この取り組みも2年目に入り、関係者も昨年以上に熱が入っています。今後もこの取り組みとサポーター同士のネットワークがずっと続いていくことを期待しています。



サポーター同士の情報交換の場として、地産地消サポーター制度をご活用ください。
地元いちばんニュースへの掲載依頼は地産地消推進課（093-582-2080）まで。