



もちちり、プルプル食感！

02

## 黄金笹巻

庄内地域に古くから伝わる懐かしさと  
温もりが伝わる手作り和スイーツです。



もち米を笹の葉で三角形に包み、灰汁  
(あく)の上澄みで茹で上げた  
ちまきです。きな粉、黒蜜を  
まぶして上品な和菓子の  
味わいと独特のプルプル  
食感をお楽しみください！







— つや姫レディが行く山形、米たび —

My LIFE  
YAMAGATA

お米をもっとおいしく。毎日の食卓を豊かに。

01

## 編集後記

YAMAGATA  
SHONAI

今回は、山形県鶴岡市で(株)ライズ・インを経営する押井秀勝さんご家族のところに伺いました。

農家の10代目として生まれ、(株)ライズ・インの代表を務める押井秀勝さん。社員8名でお米の生産や干し柿などの加工・販売を行っています。

農場として食品安全や労働安全などに取り組むASIAGAPの認証を取得するとともに、お米HACCPの適合確認事業者の認定を受けるなど、国際基準の生産・管理体制のもと、安心・安全なお米を全国の皆さんにお届けしています。

また、秀勝さんは、地域の生産者のお米を集荷して精米・販売までの事業を展開するほか、「指導農業士」として、若い農業者に対する指導や助言を行うなど、地域農業の活性化・発展に大きな役割を果たされています。





02

## 編集後記

YAMAGATA  
SHONAI

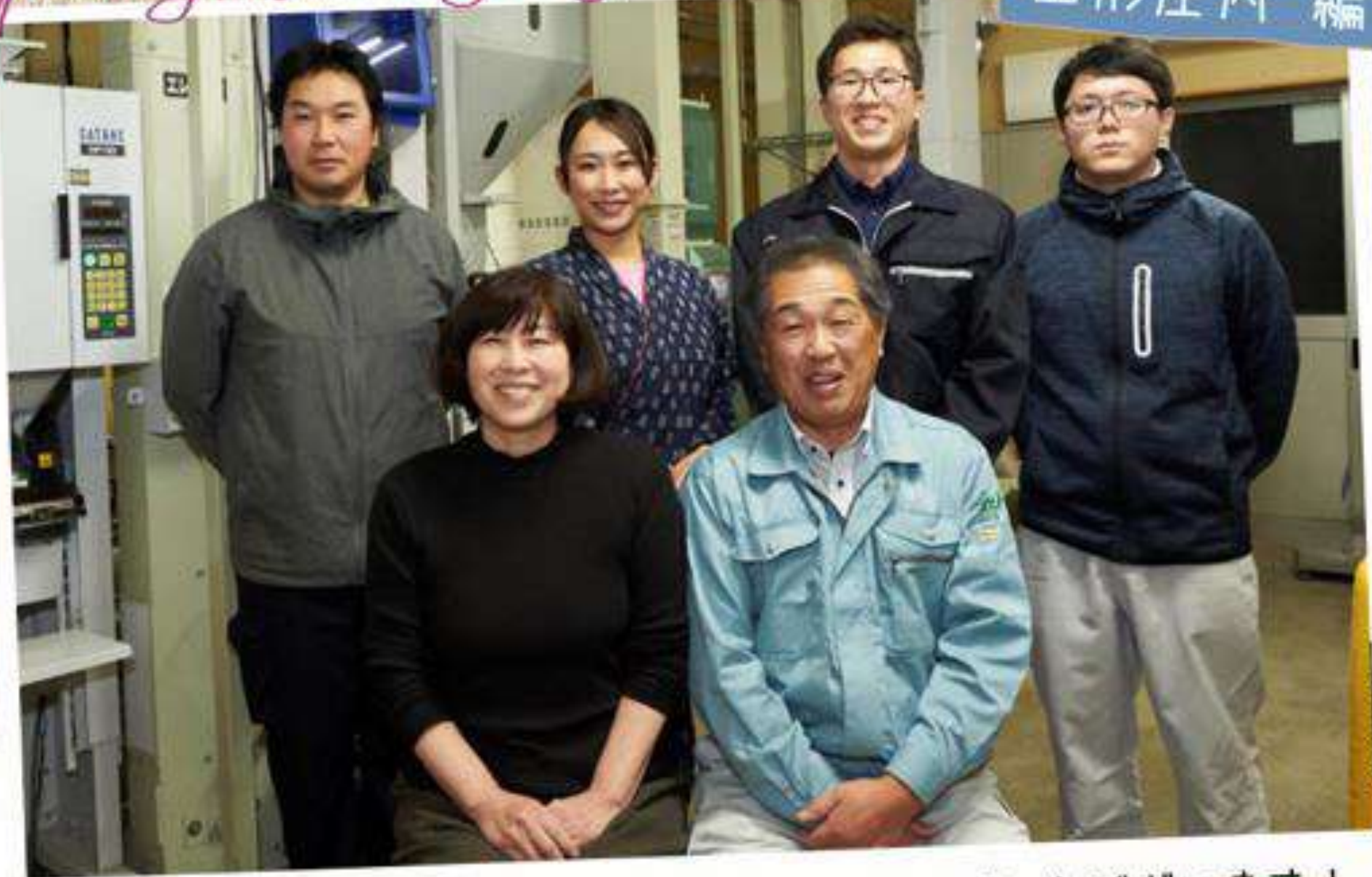
「仕事は大変ですが、自分が努力した分だけおいしくなったり増収したりするので、いつの間にかそんな米づくりのとりこになってしまったのですね。」と話す秀勝さん。最初は父から教えてもらいながら、地道に経験を積み、米づくりを1年また1年と繰り返すうちに、米づくりが大好きになったそうです。笑顔でインタビューに応じてくださった秀勝さんからは、米づくりに対する溢れる情熱が伝わってきました。そんな秀勝さんのよき理解者であり、同じ道を志す「同士」として支えるのは妻の淳子さん。今回の取材を通して、幼いころからの付き合いというお二人の絆の深さを強く感じました。また、お二人のもとで農業の経営や技術を学ぶ息子の極さんは、「会社の先輩や周りの方々が支えてくれることが多く、感謝の気持ちを持って日々の仕事に向き合っています。」と静かに想いを語って下さいました。今回、(株)ライズ・インの皆さんには温かく迎えていただき、終始、笑顔の絶えない取材となりました。ご協力いただきました押井秀勝さん・淳子さん・極さん・社員の皆さん本当にありがとうございました。





Thank you for everything!

山形庄内編



最後まで読んでいただきありがとうございます！

*Instagram magazine*

**MY LIFE YAMAGATA**

2022.02



# My LIFE YAMAGATA



1st 山形置賜編 配信中

@tsuyahime\_yukiwakamaru