

化学肥料ではなく、
微生物の力で土を整える。

土に還るものだけで、 未来に残るお米を。



藪谷 文則（やぶや あやのり）
株式会社やぶや 代表取締役
三重県松阪市出身。
1982年10月19日生まれ。
高校卒業後、家業である農業に従事。
時代に合わせて米づくりをアップデート。



土づくりからこだわる

化学肥料に頼らず、酵素資材「酵素のメグミ」を使った土づくりを実践。自然由来の成分で微生物の働きを整えながら、健やかで力強い土壌を育てています。環境に配慮した“循環型農業”により、持続可能で豊かな田んぼづくりを目指しています。

最小限の農薬で育てる

必要な時だけ、最小限の農薬を使用。「無農薬」よりも、「安全で安定した品質」を大切にしています。だからこそ、小さなお子様のいる家庭にも安心して届けられるお米です。

美味しさを追い求める 研究心

収穫のたびに味を確認し、栽培方法・品種・乾燥方法まで検証と改善を繰り返します。売れることよりも、納得できるお米をつくることに全力を注ぐ。それが、やぶやのお米を「また食べたくなる」と言われる理由です。

株式会社 大国酵素
会長
津田 保弘



化学肥料や農薬を極力使わず、酵素や米ぬかなど、自然の力を活かした米づくりと食味が国際大会で評価されました。これからも人と自然にやさしい農業を、まっすぐに続けていきます。

2024



特別表彰
みどりの食料システム戦略
SDGs大賞 受賞

SDGsに配慮した米づくりが、
国際大会で評価されました。

2025

第27回

米・食味
分析鑑定
コンクール
国際大会
in つくばみらい

都道府県・海外地域代表
お米選手権 銀賞 受賞

国際大会で三重県代表として
選出され銀賞を受賞しました。

※出典：米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 公式結果。

株式会社



Yabuya
Corporation

〒515-0832
三重県松阪市丹生寺町1461-1