

冷涼な山間地における慣行栽培に取り組んでいます！

にしはら たかし
西原 孝史



経営概要

水稲 1.3ha(コシヒカリ)、野菜 0.1ha(エンドウ、モロッコ)

経営体の構成

本人

生産地

福知山市雲原先山
(くもはらさきやま)



冷涼な山間地で
雲原川の豊富な水に恵まれた地域です。



おいしい米づくりのこだわり

株間を広げて田植えをする「^{そしよく}疎植栽培」を行い、丈夫な稲を作っています。

米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑えるために、農薬での防除や月1回の草刈りを徹底しています。

夏場は田の土が乾き過ぎないように、適度な水分を維持することで、稲の根が傷まないようにしています。

一般の刈り取り適期より少し早めに収穫し、少し青い米が混じるようにすることがおいしい米づくりのコツです。

連絡先

電話：0773-36-0236 (ファックスも同じ)

所在地：京都府福知山市雲原 1603

充実し大粒で良食味のお米作りのため丈夫な稲をつくっています！

よしだ まさみ
吉田 正美



経営概要

水稲 0.37ha(キヌヒカリ)、野菜・花卉 0.25ha

経営体の構成

本人、妻

生産地

南丹市日吉町志和賀
(しわが)



河川最上流の山間部に位置し、清流と自然に恵まれ、昼夜の寒暖差があり土質は粘土質で稲作に適した地域です。



おいしい米づくりのこだわり

良食味のお米づくりを目指し、充実した大粒のお米に仕上げるため、丈夫な稲づくりを心がけています。また、できる限り、省力で一定の収穫量を確保できる安定生産を目指しています。

種まきは薄くして丈夫な苗をつくり、株間を広げて田植えをする「疎植栽培^{そしよく}」を行い、丈夫な稲を作っています。

こまめに草刈りを行い、品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑えています。

刈り遅れのないように、集落全体で適期に収穫しています。

将来は、集落営農等共同化による農業の持続と農地保全を目指します。

連絡先

電話：0771-72-0868

所在地：京都府南丹市日吉町志和賀清水 1-1

良食味を重視した特別栽培米づくりに励んでいます！

かわかつ さとし
川勝 聡



経営概要

水稲 0.7ha(特別栽培米コシヒカリ)、そば 1ha、野菜

経営体の構成

本人、妻、息子、後継者(息子の妻)

生産地



京都市右京区

嵯峨嵯原

(さがしきみはら)



標高 450m の棚田の風景が広がる、昼夜の温度差が大きく、山からの冷たく綺麗な谷水が豊富にある地域です。

おいしい米づくりのこだわり

良食味を重視し、特別栽培米の栽培に取り組んでいます。

※特別栽培米は

京都府の慣行レベルに比べて

「節減対象農薬の使用回数が5割以下」

「化学肥料の窒素成分量が5割以下」

で栽培されているお米

株間を広げて田植えをする「疎植栽培^{そしょく}」を行い、丈夫な稲を作っています。食味向上のため、稲の色を見ながら適宜追肥^{つひ}を行い、適期収穫しています。

色彩選別(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する作業)を行い品質の良いお米に仕上げます。

連絡先

電話 : 0771-44-0933 (ファックスも同じ)

所在地 : 京都府京都市右京区嵯峨嵯原若宮下町 16

近年の高温現象に負けない元気な穂づくりに取り組んでいます！

にしむら かずお
西村 和男



経営概要

水稲 0.9ha(ヒノヒカリ)

経営体の構成

本人、母、弟

生産地

相楽郡精華町祝園大津
(ほうそのおおづ)



精華町の平坦地で、木津川からの
用水を利用して水稲栽培を行っています。



おいしい米づくりのこだわり

元気な稲穂づくりをするため、近年の高温に対応して肥料切れさせない施肥(特に穂肥^{ほごえ}:稲穂が出始める前に施される肥料)を心がけています。

さらに良い根が張った丈夫な稲づくりのため、中干しなどの水管理をしっかり行っています。

JA 京都やましろの「こだわり米」の栽培ルールを遵守し、「こだわり米」として販売されています。

※こだわり項目

- ・病虫害発生が少ない等の水田を選定
- ・病虫害防除(除草剤を除く)の薬剤散布回数は原則 2 回まで
- ・肥料は有機由来の窒素が 50%以上等

連絡先

京都やましろ農業協同組合 京田辺支店

電話: 0774-62-1177

ファックス: 0774-63-6493

所在地: 京都府京田辺市田辺鳥本 1 番地 2

稲木干しでじっくり乾燥したおいしい特別栽培米をつくっています！

あやべ ぶかい
綾部こだわりコシヒカリ部会

さかい ゆくお
酒井 行雄



経営概要

水稻 0.4ha(特別栽培米コシヒカリ、もち米)、野菜(シトウ)
エコファーマー

経営体の構成

本人、妻

生産地



綾部市老富町
(おいとみちょう)



山間部に位置し、昼夜の温度差が大きく
山から流れる綺麗な谷水に恵まれた地域
です。

おいしい米づくりのこだわり

種まきは薄くして太い苗を作り、さらに丈夫な
稲つくりのため、株間を広げて田植えをする
「そしよく疎植栽培」を行っています。

バインダーで収穫した稲穂は、稲木で2週間じ
つくり干し、稲木干しのムラを乾燥機で少し乾燥
してなおします。

減農薬・減化学肥料で栽培した特
別栽培米コシヒカリ「丹の国穂まれ」と
して JA 京都にのくにで販売されてい
ます。

連絡先

綾部こだわりコシヒカリ部会 事務局 (JA 京都にのくに 綾部広域営農経済センター)
電話: 0773-42-9185 ファックス: 0773-42-7348
所在地: 京都府綾部市里町敷田1

酒井 行雄(個人)

電話: 0773-55-0712

所在地: 京都府綾部市老富町マヤゴ5

食味アップのために栽培方法に工夫を凝らしています！

よこたに かずお
横谷 一夫



経営概要

水稻 2.3ha(コシヒカリ 0.4 ha、採種用コシヒカリ、祝、新羽二重餅)

経営体の構成

本人、妻

生産地



京都市右京区嵯峨越畑
(さが こしはた)



山間部に位置する冷涼な環境や山からの綺麗な谷水を利用した水稻栽培を行っています。

おいしい米づくりのこだわり

冷涼な環境や山からの綺麗な水を利用し、良食味を重視した米づくりを目指しています。

米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑制するため、農薬での防除や草刈りを徹底しています。

8月上旬に硫酸カルシウムを施用し、食味アップにつなげています。

収穫適期を逃さないよう、少し早めに収穫し、遠赤外線乾燥機で乾燥しています。

通常より大粒の米を選別しています。

連絡先

電話：0771-44-0733 (ファックスも同じ)

所在地：京都府京都市右京区嵯峨越畑筋違20

農薬の使用を控えた栽培に取り組んでいます！

うの ひさよし 宇野 久善



経営概要

水稲 3ha(コシヒカリ)

経営体の構成

本人

生産地

京丹後市丹後町



丹後町の中では平坦な土地で、地区には綺麗な水が流れる成願寺川があり、水田は保水力のある粘土質土壌です。



おいしい米づくりのこだわり

特別栽培米ルールを守り、農薬の使用を減らすため、適期に草刈りしてカメムシ類の被害を減らすとともに、食味を重視した栽培に取り組んでいます。

※特別栽培米は、

京都府の慣行レベルに比べて

「節減対象農薬の使用回数が5割以下」

「化学肥料の窒素分量が5割以下」

で栽培されているお米です。

食味を良くするため、長時間かけてじっくり低温で乾燥させています。

通常より大粒の米を選別したのち、色彩選別(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する作業)を行い、品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

ファックス : 0772-75-1510

e-mail : uno_1344@yahoo.co.jp

HP : <https://www.unochanfarm.shop/>

所在地 : 京都府京丹後市丹後町

日々、試行錯誤をしながら、おいしい特別栽培米を作っています！

郷のこめ研究会

ひきの よしひと
引野 禎人



経営概要

＜郷のこめ研究会＞ 水稲 20ha(特別栽培米コシヒカリ))

＜個人＞ 水稲 7.7ha(特別栽培米コシヒカリ)、加工野菜 0.9ha(ダイコン、キャベツ)

経営体の構成

＜郷のこめ研究会＞ 構成員 8名

＜個人＞ 本人、母、息子、季節雇用

生産地



京丹後市網野町郷
(ごう)



日本海が一望できる地区。
福田川源流に近く、綺麗で冷たい雪解け
水と肥えた土で水稲栽培を行っています。



おいしい米づくりのこだわり

地域の農家8名で構成する「郷のこめ研究会」では、昔からの栽培方法を継承しながら、各地の米どころへ訪問し研修を行い、「おいしい米づくり」にこだわった技術研鑽を続けています。

米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑えるために、こまめに草刈りを行っています。

味と品質にこだわり、米ぬか等を利用した土づくりや昼夜の寒暖差を利用した栽培方法により、ツヤ・粘り・甘みが特徴のお米を作っています。

減農薬・減化学肥料の特別栽培米「郷のこめ」を販売しておりますが、流通量には限りがあります。

連絡先

電話：0772-72-5868 (ファックスも同じ)

所在地：京都府京丹後市網野町郷 1196