

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「^{そしょく}疎植栽培」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