

試行錯誤を重ねて「おいしい米づくり」に取り組んでいます！

きぬがわ まさる
衣川 優



経営概要

水稻 1.1ha(コシヒカリ)

経営体の構成

本人

生産地



福知山市夜久野町直見
(やくのちょうなおみ)



西日の当たる標高の高い地形で
昼夜の温度差が大きい地域です。
直見川と居母山川から流れるキレイな水
を利用して米づくりに取り組んでいます。

おいしい米づくりのこだわり

田の場所ごとに、肥料の種類や使用量等の栽培条件を変えて、食味分析計の結果や自分で食べ比べをしながら、おいしい米づくりに必要な栽培条件を追究しています。

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。

米の品質を下げないため、夏場は田全体の土の中の水分が一定になるように水管理を徹底しています。

収穫後は、食味を良くするため、じっくり時間をかけて乾燥しています。

連絡先

電話 : 0773-38-0477 (ファックスも同じ)

e-mail : masaru.kinu@gmail.com

ブログ : <http://blog.livedoor.jp/mk7029/>

所在地 : 京都府福知山市夜久野町直見 7029