

冷涼な気候を生かし、丁寧な栽培管理でおいしいお米にしています！

たなか よしかず  
田中 良和

(京都市)



### 経営概要

水稻 2ha(コシヒカリ、採種コシヒカリ)、野菜、花卉

### 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)

標高 400m、山に囲まれた地形  
で、夏でも夜は涼しいです。  
山の雪解け水を利用しており、  
水温が低いです。



## おいしい米づくりのこだわり

適期の農薬散布を心がけることで、農薬の使用を極力控えています。

施肥は有機質肥料、7月上旬には水溶性マグネシウムを散布して倒伏防止、食味向上に努めています。

出穂後の暑い時期は細かな水管理により水を切らさないことを意識し、高温障害が起こらないように努めています。

収穫後は、食味向上のため2段階乾燥で時間をかけて乾燥させ、おいしいお米に仕上げています。

## 連絡先

電話：0771-44-0093

所在地：京都府京都市右京区嵯峨越畑中ノ町 44

良質で食味のバラツキが少ない米づくりに努めています！

むらかみ しんご  
村上 真吾

(南丹市)



### 経営概要

水稻 20ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、京式部、新羽二重糯)  
アスパラガス、黒大豆

### 経営体の構成

本人、妻、父、季節雇用

## 生産地

▶ 南丹市八木町北屋賀  
(やぎちょう きたやが)

山のふもとに位置し、嵯峨越畑  
が水源の三俣水系の下流にほ  
場があります。



## おいしい米づくりのこだわり

▶ 10～30a の小区画のほ場を 200 枚ほど  
管理していますが、良い品質を保てるように  
心がけています。

近くの保育園の食育にも力を入れており、  
園児とともに田植・稲刈したお米で今回金賞  
を取ることができました。

▶ 出穂後の高温の時期に水を切らさない  
ように、ときには井戸水も利用し、対応して  
います。

収穫したお米は色彩選別・2段階乾燥  
で調製し、品質の高いお米に仕上げてい  
ます。

## 連絡先

電話 : 090-7966-0428

所在地 : 京都府南丹市八木町北屋賀焼石30番地

食味を重視した特別栽培米づくりに励んでいます！

きむら さだし  
**木村 貞志**

(京都市)



### 経営概要

水稻 3.1ha(コシヒカリ、採種キヌヒカリ)

### 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)

標高 400m、山に囲まれた地形で、夏でも夜は涼しいです。きれいな谷水を利用しており、水温が低いです。



## おいしい米づくりのこだわり

標高が高く冷涼な山間地で、有機肥料を中心に施用し、環境や食味を重視した特別栽培米づくりに取り組んでいます。

秋起こしでワラや土壌改良剤を施用し、土づくりも意識しています。

ほ場の見回りを欠かさず、丁寧な水管理と除草を行うことで、農薬の使用をできるだけ控えています。

越畑のお米は昔からおいしいと評判が良く、高級旅館にも使っていただいております。

## 連絡先

電話 : 090-3032-4616

所在地 : 京都府京都市右京区嵯峨越畑北ノ町 13



農薬は最小限に、ほ場を毎日確認し、丁寧な管理で栽培しています！

たなか のりお  
田中 規雄

(綾部市)



### 経営概要

水稻 0.3ha(コシヒカリ)

### 経営体の構成

本人、妻

## 生産地

綾部市五津合町睦志  
(いつあいちょう むし)

山間部に位置する冷涼な環境で、冷たい山水を利用しています。土質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

毎日ほ場を巡回し、丁寧な水管理と草刈りを実施しています。農薬の使用を必要最小限に抑えた米づくりをしています。

ワラの腐熟促進のために、秋起こしで石灰窒素を施用しています。

夏の高温期に水を切らさないように、間断かんがいを実施し、天候を確認しながらできるだけ刈り取り近くまで入水を心がけています。

乾燥後は、3時間冷やした後に粳摺りを行い、品質の高いお米に仕上げています。

## 連絡先

所在地：京都府綾部市五津合町邑中6

地域の環境や景観を大切に、「おいしくて安全な米づくり」に励んでいます！

# だて 伊達農園      だて 伊達      りょういち 良一

(与謝野町)



## 経営概要

水稻約 20 ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、酒米(祝、山田錦)等)、玉ねぎ、いちご、キャベツ、小豆、黒大豆

## 経営体の構成

本人、妻、息子、従業員1名

## 生産地

与謝郡与謝野町石川  
(よさのちょう いしかわ)



日本三景の1つ天橋立が近くにあり、阿蘇海に流れ込む野田川主流の沿線沿いに位置し、水田は肥沃な粘土質土壌です。



## おいしい米づくりのこだわり

農薬を減らし、おいしくて安全な米づくりを心がけており、有機 JAS 認定を受けた米もあります。地域の環境や景観を大切にしながら美味しいお米作りに励んでいます。

稲の健全な生育のため、こまめな見回りを欠かさず、適切な水管理を心がけています。

食味センサ付きコンバインで刈り取り、品質に応じて張り込む乾燥機を振り分けています。

収穫後は食味を良くするため、遠赤外線乾燥機で長時間かけてじっくり乾燥させています。ロット毎に色彩選別機を調整し最高品質のお米に仕上げます。

## 連絡先

電話 : 0772-42-5688 (ファックスも同じ) 携帯電話 : 090-1447-5053

ホームページ : <http://www.date-farm.com> フェイスブック : <https://www.facebook.com/masanobu.date.3>

e-mail : [info@date-farm.com](mailto:info@date-farm.com)

所在地 : 京都府与謝郡与謝野町石川 1804

伊達農園ライスセンター所在地 : 京都府与謝郡与謝野町字石川 1931

安心・安全をモットーに、おいしいお米づくりに取り組んでいます！

なかがみ やすお  
仲上 泰夫

(京都市)



### 経営概要

水稻1.9ha(コシヒカリ、ヒノヒカリ、新羽二重糯)

### 経営体の構成

本人、妻、次男

## 生産地

京都市右京区京北鳥居町  
(とりいちょう)

鮎の友釣りで賑わう上桂川の清流に恵まれた自然豊かな中山間地域です。  
昼夜の寒暖差が大きいです。



## おいしい米づくりのこだわり

▶ 特別栽培米の基準を満たすよう、化学肥料や節減対象農薬を5割以下に低減することを心がけ、環境にも配慮した安心・安全なお米を届けることに努めています。

▶ 病虫害防除のため、適期の草刈りや通常よりも株間を広げて田植えをする「疎植(そしょく)栽培」を行い風通しを良くするなど、できるだけ生産コストを抑えながら品質向上を目指しています。

収穫後は、2段階乾燥でゆっくり乾燥させ、おいしいお米に仕上げます。

## 連絡先

電話：075-853-0531

所在地：京都府京都市右京区京北鳥居町西山ノ元7



自家製堆肥で土づくり、適期防除で農薬を極力控えています！

かずい としお  
**数井 登志夫**

(亀岡市)



### 経営概要

水稻 8.5ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、飼料用米)、ビール麦、小豆、畜産(牛)

### 経営体の構成

本人、息子、季節雇用

## 生産地

亀岡市本梅町平松  
(ほんめちょう ひらまつ)

亀岡市の山間部で、  
山水と本梅川のきれいな水を  
田んぼへ引いています。  
昼夜の寒暖差も大きいです。



## おいしい米づくりのこだわり

適期防除を意識し、農薬は極力控えめな栽培で、安心・安全なお米づくりを心がけています。

冬に土壌改良剤・自家製堆肥を施用し、土づくりも丁寧に実施し、地力向上に努めています。

刈り遅れないように穂が85%ほど黄色くなったときには刈り取るようにしています。

収穫したお米は、2段階乾燥でゆっくり乾燥させた後、色彩選別機にかけおいしいお米に仕上げています。

## 連絡先

電話：090-3032-8596

所在地：京都府亀岡市本梅町平松河原垣内11番地

農薬の使用を極力控えた安心・安全なお米づくりに励んでいます！

あさい まさのり  
**浅井 正規**

(福知山市)



### 経営概要

水稻 0.5ha(コシヒカリ)

### 経営体の構成

本人

## 生産地

福知山市雲原仏谷  
(くもはら ほとけだに)

冷涼な山間地で、  
冷たい山水を田んぼへ引いて  
います。  
昼夜の寒暖差が大きいです。



## おいしい米づくりのこだわり

農薬は極力使わない栽培を心がけており、安心・安全なお米づくりに努めています。

秋に土壌改良剤や微生物改善資材を施用し、土づくりも丁寧に実施しています。

兼業農家ですが草刈りは2週間に1回実施し、カメムシ等の病害虫の発生を防いでいます。

水の必要な出穂期の高温な時期に水を切らさないように細かな水管理も実施しています。

## 連絡先

所在地： 京都府福知山市字雲原 1176