

かかりつけ米農家 井上吉夫

(京都府綾部市)



食べて下さい
日本のお米 私のお米

■連絡先

電話：0773-49-1356

FAX：0773-49-1124

E-mai：info@inoue-yoshio.com

web：http://okomeno.inoue-yoshio.com

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコファーマー | 京都 こだわり農法 | 環境直払 | GAP |
|----------|--------|------|----------------------------|-----------|------|---------|--------------|------|-----|
| 米(こしひかり) | 2,000a | 周年 | 9割減 | | ● | ● | | ● | |

■こだわりポイント

- 「かかりつけ医」のようにお客様にとって身近で安心してお付き合いいただける「かかりつけ米農家」。
- 化学肥料は、30年間、一切使用せず。
- 除草剤を1回のみ使用しますが、その他の農薬は一切使用せず。
- 有機質肥料として、米ぬか、カニ殻、ゴマ油かすなど安心なものを厳選して使用しています。
- 地元小学校の田植体験を受け入れ、子どもらが生産したお米は学校の給食室で調理され、1年間を通して給食に利用されています。
- H23京都府環境にやさしい農業推進コンクール 優秀賞



地元小学校の田植体験



こだわりの有機配合肥料



朝露に輝くクモの巣
(農薬を使っていない証拠)

株式会社 丹波西山

(京都府綾部市)

■連絡先

電話・FAX：0773-47-0576

E-mail：tanba_nishiyama.2480@icloud.com

web：http://tanbanishiyama.com



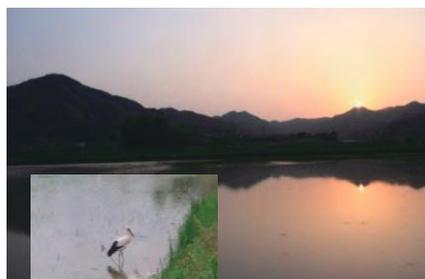
家族に食べさせたい
農産物をすべてのお客様へ

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別 栽培 | エコ ファーマー | 京都 こだわり 農法 | 環境 直払 | GAP |
|---------|--------|------------|----------------------------|-----------|----------|-------------|------------------|----------|-----|
| 米 | 2,000a | 周年 | 5～10割減 | ○ | ● | ● | | ○ | |
| 万願寺甘とう | 3.5a | 6月末～10月上旬 | 3割減 | | | | ● | | |
| 鹿ヶ谷かぼちゃ | 5a | 7月中旬、12月中旬 | 3割減 | | | | | | |
| 小豆 | 70a | 12月中～下旬 | 化学肥料不使用 農薬9割減 | | | | | | |

■こだわりポイント

- ・京都府有機農業アドバイザー
- ・有機JAS認証の取得
- ・水稲圃場でのカメムシ防除を削減し、色彩選別機を活用で良品質米を生産しています。
- ・コシヒカリや小豆栽培で、農薬の使用は初期除草剤一回のみ(有機JASでは勿論不使用)。
- ・コウノトリが頻繁に飛来する等、生物の多様化が進行しています。
- ・固形燃料化したモミ殻を、農業ハウスや家庭用暖房等に利用、提供しています。
- ・H24京都府環境にやさしい農業推進コンクール京都府農業協同組合中央会長賞



←コウノトリ



固形化した
モミ殻燃料→

株式会社 ファームきぬがわ

(京都府福知山市)



■ 連絡先

電話：0773-38-0308

E-mail：kabushikigais.huamukinugawa@navy.plala.or.jp

■ 生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコ ファーマー | 京都 こだわり 農法 | 環境 直払 | GAP |
|--------|------|--------|----------------------------|-----------|------|-------------|------------------|----------|-----|
| 水稲販売用 | 200a | 通年 | 5割減 | | | ● | ○ | | |
| 水稲採種 | 450a | — | 3割減 | | | | | | |
| 水稲作業受託 | 400a | 3月～9月 | — | | | ○ | | | |
| 万願寺甘とう | 30a | 6月～11月 | 3割減 | | | | ● | | |
| 紫ずきん | 45a | 7月～10月 | 3割減 | | | | ● | | |

■ こだわりポイント

- 京のプレミアム米コンテスト入賞
- 堆肥等で土作りを行い、化学肥料の使用量を削減しています。
- 畦草刈り等で病害虫の発生を予防し、農薬の使用量を削減しています。



夜久野町の農地を守るため、平成29年に法人化し、担い手を雇用しています。

みぶり (株)味歩里

(京都府福知山市)

■連絡先

電話：0773-23-3320
FAX：0773-45-3028
E-mail：miburi@star.ocn.ne.jp



こぼれそうな星・せせらぎに舞うほたる・田んぼで餌をついばむ白鷺
「取っていますエコファーマー、使っています籾殻堆肥」

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコ ファーマー | 京都 ごだわり農法 | 環境 直払 | G AP |
|-------|-----------------|--------|----------------------------|-----------|------|-------------|--------------|----------|---------|
| 九条ねぎ | ハウス35棟 露地60a | 周年 | 5割減 | | | ● | ○ | | |
| キュウリ | 20a | 6月～10月 | 5割減 | | | ● | ○ | | |
| ジャガイモ | 20a | 6月～7月 | 3割減 | | | ● | | | |
| タマネギ | 20a | 6月～7月 | 3割減 | | | ● | | | |
| ダイコン | 30a | 11月～2月 | 3割減 | | | ● | | | |
| 米 | 2081a | 周年 | 5割減 | | | ● | | ● | |

■こだわりポイント

- ・ライスセンター業務も行っており、多量の籾殻(もみがら)を入手できることから、籾殻堆肥を自家製造し土づくりに活用しています。
- ・子供たちと共に楽しい農業の機会を作っています。
- ・地域農業の担い手として、農地の集積を積極的に図った功績として、福知山市地域農業再生協議会の優良認定農業者表彰を3年連続授与されました。



牧晴喜社長



小学校 田植え・刈取(乾燥・出荷見学) 保育園 田植え・芋挿し・芋掘り
子供たちに安心して食べてもらえる作物をつくっています!

農匠の郷 やくの高原市

(京都府福知山市)



■連絡先

電話：0773-38-0543

E-mail：yakuno-kougenichi@poem.ocn.ne.jp

web：http://noushounosato.jimdo.com

みんなで地力を活かした環境にやさしい
農産物の生産に取り組んでいます。

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機JAS | 特別栽培 | エコファーマー | 京都こだわり農産 | 環境直払 | GAP |
|-------|--------|---------|----------------------------|-------|------|---------|----------|------|-----|
| 米 | 2,300a | 周年 | 3割減 | | | ○ | | | |
| 黒大豆 | 35a | 12月～ | 3割減 | | | ○ | | | |
| 小豆 | 30a | 10月～ | 3割減 | | | ○ | | | |
| 栗 | 15a | 8月～10月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| トウガラシ | 15a | 5月～10月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| サトイモ | 30a | 10月～ | 3割減 | | | ○ | | | |
| ダイコン | 20a | 10月～12月 | 3割減 | | | ○ | | | |

■こだわりポイント

- ・夜久野の黒ボク土を活かして、農薬をできるだけ使わない農業に取り組んでいます。
- ・堆肥や豊富な刈り草を畑に入れて土づくりを行い、元気な野菜を育てています。
- ・清涼な水と強い西日としっかりした土の恵みで、おいしいお米ができます。



“やくの”の米

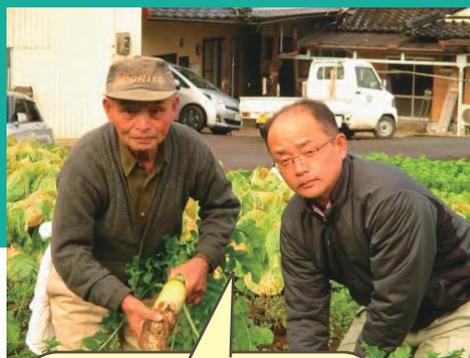
福知山市公設地方卸売市場内 地場野菜生産出荷 組合連絡協議会

(京都府福知山市)

■連絡先

電話：0773-22-0890

FAX：0773-22-0892



野菜
一生懸命つくってます！

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコ ファーマー | 京都 こだわり農法 | 環境 直払 | GAP |
|-------------------------------------|------|--------|----------------------------|-----------|------|-------------|--------------|----------|-----|
| トマト | 76a | 5月～10月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| 九条ねぎ | 180a | 1月～12月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| ダイコン | 41a | 5月～2月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| ホウレンソウ | 75a | 1月～3月 | 3割減 | | | ○ | | | |
| キュウリ ナス キャベツ ジャガイモ タマネギ | 167a | 5月～9月 | 3割減 | | | ○ | | | |

■こだわりポイント

- こまめに雑草を取るなど、害虫が住みにくい栽培環境を保ち、農薬を低減しています。
- 堆肥等で土づくりを行い化学肥料を削減しています。
- エコファーマー認定を受けてこだわり野菜を栽培しています。
- 未来ある児童へ給食野菜も届けています。



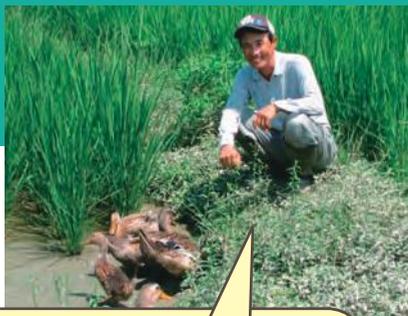
私たち自身が家族と共に食べている野菜を販売しています！



京都生協にも出荷しています！

藤田 剛 (丹波藤田農園)

(京都府福知山市)



■連絡先

電話・FAX：0773-23-5085
E-mail：kt.tanba.fujita@docomo.ne.jp

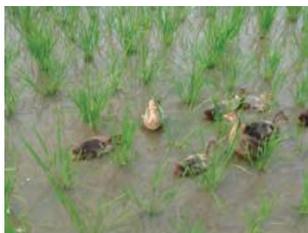
おかずの味を生かす、やさしい食味のお米です。

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコファーマー | 京都こだわり農法 | 環境直払 | GAP |
|----------------------|------|--------|----------------------------|-----------|------|---------|----------|------|-----|
| 米 (MoA自然農法 により栽培) | 200a | 周年 | 不使用 | ● | | | | ● | |
| 小豆 | 12a | 12月~6月 | 不使用 | ● | | | | ● | |
| 黒大豆 | 5a | 周年 | 不使用 | ● | | | | ● | |

■こだわりポイント

- 「この自然環境は、動植物や未来の人達と共有しているもの」をモットーに、できるだけ自給ができる循環可能な資材(稲わら、籾殻、米ぬか、草、落ち葉等)で栽培しています。
- 毎年、田んぼごとに食味計分析を行い、味の向上に努めています。
- 除草剤は使いません。米の除草には合鴨を、小豆や黒大豆の除草には機械(草刈り機等)を活用しています。



自然の中で、合鴨たちががんばってくれています！

山下 晴生

(京都府福知山市)

■連絡先

電話・FAX：0773-34-1511

E-mail：haruo-ya@aichi.emeil.ne.jp

web：http://hotaru-mai.com



自然農法、合鴨を放してつくるお米「京都源流ホタル米」です。

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機JAS | 特別栽培 | エコファーマー | 京都こだわり農法 | 環境直払 | GAP |
|-------|------|------|----------------------------|-------|------|---------|----------|------|-----|
| あいがも米 | 96a | 周年 | 不使用 | ○ | | | | ○ | |
| 黒大豆 | 1.9a | 周年 | 不使用 | ○ | | | | ○ | |

■こだわりポイント

- 京のプレミアム米コンテスト 金賞
- あいがもたちが育てる、至高のお米
- あいがもを田に放し、田で泳がせ、水をかく拌させ、にごらせて、雑草の発芽を抑制。加えて、あいがもは害虫も食べてくれます。
- 烏帽子山(512m)から流れてくる清流にはホタルが住み、その水を田に利用しているために余分な肥料分が入らず、お米の食味が上がります。
- ただし、その反面、収量が慣行農法の50～70%しかなく、割高になるのが難点ですが、やはりお米のおいしさを追求したいです。



由良川の支流(和久川)が流れる山里、合鴨たちががんばっています！

有限会社 やくの農業振興団

(京都府福知山市)



地球環境にも人にも
「やさしい農産物」をあなたに!!

■連絡先

電話・FAX：0773-38-1377

E-mail：yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

web：http://kyoto-shinkoudan.jp

■生産データ

| 品目 | 面積 | 出荷時期 | 栽培期間中の 化学肥料・ 化学農薬の低減 | 有機 JAS | 特別栽培 | エコファーマー | 京都こだわり農法 | 環境直払 | GAP |
|----|--------|------|----------------------------|-----------|------|---------|----------|------|-----|
| そば | 1,500a | 12月～ | 不使用 | | | | | ● | |

■こだわりポイント

- 全国農業会議会会長賞受賞:農地復旧して自然農法で「そば」の6次産業化確立
- 栽培期間中に化学肥料は一切使用せず、自社製の完熟たい肥(商標登録/肥宝)を元肥に使用しています。
- 消毒等の農薬も栽培期間中に一切使用せず。
- 協力農家組織(48農家組織 / 25ha)にも、弊社と同様の栽培方法でそばを栽培して頂き、全量を弊社が買い上げています。
(詳しくはお問い合わせください)



京蕎麦 丹波ノ霧(乾麺)



そば宝(半生)



京蕎麦 丹波ノ霧(半生)