

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

水稲 3.5ha(コシヒカリ、採種用キヌヒカリ)、オミナエシ 20a、シュンギクなど

経営体の構成

本人

生産地

京都市右京区嵯峨越畑
(さが こしはた)

標高 400m の冷涼な山間地で
山からのきれいな谷水を利用した
水稲栽培を行っています。



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、食味を重視した特別栽培米づくり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

▶ 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。

収穫したお米は色彩選別を行い(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する作業)、品質の高いお米に仕上げています。

連絡先

電話 : 090-3032-4616 ファックス : 0771-44-0140

所在地 : 京都府京都市右京区嵯峨越畑北ノ町 13