

稲木干しでじっくり乾燥したおいしい特別栽培米をつくっています！

あやべ ぶかい  
綾部こだわりコシヒカリ部会

さかい ゆくお  
酒井 行雄



### 経営概要

水稻 0.4ha(特別栽培米コシヒカリ、もち米)、野菜(シトウ)  
エコファーマー

### 経営体の構成

本人、妻

### 生産地



綾部市老富町  
(おいとみちょう)



山間部に位置し、昼夜の温度差が大きく山から流れる綺麗な谷水に恵まれた地域です。

### おいしい米づくりのこだわり

種まきは薄くして太い苗を作り、さらに丈夫な稲つくりのため、株間を広げて田植えをする「そしよく疎植栽培」を行っています。

バインダーで収穫した稲穂は、稲木で2週間じっくり干し、稲木干しのムラを乾燥機で少し乾燥してなおします。

減農薬・減化学肥料で栽培した特別栽培米コシヒカリ「丹の国穂まれ」として JA 京都にのくにで販売されています。

### 連絡先

綾部こだわりコシヒカリ部会 事務局 (JA 京都にのくに 綾部広域営農経済センター)  
電話: 0773-42-9185 ファックス: 0773-42-7348  
所在地: 京都府綾部市里町敷田1

酒井 行雄(個人)

電話: 0773-55-0712

所在地: 京都府綾部市老富町マヤゴ5