

ミネラルを投与し、健全で丈夫な稲づくりを心がけています！

やまもと たけひろ
山本 武宏

(京都市)



経営概要

水稻1ha(きぬむすめ、にこまる、ヒノヒカリ)、野菜(エビイモ等)、農作業受託 6ha

経営体の構成

本人、妻、父、母

生産地

▶ 京都市伏見区向島

巨椋池干拓地に位置し、
広大な水田が一面に広がって
います。
宇治川が水源で、水管理が
行いやすいです。



おいしい米づくりのこだわり

- ▶ 緑肥中心で肥料は少なめです。
マグネシウム資材等の微量元素を多く
施用し、登熟がしっかりできるような植物体
になるように栽培管理をしています。
出穂後の水管理はかけ流しを行い、
必ず少しでも水を動かすことを意識してい
ます。

- ▶ 稲刈りは気象庁のデータを基に積算
温度で判断しています。
収穫後は、遠赤外線の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 : 090-9719-1149

所 在 地 : 京都府京都市伏見区向島中之町 804 番地

土づくりを丁寧、安心安全なお米づくりに取り組んでいます！

ながさわ かずひろ
長澤 和博

(亀岡市)



経営概要

水稻 40a(キヌヒカリ)、農作業受託 10a

経営体の構成

本人、妻

生産地

▶ 亀岡市東別院町鎌倉

大阪府との県境に近い山間地にあります。

生活排水ゼロの山水と昼夜の温度差が大きいことが特徴です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 10月上旬に土壌改良資材の散布を行い、すき込み、丁寧な土づくりをしています。

ほ場の状態を常に把握し、適期の施肥、最低限の防除を心がけ、安心安全なお米づくりに努めています。

▶ 稲刈りは穂に青米が1割残るぐらいで刈り取りをしています。

収穫後は、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：090-5045-9520

所在地：京都府亀岡市東別院町鎌倉西垣内15番地

毎年、年間通して安定した品質のお米を提供することがポリシーです！

なんじょう やすひろ
南條 康廣

(南丹市)



経営概要

水稻 10.5ha(コシヒカリ 4.9ha、キヌヒカリ 2.1ha、新羽二重糯 0.7ha、祝、五百万石)
小麦 3.4ha、白大豆 1.7ha、そば 1.7ha、水稻苗販売、水稻農作業受託

経営体の構成

本人、妻、後継者(三女の夫)、季節雇用 10 名

生産地

▶ 南丹市美山町豊郷神谷
(とよさと かんだに)

山間地で、水温が低い地域です。
田へは、谷からのキレイな水が
流れています。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 水稻の苗を作り始めて約 40 年、これまで
苗作りで失敗したことはありません。

軟弱で徒長した苗にならないように温度
管理を徹底し、丈夫な苗を作っています。

できるだけ農薬を控えた栽培に取り組ん
でいます。

▶ 刈り取り時の籾の状態・水分を考慮し、
サンプルを細かくとって乾燥具合を都度
調整しています。水分は15%前後になる
ように品種に応じて微調整をしながら、
時間をかけて乾燥しています。

色彩選別(着色米やカメムシによる被
害米を検出・除去する作業)により、品質
の高いお米に仕上げています。

連絡先

電話：0771-76-0747 ファックス：0771-76-0766
作業場の所在地：京都府南丹市美山町鶴ヶ岡棚上新田5

基本に忠実な栽培管理で品質重視の米作りに努めています！

さかた まさゆき
阪田 雅之

(綾部市)



経営概要

水稻1.9ha(キヌヒカリ、コシヒカリ)

経営体の構成

本人、妻

生産地

- ▶ 綾部市上林五泉町
(かんばやし いいずみ)
水梨地区

「水源の里」にも指定された小さな山村。昼夜の温度差も大きく冷涼な気候が特徴です。不ぞろいの田んぼが多いですが、荒らさないよう守っています。



おいしい米づくりのこだわり

- ▶ 10 月中に土壌改良資材をすき込み、良質な土づくりを心がけています。
草刈りをこまめに実施するなど、丁寧なほ場管理により、除草剤・農薬は最低限にとどめています。

- ▶ 収穫後は、2段階乾燥でゆっくり乾燥させ、食味向上を図っています。
JA の栽培暦を参考にし、基本に忠実な栽培管理で、収量よりも品質重視のお米づくりを意識しています。

連絡先

所在地：京都府綾部市五泉町家尻 11-1

化学肥料や農薬の使用を極力控えたお米づくりを意識しています！

もりもと みゆき
森本 幸

(綾部市)



経営概要

水稻 60a(コシヒカリ)、野菜(万願寺とうがらし、堀川ごぼう)

経営体の構成

本人、妻

生産地

▶ 綾部市上林五泉町
(かんばやし いいずみ)

山間部に位置する冷涼な環境で、畑口川の冷たく清らかな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

▶ 秋耕を9月、10月にそれぞれ1回ずつ行い、土壌改良資材も施用しています。

カメムシ対策の農薬は散布せず、集落全体で最低でも月1回は草刈りを実施し、常に畦畔をきれいに保っています。

▶ 収穫後は、2段階乾燥で時間をかけて乾燥させることで、おいしいお米に仕上げられています。

JAの栽培研修会等に参加し、基本的に忠実な栽培管理を心がけています。

連絡先

電話：0773-54-0796

所在地：京都府綾部市五泉町西巻45

冷涼な気候を生かした丁寧な栽培管理がおいしさのポイントです！

たなか よしかず
田中 良和

(京都市)



経営概要

水稻1.4ha(コシヒカリ)、水稻採種 0.6ha(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。山の雪解け水を使用しており、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かけ流しで水管理を行い、高温障害が起こらないように努めています。

収穫したお米は、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

特別栽培米として、安心・安全なお米づくりを心がけています！

やまぞえ たけし
山添 武

(京丹後市)



経営概要

水稻 50a(コシヒカリ)

経営体の構成

本人

生産地

▶ 京丹後市久美浜町新庄

久美浜湾の南側に位置しています。

北側以外の3方向は山に囲まれており、涼しい風が入ってきます。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 特別栽培米として、年間を通して低農薬、化学窒素 0kg に抑え、安心・安全な農産物を消費者に提供することを心がけています。

※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

▶ 品質重視の施肥設計で窒素を入れすぎないように意識しています。

収穫したお米は2段階乾燥、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 : 0772-85-0377

所在地 : 京都府京丹後市久美浜町新庄 873

こだわりの栽培・乾燥調製でおいしいお米をお届けしています！

きたがわ まさと
北川 正人

(宇治市)



経営概要

水稻 2ha(ヒヒカリ、にこまる)、農作業受託 3ha

経営体の構成

本人、後継者、季節雇用

生産地

▶ 宇治市小倉町新田島
(しんでんじま)

巨椋池干拓地に位置し、
広大な水田が一面に広がって
います。

宇治川が水源で、水管理が
行いやすいです。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 種まきは粗くし、太い苗を作り、さらに丈夫な稲作りのため、株間を広げて田植えをする「疎植栽培^{そしよく}」を行なっています。

肥料は少なめにし、食味を重視した栽培に取り組んでいます。

植物体の潜在能力を引き出す栽培管理を心がけています。

▶ 一般の刈り取り適期より5～7日早めに収穫し、青いコメが混じるようにするのがおいしさの秘訣です。

遠赤外線乾燥機でゆっくり乾燥し、5～6℃の超低温保管で品質を保っています。

連絡先

電話：090-3677-4370

所在地：京都府宇治市小倉町新田島 8-1