



丹後には壮大な日本海、幾多も重なり合う山々が創る豊穡の大自然があります。

秋から冬にかけて巡り来る季節風が雨と雪をもたらし、厳しい気候・風土の中で人々は丹後の地で稲作文化を育み守って来ました。

先人の思いが技術を伝え、技術を改良し洗練された米づくりに結晶しました。

丹後で、コシヒカリの栽培を始めて50年を数えます。丹後コシヒカリはこれらの自然の恵みと、人々の勤勉さ、留まることのない向上心とこだわりを気質とする「たんごりょく」の表れです。



【丹後農業農村写真コンクール】入賞作品



ほ場互見会風景

農家は意欲的に、地元の関係者が組織する丹後米改良協会の「良食味協励会」で食味の切磋琢磨

を重ね、毎年おいしさの研究と研鑽を行っています。

互いの水田を回り、生育状況を話し合います。

生産者が現場に集まり、栽培技術の研修をします。

新米を試食し、おいしさを吟味します。



【丹後農業農村写真コンクール】入賞作品



豊かな自然

丹後半島に広がる原生林から湧き出る澄んだ水、森の栄養に培われた土壌が、おいしさを育みます。

気候

多くを占める山間地では、昼と夜の温度差が大きく、良質のでんぷんがしっかり蓄積されます。

蓄積された技術

生育に応じて、肥料や水位などきめ細かい管理を行っています。丹後地域にコシヒカリが導入され50年。その経験が活かされています。



【丹後農業農村写真コンクール】入賞作品

米のおいしさの評価には、炊きあがったお米について、「あじ」、「香り」、「粘り」、「硬さ」、「外観（つや）」の5項目から判断されます。おいしいお米はデンプンのうちアミロースが15～20%程度を占め、タンパク質、その中でもプロラミンの含量が少なくなっています。