

おいしい米は、確実な水管理と土づくりから！

京都やましろ農業協同組合 特別栽培米部会

しばはら としあき
芝原 利晃



経営概要

水稲 0.5ha(ヒノヒカリ、特別栽培米)、エコファーマー認定

経営体の構成

本人

生産地

▶ 木津川市木津馬ヶ瀬
(きづうまがせ)

木津川市の中央部の平坦地で天井川が多く、ほ場は年間を通じて湿潤で水稲単作水田が多い地域です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 米づくりへの天候の影響を最小限にし、水稲の順調な生育を促し助けるため確実な水管理にこだわり、「美味しいお米」を目指しています。

▶ JA 京都やましろ 特別栽培米部会に所属し、平成 30 年度にエコファーマーの認定を受けています。化学肥料と節減対象農薬を慣行基準の2分の1以下にした安全・安心な特別栽培米を栽培しています。

連絡先

▶ 京都やましろ農業協同組合 特別栽培米部会 事務局 (営農部 営農指導課)
電話: 0774-62-5890
ファックス: 0774-62-9450
所在地: 京都府京田辺市田辺鳥本1番地2

良食味のお米づくりにこだわって栽培しています！

のうさん とくみ あきら
とくみ農産 徳見 晃

代表 徳見 晃



経営概要

水稲 7.7ha(コシヒカリ 3.2ha、キヌヒカリ 2.4ha、滋賀羽二重糯 2ha など。今年は、試験的に「あきたこまち」「縁結び」を導入)、水稲苗販売、機械作業受託

経営体の構成

代表者、妻、後継者(長男夫婦)

生産地

▶ 南丹市八木町神吉
(かみよし)



南丹市の市街地に比べ標高が高く、夏の夜温が低いのが特徴です。田は粘土質なので、美味しいお米をつくることができます。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 食味を良くするため、穂肥(稲穂が**ほごえ**始める前に施される肥料)を施さずに窒素分は控えて栽培します。

収穫量は減り、米粒の大きさも小さめになりますが、味の良い米がとれます。

▶ 稲刈りは、一般的に適期とされる時期に比べて早めのタイミングで行います。

米は「完熟」ではなく、「やや青い米粒が混じっている状態」で収穫したものがおいしい、と考えています。

連絡先

電話：0771-44-0502 (ファックスも同じ)

所在地：京都府南丹市八木町神吉溝上17-1

レストランのお客さまからは、ご飯がおいしいと好評です！

なんじょう やすひろ
南條 康廣



経営概要

水稻 9.5ha(コシヒカリ 2.8ha、キヌヒカリ 2.8ha、新羽二重糯 0.4ha、祝、五百万石)
小麦 3ha、白大豆 1.5ha、そば 1.5ha、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)

生産地



▶ 南丹市美山町高野安井
(たかのやすい)



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年が経ち、
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。

▶ 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。

その後、13~15℃の保冷庫で保管
し、なるべく当日に精米して出荷販売して
います。

連絡先

電話: 0771-76-0747 ファックス: 0771-76-0766

所在地: 京都府南丹市美山町鶴ヶ岡遊里爪 42.43

作業場の電話: 0771-76-0131

作業場の所在地: 京都府南丹市美山町鶴ヶ岡棚上新田4

毎日、田んぼを見て周り、もし異常があればいち早く処置することを心がけています！

にしのお
西野 文雄



経営概要

水稲 0.45ha(コシヒカリ)、白大豆 0.15ha

経営体の構成

本人、妻、後継者(息子)

生産地

南丹市美山町又林新道中
(またばやししんみちなか)
新山王
(しんさんおう)



昼夜に温度差があり、山から流れる又林川のキレイな水に恵まれた地域です。

おいしい米づくりのこだわり

土づくりに励み、牛糞堆肥を投入し、化学肥料の使用を半減しています。

良食味の米づくりを目指し、毎日、田を見て回り、もし異常があればいち早く処置するように心がけています。

種まきは薄くし、太い苗を作っています。

株間を広げて田植えをする「疎植栽培^{そしよく}」を行い、丈夫な稲を作っています。

基肥^{もとごえ}(田植えの前に耕地に施す肥料)は通常より控えめに施し、できるだけ化学肥料の使用を抑えるようにしています。

連絡先

電話：0771-75-1376

所在地：京都府南丹市美山町又林道中 18

農薬の使用を控えた栽培に取り組んでいます！

うの ひさよし 宇野 久善



経営概要

水稻 4ha(コシヒカリ 3ha、京の輝き 1ha)

経営体の構成

本人

生産地



京丹後市丹後町成願寺

(じょうがんじ)



丹後町の中では平坦な土地であり、
地区にはキレイな水が流れる成願寺川が
あります。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 特別栽培米ルールを守り、農薬の使用を減らすため、適期に草刈りしてカメムシ類の被害を減らすとともに、食味を重視した栽培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」

「化学肥料の窒素分量が 5 割以下」

で栽培されているお米です。

▶ 食味を良くするため、長時間かけてじっくり低温で乾燥させています。

通常より大粒の米を選別したのち、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)を行い、品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

ファックス : 0772-75-1510

e-mail : uno_1344@yahoo.co.jp

所在地 : 京都府京丹後市丹後町

京北の美味しいお米をみなさんに知ってほしいです！

ゆうげんがいしゃきょうと 有限会社京都ファーム



経営概要

水稲 17.1ha(コシヒカリ 12.4ha、ヒノヒカリ 4ha、キヌヒカリ 0.5ha、新羽二重糯 0.2ha)
赤しそ 0.7ha、水稲苗販売、水稲農作業受託、米の仕入れ・販売

経営体の構成

代表者、役員、従業員 2名

生産地

京都市右京区京北
弓削地区
(ゆげ)



日照時間の短い中山間地ですが、
上桂川水源からの清らかな水と昼夜
温度差のある自然の恵みを楽しんだ
土地です。



おいしい米づくりのこだわり

生まれ育った京北地域の農地を守り、地域農業を維持、継承していけるよう、省力・収量向上を目指し、日々、技術研鑽に励んでいます。

自分で配合を指定したオリジナルの肥料を施し、コストを抑えるとともに、しっかりとした稲をつくれるよう心掛けています。

精米の前後に、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)を行うことで、品質の高いお米に仕上げています。

連絡先

電話: 075-854-0510

ファックス: 075-854-0827

所在地: 京都府京都市右京区京北上弓削町岡ノ元 7

試行錯誤を重ねて「おいしい米づくり」に取り組んでいます！

きぬがわ まさる
衣川 優



経営概要

水稻 1.1ha(コシヒカリ)

経営体の構成

本人

生産地



福知山市夜久野町直見
(やくのちょうなおみ)



西日の当たる標高の高い地形で
昼夜の温度差が大きい地域です。
直見川と居母山川から流れるキレイな水
を利用して米づくりに取り組んでいます。

おいしい米づくりのこだわり

田の場所ごとに、肥料の種類や使用量等の栽培条件を変えて、食味分析計の結果や自分で食べ比べをしながら、おいしい米づくりに必要な栽培条件を追究しています。

株間を広げて田植えをする「そしよく疎植栽培」を行い、丈夫な稲を作っています。

米の品質を下げないため、夏場は田全体の土の中の水分が一定になるように水管理を徹底しています。

収穫後は、食味を良くするため、じっくり時間をかけて乾燥しています。

連絡先

電話：0773-38-0477 (ファックスも同じ)

e-mail：masaru.kinu@gmail.com

ブログ：<http://blog.livedoor.jp/mk7029/>

所在地：京都府福知山市夜久野町直見 7029

冷涼な山間地における慣行栽培に取り組んでいます！

にしはら たかし
西原 孝史



経営概要

水稲 1.3ha(コシヒカリ)、野菜 0.1ha(エンドウ、モロッコ)

経営体の構成

本人

生産地

福知山市雲原先山
(くもはらさきやま)



冷涼な山間地で
雲原川の豊富な水に恵まれた地域です。



おいしい米づくりのこだわり

株間を広げて田植えをする「^{そしよく}疎植栽培」を行い、丈夫な稲を作っています。

米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑えるために、農薬での防除や月1回の草刈りを徹底しています。

夏場は田の土が乾き過ぎないように、適度な水分を維持することで、稲の根が傷まないようにしています。

一般の刈り取り適期より少し早めに収穫し、少し青い米が混じるようにすることがおいしい米づくりのコツです。

連絡先

電話：0773-36-0236 (ファックスも同じ)

所在地：京都府福知山市雲原 1603