

健全な稲づくりを追究し、「おいしくて安全な米づくり」に励んでいます！

だて 伊達農園 だて 伊達 まさのぶ 正将

(与謝野町)



経営概要

水稲 23ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、酒造用米など)、玉ねぎ、いちご、キャベツ、小豆、大豆
(有機 JAS 認定、エコファーマー認定、米食味鑑定士、JGAP 指導員)

経営体の構成

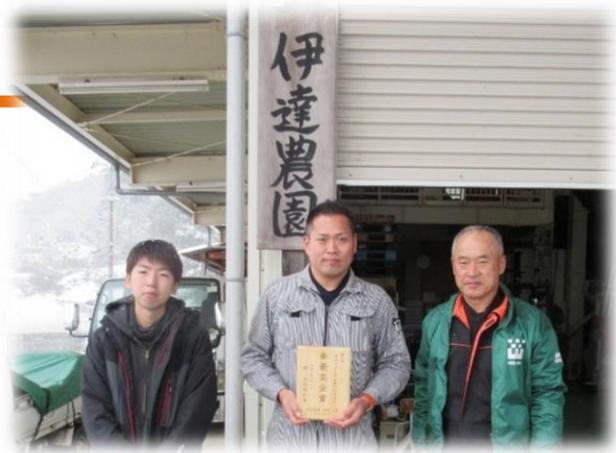
本人、父、母、従業員1名

生産地

与謝郡与謝野町石川
(よさのちょういしかわ)



日本三景の1つ天橋立がある
阿蘇海に流れ込む野田川主流の
沿線沿いに位置し、水田は肥沃な
粘土質土壌です。



おいしい米づくりのこだわり

農薬を減らし、食味を重視した栽培です。
有機 JAS 認定を受けた米もあります。

約200枚の田んぼの栽培管理や品質の
データを蓄積し、おいしいお米づくりの最適
な方法を追究しています。

与謝野町の自然循環型農業を実践し、
地域の環境や景観を大切にしながら美味し
いお米作りに励んでおります。

※自然循環型農業

与謝野町でとれた農作物の加工過程で生まれた
おから、米ぬか等の天然素材を肥料化し、農地に
還元することで、次の農作物生産に活かす取組

稲の健全な生育のため、こまめな見回りを欠
かさず、確実な水管理を心がけています。

収穫後は食味を良くするため、遠赤外線乾
燥機で長時間かけてじっくり乾燥させています。

通常より大粒の米を選別したのち、色彩選別
を行い、最高品質のお米に仕上げます。

連絡先

電話：0772-42-5688 (ファックスも同じ) 携帯電話：090-1447-5053

ホームページ：<http://www.date-farm.com> フェイスブック：<https://www.facebook.com/masanobu.date.3>

e-mail：info@date-farm.com

所在地：京都府与謝郡与謝野町石川 1804

伊達農園ライスセンター所在地：京都府与謝郡与謝野町字石川 1931

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

安心・安全をモットーに、おいしいお米づくりに取り組んでいます！

なかがみ やすお
仲上 泰夫

(京都市)



経営概要

水稲 1.9ha(コシヒカリ、ヒノヒカリ、新羽二重糯)

経営体の構成

本人、妻、次男

生産地

京都市右京区京北鳥居町
(とりいちょう)



鮎の友釣りで賑わう上桂川の清流に
恵まれた自然豊かな中山間地域です。
水田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

安心・安全なお米を届けることに
努め、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」

「化学肥料の窒素分量が5割以下」

で栽培されているお米

通常よりも株間を広げて田植えをする
「そしよく疎植栽培」を行うことで、風通しを良くし、
病害虫に強い丈夫な稲を作っています。

食味向上のため、7月中旬に苦土肥料
を施用しています。

収穫後は、長時間かけてゆっくり低温で
乾燥させ、おいしいお米に仕上げます。

連絡先

電話 : 075-853-0531

所在地 : 京都府京都市右京区京北鳥居町西山ノ元7

おいしいお米は健全な苗づくりから！

中丹米振興協議会

うちだ
内田

おさむ
修

(綾部市)



経営概要

水稻 5.2ha(コシヒカリ、ミルキークイーン)、水稻苗販売、水稻農作業受託、
京のブランド産品 紫ずきん(黒大豆枝豆)25a ※京都府農山漁村伝承技能登録者

経営体の構成

本人、息子

生産地

▶ 綾部市新庄町 地区内
(しんじょうちょう)

西側に山があり、朝日が早くから
降りそそぎ、夜温は下がる、おいし
いお米作りに最適な環境です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 種まきは薄くし、軸が太く丈夫な苗を
作っています。

米の品質を下げる原因となるカメムシ
の発生を防ぐため、草刈りを行うととも
に、ほ場をよく観察し、適期に必要な最小
限の農薬による防除を心がけています。

▶ 収穫後は食味を良くするため、遠赤外
線乾燥機で時間をかけて低温乾燥させた
後、さらに時間をおいてから籾摺りを行っ
ています。

連絡先

電話：0773-49-1137(ファックスも同じ)

所在地：綾部市新庄町廣 140-3

丈夫な稲づくりと早めの刈取りがおいしさの秘訣です！

きたがわ かつお
北川 五男

(宇治市)



経営概要

水稲 15ha(ヒノヒカリ、にこまるなど)、水稲苗販売、水稲農作業受託、ほうれんそうなど

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ており、
広大な水田が一面に広がっています。
きれいな田んぼを作るよう心がけています。



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

「そしよく疎植栽培」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。

年に1回、大きなトラクタで土を深く耕すことで、肥料切れを防いでいます。

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。収穫時期の判断のため、田んぼ1枚につき、3カ所の稲穂を確認しています。

連絡先

電話:0774-21-4673 ファックス:0774-21-4754
所在地:京都府宇治市榎島町一ノ坪 100-1

食味アップのために栽培方法に工夫を凝らしています！

よこたに かずお
横谷 一夫

(京都市)



経営概要

水稲2.4ha(コシヒカリ、採種用コシヒカリ、祝、新羽二重餅など)

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)

山間部に位置する冷涼な環境や山からの綺麗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

昼夜の寒暖差が大きく、自然豊かな山間部で、きれいな谷水を利用した水稲栽培です。

食べる人を喜ばせたい一心で、おいしいお米の栽培方法を研究しています。

米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑制するため、農薬での防除や草刈りを徹底しています。

8月上旬に硫酸カルシウムを施用し、食味アップにつなげています。

収穫適期を逃さないよう、少し早めに収穫し、遠赤外線乾燥機で乾燥しています。

通常より大粒の米を選別しています。

連絡先

電話：0771-44-0733 (ファックスも同じ)

所在地：京都府京都市右京区嵯峨越畑筋違20

試行錯誤しながら、おいしいお米を作っています！

まつもと たかし
松本 隆

(綾部市)



経営概要

水稻 35a(コシヒカリ)

経営体の構成

本人、妻、姉夫婦

生産地

綾部市西方町岡ノ森
(にしかたちょうおかのもり)



昼夜の寒暖差のある中山間地域で
宮川の冷たく清らかな水を利用した
水稻栽培です。
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

できるだけ農薬を控えた栽培に取り
組んでいます。

食味向上のため、肥料は基準より少
なめにし、夏場に硫酸カルシウムを施用
しています。

自家製の堆肥による土づくりを行っ
ています。

粘土質で栽培管理が難しい田です
が、毎年、試行錯誤しながら、安全でお
いしいお米づくりに励んでいます。

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

(南丹市)



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℃の保冷库で保管し、
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