

気候変動に適応しながら、おいしい米づくりを追及しています！

郷のこめ研究会

いけだ しげと
池田 茂人

(京丹後市)



経営概要

〈郷のこめ研究会〉水稲20ha(特別栽培米コシヒカリ)

〈個人〉水稲2ha(特別栽培米コシヒカリ)

経営体の構成

〈郷のこめ研究会〉構成員 8人

〈個人〉本人、母、いとこ、甥

生産地

京丹後市網野町郷(ごう)



日本海が一望できる地区。
福田川源流に近く、綺麗で冷たい
雪解け水と肥えた土で水稲栽培を
行っています。



おいしい米づくりのこだわり

郷地区の農家 8 名で構成する「郷のこめ研究会」では、昔からの栽培方法を継承しながら毎年の栽培データを蓄積し、「おいしい米づくり」にこだわり技術研鑽を重ねています。気候変動する中、気候に合わせた柔軟な管理とできる限り農薬の控えた栽培方法を心がけています。

味と品質を追求し、作業のひとつひとつにこだわっています。自然からの恵みでもある綺麗で冷たい雪解け水と米ぬか、もみ殻等を利用した土づくり、苗づくりをはじめ、昼夜の寒暖差を活かした栽培方法により、ツヤ・粘り・甘みが特徴の冷めてもおいしいお米に仕上げています。

連絡先

電話：0772-62-5330(ファックスも同じ)

所在地：京丹後市網野町郷 3377