

日々、試行錯誤をしながら、おいしい特別栽培米を作っています！

## 郷のこめ研究会

ひきの よしひと  
**引野 禎人**



### 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 7.7ha(特別栽培米コシヒカリ)、加工野菜 0.9ha(ダイコン、キャベツ)

### 経営体の構成

＜郷のこめ研究会＞ 構成員 8名

＜個人＞ 本人、母、息子、季節雇用

## 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

地域の農家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、各地の米どころへ訪問し研修を行い、「おいしい米づくり」にこだわった技術研鑽を続けています。

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、こまめに草刈りを行っています。

味と品質にこだわり、米ぬか等を利用した土づくりや昼夜の寒暖差を利用した栽培方法により、ツヤ・粘り・甘みが特徴のお米を作っています。

減農薬・減化学肥料の特別栽培米「郷のこめ」を販売しておりますが、流通量には限りがあります。

## 連絡先

電話：0772-72-5868 (ファックスも同じ)

所在地：京都府京丹後市網野町郷 1196