

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 いうお
北川 五男

(宇治市)



経営概要

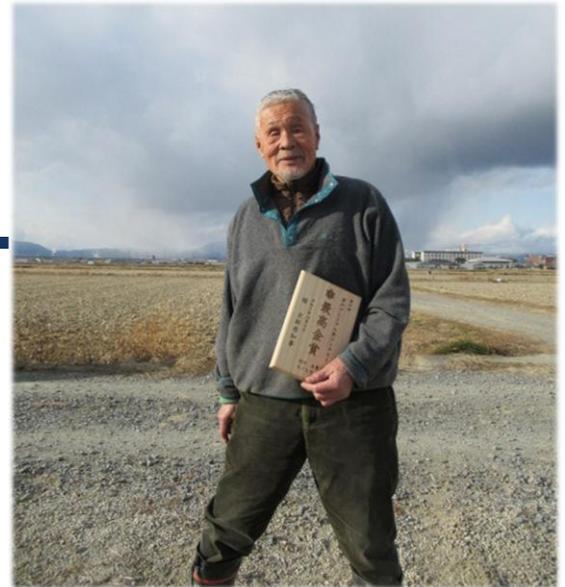
水稻 16ha(ヒヒカリ、にこまる)、水稻農作業受託、ほうれん草など

経営体の構成

本人、息子、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

- ▶ 馬力のある大きなトラクターで土を深く耕す
ことで土の地力を生かしています。また、肥
料を少なめにすることで、土に食味を悪くす
る成分が残らないようにしています。
中干しをしっかりすることで、倒伏しないしっ
かりとした根を生やすことを意識しています。

- ▶ 一般に刈り取る時期より3～7日早め
に刈り取ることで、お米にツヤが生まれ
美味しさの秘訣となっています。
乾燥調整では、二段階乾燥を行い、
ゆっくりと時間をかけて乾燥させることで
品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

電 話：0774-21-4457
所在地：京都府宇治市小倉町新田島8-1

土づくりにこだわり、高品質で食味の良いお米づくりに取り組んでいます！

おだに やすひろ
小谷 安博

(与謝野町)



経営概要

水稻 7ha(京式部、コシヒカリ)
白大豆 0.2ha

経営体の構成

本人、妻、季節雇用

生産地



与謝郡与謝野町後野

(うしろの)

与謝野町後野地区は、京都府北部の天橋立や大江山連峰を望む自然豊かな地域です。阿蘇海からは天然サケが野田川に遡上し、そのきれいな水を用い水として使用している米作りの盛んな地域です。



おいしい米づくりのこだわり

おいしいお米づくりで心がけているのは、何より土づくりです。土壌改良資材や有機質資材を投入し、稲が健康に育つ土壌環境を整えることを大切にしています。また、水管理にも気を配り、田植えから収穫まで、稲の生育ステージに合わせた最適なタイミングでの作業を心がけています。

特に、出穂時期の水管理は重要で、稲が必要とする水の量を見極めながら、きめ細かく調整しています。

京式部の特徴である「食べ応えのある大粒のつややかなお米」を最大限引き出せるように豊かな自然と清らかな水に恵まれた与謝野町で、品質の高いお米づくりに取り組んでいます。

連絡先

電話：080-5633-0226

e-mail: adidas320226@yahoo.co.jp

所在地：京都府与謝野郡与謝野町後野 1009

安心、安全、美味しいお米を作ります！

なかがみ やすお
仲上 泰夫

(京都市)



経営概要

水稻 1.83ha(コシヒカリ、ヒノヒカリ、新羽二重糯)

経営体の構成

本人、妻、息子

生産地

▶ 京都市右京区京北鳥居町
(けいほくとりいちょう)

上桂川の源流域に属し、豊かな自然ときれいな水流に恵まれています。中山間地域のため、昼夜の寒暖差が大きくお米が美味しく育ちます。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 肥料にこだわり、化学肥料を控えめにして、有機質肥料を使うことを心がけています。

特別栽培米の基準を満たすように、育苗時に、温湯消毒を行うなどできるだけ農薬を使用しないように努めています。

出穂後は、稲が高温にならないように夕方に給水し、品質の良いお米に仕上げています。

▶ 株間を広げて「疎植(そしょく)栽培」を行い、風通しの良い環境を整え、病気に強く、品質の良いお米を作っています。

収穫後の乾燥調整では、遠赤外線乾燥機で二段階乾燥を行い、美味しいお米に仕上げています。

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

おかげさまで、3年連続の受賞！ありがとうございます！

きょうとたんば
株式会社京都丹波カントリー

むらかみ しんご
村上 真吾

(南丹市)



経営概要

水稻 21ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、新羽二重糯)
アスパラガス

経営体の構成

本人、妻、父、季節雇用

生産地



▶ 南丹市八木町北屋賀
(やぎちょう きたやが)

山のふもとに位置し、嵯峨越畑
が水源の三俣水系の下流にほ
場があります。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 10～30a の小区画のほ場を 200 枚ほど
管理しており、それぞれの土地に合わせた品
種選びや適切な植え付け時期の見極め、水
管理を行っています。

日々の経験で培った腕と、季節やほ場の
変化を読み取る勘も大切にしています。

▶ 乾燥調製はお米の食味に直結するた
め、特にこだわっています。低温でじつ
くりと、2 段階や 3 段階の乾燥を行うこと
で、水分量が一定になり、おいしいお米
に仕上がります。

日々、試行錯誤を重ね、おいしいお
米ができるよう、努力は惜しみません。

連絡先

電話：090-7966-0428

所在地：南丹市八木町北屋賀焼石30番地

味は絶品で、見た目もきれいな自慢のお米です！

いまにし さとし
今西 聡

(亀岡市)



経営概要

水稻 1ha(キヌヒカリ)、トマト、栗

経営体の構成

本人、妻

生産地



▶ 亀岡市畑野町土ヶ畑

(どんがはた)

大路次川源流の地域で、高地のため昼夜の寒暖差が大きく、きれいな水が豊かな地域です。「堂ヶ幡(どうがはた)米」というブランド米が作られており、好評です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 色彩選別機(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する機械)を導入し、品質の高いお米に仕上げています。

自営の直売所で販売しており、食べた方から“また食べたい”と声がる自慢のお米です。

▶ ほ場の見回りをかかさず、こまめな草刈りや水管理をすることを徹底しています。

収穫後の乾燥調製では、遠赤外線乾燥機により、ゆっくりと乾燥させることで、おいしいお米に仕上げています。

連絡先

電話：0771-28-2378 (ファックスも同じ)

所在地：亀岡市畑野町土ヶ畑布子谷 4-2

自家製肥料で土づくりをして、美味しいお米を作ります！

かずい としお 数井 登志夫

(亀岡市)



経営概要

水稻 8.6ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ)

経営体の構成

本人、息子、季節雇用

生産地



亀岡市本梅町平松
(ほんめちょう ひらまつ)

亀岡市の山間部で、山水と本梅川のきれいな水を田んぼへ引いています。昼夜の寒暖差も大きいです。



おいしい米づくりのこだわり

土づくりに力を入れており、自家製堆肥と土壌改良剤を施肥して地力向上に努めています。

また、畦草刈をこまめに行い、ドローンで適期防除を実施するなど、農薬の使用は極力控えるようにしています。

ほ場の見回りに力を入れ、刈り取る時期を見極め、穂が85%ほど黄色くなった時に刈り取るようにしています。

収穫後の乾燥調製では、遠赤外線乾燥機により、ゆっくりと乾燥させた後、色彩選別機(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する機械)にかけ品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

所在地： 京都府亀岡市本梅町平松河原垣内11番地

化学肥料と化学農薬の使用を減らし、安心して食べられるお米を作ります！

しみず としひで
清水 俊秀

(綾部市)



経営概要

水稻 23ha(コシヒカリ、こなだもん)

経営体の構成

本人、季節雇用

生産地



▶ 綾部市五津合町清水
(いつあいちょう しみず)

上林川の支流である畑口川が近くを流れており、水が豊富な地域です。昼夜の寒暖差があり、美味しいお米が育ちます。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 自家製のもみがら堆肥を使用するなど、特別栽培米としての基準を満たすように化学農薬と化学肥料の使用を控えています。

ほ場をこまめに見て回り、出穂後は水を切らさないようにしています。収穫前には、天気を見て水調整し、落水させる時期を見極めています。

▶ 収穫後の乾燥調整では、遠赤外線乾燥機で二段階乾燥を行い、じっくり乾燥させ、水分量が一定になるようにしています。

色彩選別機(着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する機械)を使用し、品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

電話：090-8934-1228

所在地：綾部市五津合町下地 10 番地の1

基本に忠実に、愛情を込めてお米を作っています！

中丹米振興協議会

なかじま しげき

中嶋 茂樹

(綾部市)



経営概要

水稻 65a(コシヒカリ)

経営体の構成

本人、妻、息子

生産地



綾部市五泉町

(いいずみちょう)

山間部に位置し、冷涼な気候です。

地域全体で美味しいお米がとれます。



おいしい米づくりのこだわり

秋起こしを二度行うことで、土づくりからしっかり時間をかけて環境を整えています。

また、田植えでは植付本数を少なくすることで風通しを良くし、病害虫に強い環境づくりをするとともに丈夫な根を育てています。

水管理では、7～10 日間ほど中干しをしっかりと行い、出穂後はかけ流しを行うことで水田の温度が上がらないように心がけています。

乾燥調整では、風乾燥と熱乾燥の二段階で行い、じっくり乾燥させ美味しいお米に仕上げています。

連絡先

電話：090-8985-8089