

丹後産コシヒカリの「特A」評価の使命

- 「海の京都」の魅力を増強する食材
- 京都米のフラッグシップとしてイメージアップに貢献
- 丹後の農家の自信と意欲を持った米作りと所得向上のため

しかし平成26年は…



田植後～7月は、高温

過繁茂→籾数過多

8月の日照時間は平年の約半分

光合成が不十分

充実不足で品質の悪い米になるおそれ

そこで…

現地(水田)を調査

チームで分析⇒対策を検討

市町やJAの協力

緊急技術情報を全戸配布 メールマガジンで迅速に連絡 青空教室できめ細かい指導(延べ300回)

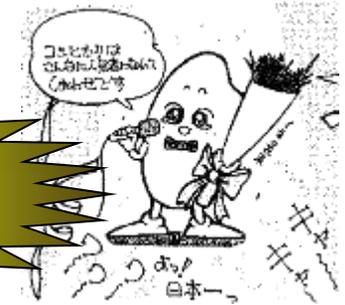


その結果…



良食味共励会入賞者の表彰

H26丹後産コシヒカリ
4年連続・12度目の「特A」
(西日本最多)
獲得できました！



今後は…



- ①生産者と実需者の連携で、消費者ニーズに応える米づくり⇒丹後産コシヒカリ「ファン」拡大
- ②農業者のがんばりだけでなく、地域全体で支える「丹後産コシヒカリ」のブランド化
⇒観光業、飲食業、食品業界との幅広い連携