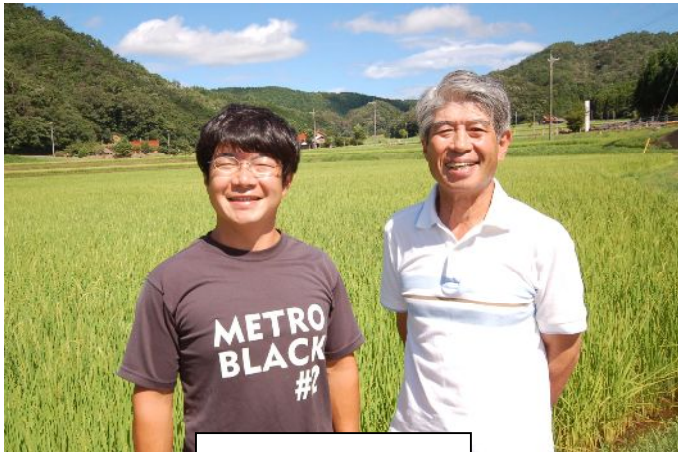


JA山口県萩統括本部 コープライスこしひかり



生産者の倉増さん

生産者（団体）

コープライスこしひかりは、JA 山口県萩統括本部管内の萩市を産地指定としています。中山間地で標高も高いため、稲穂が成長する時期の昼夜の温度差が大きく、中国山地のきれいな地下水も豊富。おいしいお米づくりの条件がそろって、良質のお米の産地として定評のある地域です。

無洗米は、お米の表面を傷つけないように精米工程で残る微量なヌカ層をごくわずかな水を加えて柔らかくし、うまみ成分を残したままヌカ層だけ取り除き乾燥したお米です。

2013年4月、「産直事業協定」調印。

お米の特徴

品種—コシヒカリ

1956年に開発されて以来、コシヒカリを越える品種はないと言われる位に、高い食味で人気の銘柄。現在、国内で生産されるうるち米内シェアでも30%を超えており、名実ともに日本を代表する品種と言えます。

生産のこだわり

JA 山口県萩統括本部では、管内全体の米生産者と一体となった取り組みで、土づくりから栽培・稲刈りまでを生産管理し、より安全でおいしい米づくりをめざしています。JA 職員が定期的に農家を巡回し、個々の前年度の食味検査データをもとに土地にあった土作り、肥培方法の指導にあたっています。また、安全確保のひとつとして、生産履歴の記帳が義務付けられており、出荷前の残留農薬検査とあわせて安全な農作物の提供ができるようにしています。

生産者との交流

産地見学一覧にもリストアップされており、カントリーエレベーターの見学などが行われています。



カントリーエレベーター