

JA山口県山口統括本部 仁保ふれあい米部会

生産者（団体）

1993年のお米の凶作を機に、翌年より「特別栽培米（現ふれあい米）」の生産を委託。この取り組みが生協にとって真の意味での「お米の産直」事業のスタートとなりました。

現在、ふれあい米生産を担当いただいている生産者の方は19戸。

2013年6月、「産直事業協定」調印。



生産者の皆さん

お米の特徴

品種ーヒノヒカリ

コシヒカリの食味の良さを継ぎ、コシヒカリの弱点であるイモチ病への耐性／倒伏性の弱さや栽培期間の長さを改良することで、九州でも容易に栽培できるお米をと開発された品種です。

特別栽培米開始当初に供給していた品種「日本晴」を、より食味の良いものにしようと、組合員も参加して選定した品種だけに、コシヒカリにも負けず劣らずの食味を持ち、加えて西日本向け品種のため病害虫への耐性も強く、農薬使用量も抑制できるため、安全性を追求する「ふれあい米」のコンセプトにもピッタリの品種です。

生産のこだわり

農薬使用を減らす努力と取り組みから、田植え以降は除草剤の1回使用を除いては基本的に農薬を使わないお米です。

「安全性」追求も「美味しさ」追及も、稲が力強く育つこと。そのための環境作りは「土作り」からと、堆肥をたっぷり田に鋤き込む肥料管理にもこだわっています。

生産者との交流

1995年からふれあい交流田での「田植え」「収穫祭」で、生産者と生協組合員の交流会を継続開催しています。体験を通じて、より農業を身近に感じていただける催しとしています。



とにかくおいしいです。甘味があって、もちもちしてて、お弁当に入れて、冷めてもおいしいです。仁保の交流会にも行き、ふれあい米がどんな所で、どんな人が作っているのかも、知る事ができ、生産者さんの事を思いながら食卓を囲む事ができるのは、何よりの食育だと思います。ちょっと値段が高いけど、お金にはかえられないステキなものがぎっしり詰まっているお米です。ふれあい米に出会えて、本当に良かったです。

（岩国市 ぬくちゃんさん）

JA山口県萩統括本部 佐々並ふれあい米生産部会



生産者の皆さん

生産者（団体）

佐々並は山口中央部に位置する中山間地域。中でも、ふれあい米は、西鳳翔山の山懐に位置する一海拔 400m の地域生産者 9 戸の方々に生産をお願いしています。

2013 年 4 月、「産直事業協定」調印。

お米のおいしさは、品種や肥培管理などの様々な要素が重なり合っただけの結果ですが、最も大きな要素のひとつに「気候」があり、特に昼夜の温度差が大きいほど、おいしいお米がとれると言われています。

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。

作付け地域も、秋田・岩手以北を除くほぼ日本全域で栽培されており、気温や土地に対する適応性が高い反面、イモチ病に弱いという欠点を持っています。また、倒れやすい欠点もあり、台風被害の多い西日本では、苦勞の多い品種ともいえます。

生産のこだわり

堆肥を鋤き込んだ土作り。田植え以降、除草剤 1 回散布以外には、農薬類を基本的に使用しない「安全・安心」を重視した栽培米。

生産者との交流

1999 年度、ふれあい米指定を機に産地交流を開催。以降、農作業体験とあわせた「田植え」「収穫祭」の交流会を継続開催しています。

