

地域にあった「おいしいお米づくり」の技術を、皆で研究しています！

りょうしょくみまい
JA 京都にのくに 良食味米研究会
株式会社 アグリテックいかる

代表取締役 よこやま ただし
横山 侃



経営概要

水稻18ha(コシヒカリ、祝、京の輝き、もち米)、小麦、小豆、農作業受託、ライスセンター運営
経営体の構成

構成員3人(うち常時雇用1人)、季節雇用

生産地

綾部市小貝町(おがいちょう)、
私市町(きさいちちょう)、
石原町(いしわらちょう)



山に囲まれた平坦な場所で
由良川の豊富な水に恵まれた地域です。



おいしい米づくりのこだわり

JA 京都にのくにが開発した良食味米用の肥料を使用しています。

苗の間隔をあけて田植をする「疎植栽培」と、田に直接種を播く「直播栽培」を行っており、根の発育を促し、おいしいお米づくりに力を入れています。

夏場は水を枯らさぬよう、土に適度な水分を維持することで、暑さや乾燥によって根が傷まないようにしています。

収穫後は、遠赤外線乾燥機でゆっくりと時間をかけて乾燥するようにしています。

連絡先

JA 京都にのくに良食味米研究会 事務局 (JA 京都にのくに 本店 営農経済部)
電話:0773-42-1814 ファックス:0773-42-3341
所在地:京都府綾部市宮代町前田 20

株式会社アグリテックいかる
電話:0773-48-0606 携帯電話:090-3466-8498(横山代表)
所在地:京都府綾部市小貝町岬上通 21 番地 e-mail:ycr1101@yahoo.co.jp

こだわり満載、『京の職人技』をお届けします！

つじ のりひこ きょうとつじのうえん
辻 典彦 (京都辻農園)



経営概要

水稻5ha(ヒノヒカリ)、タケノコ 40a

経営体の構成

本人、兄、その他家族



生産地

▶ 八幡市内里(うちざと)

都の食を支えた山城平野の
ほぼ中央に位置する八幡市は
国宝『石清水八幡宮』の門前町。
『石清水』の名の通り、清らかな
名水に恵まれた水の町です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 『たくさん穫ることよりも美味しい米を!』
というこだわりを貫き、稲と向き合い、
『健全な稲に、美味しい米ができる』
という考えに至っています。

その結果、右上写真のような
隙間だらけの田んぼになりました。
日当たり、風通し、水の流れも抜群！

▶ 隙間は夏場でも水路のようになるため
いつも天然鴨などの水鳥でいっぱいです。
水、太陽、土、風、生き物、の恵みをいっ
ぱい受け止め、芯の強い稲が育ちました。
『人間の都合ではなく稲にとって良いこと』
を考えて、手間、暇、惜しまず作業をし、
今年も、『良い米』ができました。掲載し
切れぬこだわりは、ホームページで紹介！

連絡先

電話 : 075-950-8811 ファックス : 075-950-8872
ホームページ : <https://kyoto-t.net> e-mail : non77777@gmail.com
携帯電話 : 090-3352-4039 所在地 : 京都府八幡市八幡松原11

お米のおいしさに感動して、ここ「小牧」に移住を決めました！

やました はるお
山下 晴生



経営概要

水稲1.1ha(コシヒカリ:あいがも農法 98a)、黒大豆など

経営体の構成

本人、(ウーファーさん*が多数、お手伝いに訪れます)

* WWOOF(ウーフ)という仕組みを利用して、有機農業を实践する農家に泊まり込み、農作業を手伝う人

生産地

福知山市小牧
(こまき)



和久川の源流水を利用できる地域です。
ホタルがたくさん飛びます。
時々カワセミも見られます。



おいしい米づくりのこだわり

アイガモを利用し、雑草の発生を抑えたり、害虫を食べてもらったり、粘土質の土を作るようにしています。農薬を使用していないことはもちろん、施肥もしていません。

コシヒカリ本来の味を目指しています。

収穫後は冷蔵保管しており、味はほとんど変化しません。

有機 JAS 認定を受けて生産しています。

連絡先

電話:0773-34-1511(ファックスも同じ)

ホームページ:<http://hotaru-mai.com>

所在地:京都府福知山市小牧257

ていねいな稲づくりで、おいしさを追求しています！

しんや たかし
新矢 隆志



経営概要

水稻 30a(コシヒカリ)、小豆、黒大豆、野菜など

経営体の構成

本人



生産地

▶ 南丹市日吉町中世木
(なかせき)



小さな田んぼが多いですが、
中世木川の豊富な清流に恵まれた
山あいの地域です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 小規模農家ですが、一つ一つの作業
を丁寧におこなっています。

収量よりもおいしさを重視して、肥料は
ひかえめに施すようにしています。

▶ 秋に有用微生物を含む堆肥を施すと
ともに、6月～8月に乳酸菌資材を施し
て栽培しています。

こだわりの栽培方法で作った田の米
は、他の田の米と区分して乾燥調製して
います。

米づくりはおもしろい！

とくみ農産 とくみ あきら 徳見 晃

代表 徳見 晃



経営概要

水稻7.5ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、滋賀羽二重糯など)、水稻苗販売、機械作業受託
経営体の構成

代表者、妻、後継者(長男夫婦)

生産地

▶ 南丹市八木町神吉
(かみよし)



南丹市の市街地に比べ標高が高く、夏の夜温が低いのが特徴です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 味を追究するため、穂肥(稲穂が始める頃に施される肥料)を施さずに栽培します。

収穫量は減り、米粒の大きさも小さめになりますが、味の良い米がとれます。

▶ 稲刈りは、一般的に適期とされる時期に比べて早めのタイミングで行います。

米は「完熟」ではなく、「やや青い米粒が混じっている状態」で収穫したものがおいしい、と考えています。

連絡先

電話:0771-44-0502 (ファックスも同じ)

所在地:京都府南丹市八木町神吉溝上17-1

健康な稲づくりを追究しています！

だて 伊達農園 だて まさのぶ 伊達 正将



経営概要

水稻21ha(コシヒカリ、キヌヒカリ、酒造用米、新羽二重糯など)、玉ねぎ、いちご、小豆、大豆
(有機JAS認定、エコファーマー認定、米食味鑑定士)

経営体の構成

本人、父、母、季節雇用

生産地

与謝郡与謝野町石川
(よさのちょういしかわ)



日本三景の1つ天橋立がある
阿蘇海に流れ込む野田川主流の
沿線沿いに位置します。



おいしい米づくりのこだわり

農薬を減らし、収穫量よりも食味を重視した栽培です。有機 JAS 認定を受けた米もあります。

田植時に生薬を含む土壌改良材を施用し、健康な稲を栽培しています。

200枚程の田んぼ1枚ずつ区分管理し、品質や生産のデータを取り、おいしさに最適な栽培法を検証しています。

遠赤外線乾燥機で長時間かけてじっくり乾燥させる、食味乾燥を行っています。

通常より大粒の米を選別したのち、1粒ずつ色彩選別を行い、最高品質のお米に仕上げます。その後は玄米専用保冷庫にて保管します。

連絡先

電話 : 0772-42-5688 (ファックスも同じ) 携帯電話 : 090-1447-5053

ホームページ : <http://www.date-farm.com>

フェイスブック : <https://www.facebook.com/masanobu.date.3>

e-mail : info@date-farm.com

所在地 : 京都府与謝郡与謝野町石川 1804

おいしいお米づくりを目指して、色々な工夫をしています！

株式会社 ファームきぬがわ

代表取締役 衣川 ^{しげと}重人



経営概要

水稻7.5ha(コシヒカリ)、水稻苗販売、機械作業受託、黒大豆、万願寺甘とう、金時人参など
経営体の構成

代表者、社員1名、季節雇用

生産地

福知山市夜久野町平野
(やくのちょうひらの)



標高が高いため、暑い夏でも夜温がさがりやすく、寒暖の差が大きいです。コシヒカリ等の種子生産も行われています。



おいしい米づくりのこだわり

JA 京都にのくに「良食味米研究会」に加入し、食味測定や技術の相互研鑽に取り組んでいます。

毎年、土壌の成分分析を実施し、適量の肥料を与えるようにしています。

夏の高温による悪影響を回避するため、田植えを遅らせるほか、田んぼに水を遅くまで入れるようにしています。

秋に土を乾きやすくするため、真夏には田んぼに溝を作る作業をしています。

乾燥も、低温で時間をかけて行っています。

連絡先

電話：0773-38-0308 携帯電話：090-4761-3072

所在地：京都府福知山市夜久野町平野 352

事務所：京都府福知山市夜久野町直見 17

「あんたの米、うまいわ〜」と言ってもらうのが嬉しい！

きたがわ
北川 **いつお**
五男



経営概要

水稲15ha(ヒノヒカリ、にこまるなど)、水稲農作業受託、水稲苗販売、ほうれんそうなど

経営体の構成

本人、後継者、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。
キレイ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

▶ 種まきは粗くし、太い苗を作ります。
肥料は少なめ、追肥は早めに施すこと
で、味を悪くする余分な肥料が残らな
いようにしています。

年に1回、大きなトラクタで土を深く耕
すことで、肥料切れを防いでいます。

▶ 一般の刈り取り適期より3~4日早めに
収穫し、青いコメが混じるようにするの
がおいしさの秘訣です。収穫時期の判断の
ため、田んぼ1枚につき、3カ所の稲穂を
確認しています。

収量とおいしさのバランスを追究してい
ます。

連絡先

電話:0774-21-4673 ファックス:0774-21-4754
所在地:京都府宇治市槇島町一ノ坪 100-1