積み重ねた栽培技術により、こだわったお米を作っています！

郷（ごう）のこめ研究会（けんきゅうかい）

（京丹後市）

最高金賞
コシヒカリ

経営概要
水稲 30ha（コシヒカリ,その他）
経営体の構成
構成員 8 人

生産地

▶ 京丹後市網野町郷（ごう）

福田川源流の綺麗で冷たい水を用いてお米作りを行っています。昔から稲作が盛んな地域であり、お米がおいしいと評判です。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 郷（ごう）地区の農家8名で構成する「郷のこめ研究会」では、昔からの栽培方法を継承しながら毎年の栽培データを蓄積し、「おいしい米づくり」にこだわり技術研鑽を重ねています。気候変動する中、気候に合わせた柔軟な管理とできる限り農薬使用を控えた栽培方法を心がけています。

▶ 食味と品質にこだわったお米作りのため、ひとつひとつの作業を徹底しています。化学肥料をなるべく使用しない土づくりや長時間かけてじっくりと行う乾燥調製、さらには高温を避けるために田植え時期を遅らせる等の工夫により、ツヤツヤのおいしいお米に仕上げています。

連絡先

電　　話 ： 0772-62-5330（ファックスも同じ）
所 在 地 ： 京都府京丹後市網野町郷 3377

長年の経験によって培った技術で、おいしいお米を作っています！

なんじょう　やすひろ
南條　康廣

（南丹市）

経営概要

水稲　10ha（コシヒカリ、キヌヒカリ、京式部、新羽二重糯、五百万石）

経営体の構成

本人、妻、後継者、季節雇用

生産地

▶ 南丹市美山町豊郷鶴ヶ岡
（とよさと　つるがおか）

日当たりが良く、昼夜の寒暖差が大きいので、美味しいお米が育ちます。
田へは、谷川の冷たくてきれいな水が流れています。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 冷たい水を使用した適切な水管理により、高温による被害を最小限に抑えています。

長年の経験により研鑽された技術で、稲の状態を見極め、適切な時期に刈取を行うことで、おいしいお米をお届けしています。

▶ 収穫したお米は、じっくりと時間をかけて乾燥することで、お米が持つおいしさを引き出しています。

さらに、色彩選別（着色米やカメムシによる被害米を検出・除去する作業）により、品質の高いお米に仕上げています。

連絡先

電　話：0771-76-0131（ファックスも同じ）
作業場の所在地：京都府南丹市美山町鶴ヶ岡棚上新田5

健康的な稲づくりによって、おいしいお米に仕上げています！

なかがみ　ひろみち
仲上　弘道

（京都市）

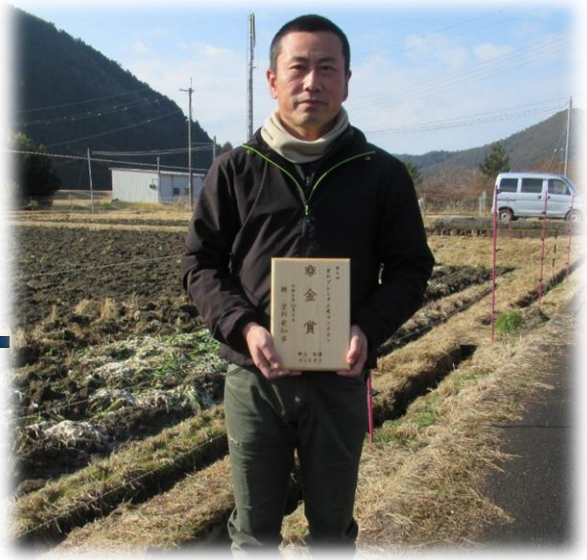
経営概要

水稲 1.24ha（コシヒカリ、京式部）

野菜（白ネギ、万願寺とうがらし、京北子宝いも等）

経営体の構成

本人



生産地

▶ 京都市右京区京北
（山国地域）

綺麗な水に恵まれた自然豊かな中山間地域です。
昼夜の寒暖差が大きいので、
作物がおいしく育ちます。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 肥料選びにこだわり、成分や施肥時期を適切に管理しています。

特別栽培米の基準を満たすように、化学肥料や農薬の使用を極力控え、安心・安全なお米づくりを心がけています。

特に暑い時期の水管理に注力し、品質の良い美味しいお米に仕上げています。

▶ 健康な稲づくりに視点をおき、田植え後の根を強くするために施肥時期を考え、また株間を広げて一株当たりの植付本数を少なくする「疎植（そしょく）栽培」を行い、風通しの良い環境を整えることで、病気に強く、品質の良いお米を作っています。

連絡先

e-mail ： h-nakagami@gc5.so-net.ne.jp

適期の作業を心掛け、うまみの詰まったお米をお届けします！

川勝（かわかつ）　聡（さとし）

（京都市）

金賞
コシヒカリ

経営概要
水稲 1ha（コシヒカリ）、ソバ

経営体の構成
本人、妻、息子

生産地

▶ 京都市右京区嵯峨樒原
（さが しきみはら）

標高が 450m と高く、棚田が広がる絶景が見られます。
山間地であり、昼夜の温度差が大きく、山からの冷たくきれいな谷水に恵まれた地域です。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 緑肥（りょくひ）のすき込みなど、化学肥料や農薬の使用を抑えた栽培方法により、安心・安全で美味しいお米づくりに取り組んでいます。

※緑肥のすき込みとは
イネ科やマメ科などの植物を植え、土づくりの時期に耕耘することで稲の栄養とする技術のこと

▶ 施肥や収穫のタイミングにこだわっています。稲の色を見ながら適切な追肥（ついひ）を行い、適期に収穫することで、食味向上に力を入れています。

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）を使用して、品質の良いお米に仕上げています。

連絡先

電　話：　0771-44-0933（ファックスも同じ）
所在地　：　京都府京都市右京区嵯峨樒原若宮下町 16

こだわりの詰まったおいしいお米を作るため、手間暇は惜しみません！

京都辻農園（きょうとつじのうえん）

辻　典彦（つじ　のりひこ）

（八幡市）

入賞

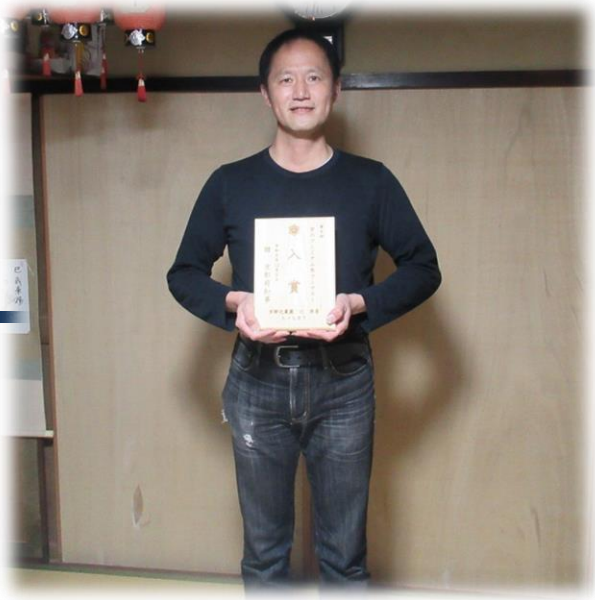
ヒノヒカリ

経営概要

水稲 5ha（ヒノヒカリ）、タケノコ 60a

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）

地下に大きな京都水盆があり、名水地の山﨑と同じ地下水系である「石清水」が湧く、きれいな水に恵まれた町です。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 栽培するというより、稲の健全性を重視し、強く育ってもらう為の手助けをしています。

育苗では、苗をローラーで押さえつけ、病害虫に負けない苗づくりを行い、田植えでは、4条植えて1条空ける「条空け栽培」という栽培方法により風通しを良くするなど、稲にとって快適な環境づくりにこだわっています。

▶ 収穫後の乾燥調製では、通常の 4～6 倍の時間をかけ、極低温でじっくりと乾燥させることで、お米の風味や甘みが失われないようにしています。

「おいしいお米は健全な稲に宿る」をモットーにこれからもこだわり抜いたお米を作っていきます。

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 ： nt@kyoto-t.net
携帯電話 ： 090-3352-4039　　所在地 ： 京都府八幡市八幡松原11

積み重ねた経験による勘と腕で、おいしいお米を作っています！

株式会社京都丹波カントリー（きょうとたんば）

村上（むらかみ） 真吾（しんご）

（南丹市）

入賞
ヒノヒカリ

経営概要

水稲 21ha（コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、京式部、新羽二重糯）
アスパラガス、黒大豆

経営体の構成

本人、妻、父、季節雇用

生産地

▶ 亀岡市馬路町八反田
（うまじちょう はったんでん）

京都を代表する一級河川である桂川の上流に位置する「大堰川（おおいがわ）」の水を用いてお米づくりを行っています。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 10～30a の小区画のほ場を 200 枚ほど管理していますが、全ての田んぼで良い品質を保てるように心がけています。

近年の高温に負けないよう、出穂（しゅっすい）後は水を切らさないように工夫し、対策しています。

▶ 特に、乾燥調製はお米の食味に直結するため、こだわっているポイントです。低温でじっくりと、2 段階や 3 段階の乾燥を行うことで、水分ムラのないおいしいお米に仕上げています。

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

「量より質」を重視した栽培方法で、おいしいお米を作っています！

小野（おの） 勝也（かつや）

（京都市）

入賞
コシヒカリ

経営概要
水稲 4ha（コシヒカリ）、季節の野菜

経営体の構成
本人

生産地

▶ 京都市右京区嵯峨越畑（さが こしはた）

標高約 400m の山間高地であり、昼夜の寒暖差が大きい地域です。
冷たい山水を利用して、おいしいお米を作っています。

おいしい米づくりのこだわり

▶ 化学肥料、化学農薬をできるだけ抑え、品質の向上と「量より質」の栽培を意識しています。

また、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）の導入により、品質の高いお米に仕上げています。

▶ 種もみの準備から、ひとつひとつの作業を丁寧に行っています。

おいしいお米を作るための手間は惜しまず、お客様に良いお米が届けられるよう、日々努力しています。

連絡先

電　話： 0771-44-0175（ファックスも同じ）
所在地 ： 京都府京都市右京区嵯峨越畑兵庫前町 23-1

味は絶品で、見た目もきれいな自慢のお米です！

今西（いまにし）　聡（さとし）

（亀岡市）

入賞
キヌヒカリ

経営概要
水稲　1ha（キヌヒカリ）、トマト、栗

経営体の構成
本人、妻

生産地

▶ 亀岡市畑野町土ケ畑
（どんがはた）

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

▶ 私のお米は、昨年度の「京都丹波米おいしいお米コンテスト」で京都府知事賞をいただき、お客様にも評判な自慢のお米です。

味がおいしく、見た目もきれいなお米を作るために、肥料を過剰にやりすぎない栽培を心がけています。

▶ 農薬については、効き目が悪くならないように、ほ場管理を徹底し、使用量をできる限り減らすことができています。

収穫後の乾燥調製では、遠赤外線の乾燥機により、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 ： 亀岡市畑野町土ケ畑布子谷 4-2