

安心安全なお米づくりに励んでいます！

おかやま としゆき
岡山 敏之

(舞鶴市)



経営概要

水稻32a(コシヒカリ)、自家用野菜、原木シイタケ

経営体の構成

本人

生産地

舞鶴市大山(おおやま)



大浦半島の北東に位置し、豊富な湧き水に恵まれた地域です。水田は保水力のある粘土質土壌です。



おいしい米づくりのこだわり

▶ 安心安全なお米づくりに努めています。できるだけ農薬の使用を控えるとともに、収穫量よりもおいしさを重視して、肥料は基準より少なめに施しています。

▶ 稲刈りは焦らず適期を見極め、程良く熟したタイミングで行っています。収穫後は、一晩かけて送風乾燥後、低温でさらに時間をかけて乾燥させ、おいしいお米に仕上げています。

連絡先

電話：0773-67-0352

所在地：舞鶴市字大山 239 番地

一つ一つの作業を丁寧に、おいしい米づくりに取り組んでいます。

くらはし いくさぶろう
倉橋 育三郎

(綾部市)



経営概要

水稻34a(コシヒカリ)、自家用野菜、黒大豆

経営体の構成

本人

生産地

綾部市内久井町
(うちぐいちょう)

犀川の清流に恵まれた
自然豊かな山あいの地域です。
朝早くから日が差し込み、夜は涼しい、
おいしいお米作りに適した環境です。



おいしい米づくりのこだわり

自然豊かな中山間地で、おいしい米づくりに取り組んでいます。

通常よりも株間を広げて田植えをする「そしよく疎植栽培」を行うとともに、中干しなどの水管理を丁寧に行うことで、良く根が張った丈夫な稲を作っています。

こまめな草刈りで米の品質を下げる原因となるカメムシの発生を抑えています。

収穫後は、おいしいお米に仕上げるため、時間をかけて乾燥・粳すりを行っています。

連絡先

電話：090-1440-1847

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)

(八幡市)



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

▶ 八幡市八幡地区

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。

稲の健全な生育のため、間隔を大きく
空けて田植えをすることで、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、病害虫や夏の暑さ
に負けない、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！
害虫ジャンボタニシを味方につける
方法など参考にして頂けたら幸いです。

連絡先

電話 : 075-950-8811

ホームページ : <https://kyoto-t.net>

携帯電話 : 090-3352-4039

ファックス : 075-950-8872

e-mail : info@kyoto-t.net

所在地 : 京都府八幡市八幡松原11

稲をよく観察し、生育に合わせた柔軟な栽培管理に努めています！

中丹米振興協議会

にしだ つよし
西田 強

(福知山市)



経営概要

水稲1.1ha(コシヒカリ)

経営体の構成

本人、妻

生産地

福知山市天座(あまざ)



自然豊かな山間部に位置し、日照時間は短いですが、昼夜の温度差が大きく、大江山から流れる綺麗な水に恵まれた地域です。



おいしい米づくりのこだわり

通常よりも広めの間隔で苗を植え、風通しを良くし、丈夫な稲に育てています。

肥料は元肥・追肥に分け、稲の生育に応じて適期に適量を施しています。

こまめに草刈りを行い、病気や害虫の発生を防いでいます。

毎年、気象条件が異なるため、栽培管理が思い通りにいかないこともありますが、稲をしっかり観察し、生育に合わせて調整しながら、米づくりに励んでいます。

連絡先

電話：0773-36-0624(ファックスも同じ)

携帯電話：090-1135-8852

所在地：福知山市字天座 2078

気候変動に適応しながら、おいしい米づくりを追及しています！

郷のこめ研究会
いけだ しげと
池田 茂人

(京丹後市)



経営概要

〈郷のこめ研究会〉水稲20ha(特別栽培米コシヒカリ)

〈個人〉水稲2ha(特別栽培米コシヒカリ)

経営体の構成

〈郷のこめ研究会〉構成員 8人

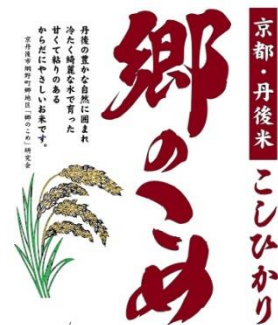
〈個人〉本人、母、いとこ、甥

生産地

京丹後市網野町郷(ごう)



日本海が一望できる地区。
福田川源流に近く、綺麗で冷たい
雪解け水と肥えた土で水稲栽培を
行っています。



おいしい米づくりのこだわり

郷地区の農家 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の控えた栽培方法を心がけています。

味と品質を追求し、作業のひとつひとつにこだわっています。自然からの恵みでもある綺麗で冷たい雪解け水と米ぬか、もみ殻等を利用した土づくり、苗づくりをはじめ、昼夜の寒暖差を活かした栽培方法により、ツヤ・粘り・甘みが特徴の冷めても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：京丹後市網野町郷 3377

健全で丈夫な稲づくりに励んでいます！

つだ たけし
津田 武司

(京都市)



経営概要

水稻63a(キヌヒカリ)

経営体の構成

本人

生産地

京都市右京区嵯峨嵯原
(さが しきみがはら)

標高 450m の棚田の風景が広がる
地域。

綺麗で冷たい雪解け水を利用し、
水稻栽培を行っています。



おいしい米づくりのこだわり

通常よりも株間を広げて田植えをする
「そしよく疎植栽培」を行い、丈夫な稲に育てて
います。

毎週草刈りを行い、風通しを良くする
ことで病気や害虫の発生を防いでいま
す。

効率的な水管理と秋に土を乾きやすく
するため、真夏に田んぼに溝を作る作業を
しています。稲の健全な生育のために、確
実な水管理を心がけています。

稲刈り後は耕うんを行うことで稲わらの
腐熟を促し、次の栽培に備えています。

連絡先

所在地：京都市右京区嵯峨嵯原稻荷元町 10 番地

農薬の使用を極力控え、土づくりを重視した栽培に取り組んでいます！

おかもと かずお
岡本 和雄

(京田辺市)



経営概要

水稻 70a(ヒノヒカリ)、農作業受託 40a

経営体の構成

本人

生産地

京田辺市大住地区
(おおすみ)

山城中部に位置する平野部の
温暖な地区で、土質はお米づくりに
に適した粘土質土壌です。



おいしい米づくりのこだわり

田植えは苗の間隔を広めに取り、一株
当たりの植付本数を少なくすることで、よく
根が張った健全な稲を作っています。

さらに丈夫に育てるため、穂が出る前
にカルシウム資材を施しています。

こまめに草刈りを行うことで、農薬の使用
をできる限り控えています。

地力向上のため、秋に乳酸菌を主体と
した有用微生物を施し、土づくりに励んでい
ます。

連絡先

電話：0774-65-5726

所在地：京田辺市花住坂 1-23-4

上世屋集落の昔ながらの棚田でお米を作っています！

チャントセヤファーム 小山 ひでき 愛生

(宮津市)



経営概要

水稻 2ha(コシヒカリ、亀の尾、もち米、赤米、黒米)

経営体の構成

本人、妻

生産地



宮津市上世屋(かみせや)

丹後半島のブナ林帯山麓にある豪雪地で、「つなぐ棚田遺産」にも選ばれている集落です。近年は若手移住者も多く、高品質なジビエも生産されています。



おいしい米づくりのこだわり

農薬や化学肥料を使用せず、風土を生かす米づくりをモットーに、稲木干しなどの技術を受け継ぎたいと考えています。棚田での生産効率は決して良くありませんが、それも上世屋らしさとして、お米の味わいで村の豊かさを表現したいです。

地形や標高の異なる田んぼごとに土質・水はけなどの特性が異なり、それぞれの「個性」を生かせる栽培方法を試行錯誤しています。

集落では、新規就農者やインターンの受け入れを行っています。ご興味のある方は下記のページからご連絡ください。

連絡先

電話：090-6271-1397

所在地：宮津市上世屋 499

HP(<https://kamiseya.com>) 上世屋オンラインショップ(<http://shop.kamiseya.com>)



(上世屋 HP)



(上世屋オンラインショップ)