

生産者の努力の結晶であるAiZ'S-RiCE。 3年目の新米を皆様のもとへお届けします。

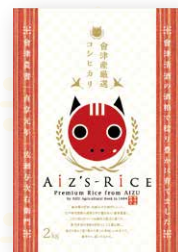
朝晩の冷え込みが少しずつ増してきました。皆様はお変わりありませんでしょうか。AiZ'S-RiCEは、おかげさまで持ちまして、今年も収穫の時期を迎えることができました。これも会津盆地の自然の恵みと生産者の日々の努力、そして、新米を心待ちにくださっている皆様のおかげです。生産者が試行錯誤を重ね、心を込めて育て上げた3年目のAiZ'S-RiCE。ぜひこの機会にご購入いただき、おいしさを実感してみてください。



5kg



300g



2kg

あいづの厳選米生産推進協議会

AiZ'S-RiCEの特徴

- 会津産コシヒカリは「食味ランキング」で31年間で24回「特A」を獲得。
- その会津産コシヒカリ1等米の中から、食味値80点以上（玄米タンパク質含有率6.4%以下）のみを厳選。
- 特別栽培米ガイドラインに基づいて、栽培し、会津清酒の酒粕を肥料として使用。
- 世界的に禁止に向けて動いているグリホサート系除草剤及びネオニコチノイド系農薬を今年度から不使用。

今年の気候と生育環境

7月は活発な梅雨前線の影響で、東日本・西日本を中心に各地で長期間にわたり大雨となり、降水量は前年比149%で625.5mmと多くなりました。また、平均気温も平年より1.2℃高く、特に8月は太平洋高気圧に覆われて厳しい暑さが続きました。今年も稲作には厳しい気候条件となりましたが、生産者の方々の日々の肥培管理により、AiZ'S-RiCEの基準をクリアするお米が穫れました。

2020年6月から2020年8月の会津若松の気候

〈地点名:会津若松〉

平均気温 (℃)	平年差 (℃)	降水 (mm)	平年比 (%)	日照時間 (h)	平年比 (%)
24.1	(+1.2)	625.5	(149)	506.3	(97)

会津若松市産品の紹介

会津若松市を中心とする会津地域は全国有数の「酒どころ」。全国新酒鑑評会で福島県は7年連続日本一となりましたが、金賞受賞銘柄のうち、22銘柄中13銘柄は会津地域の蔵元です。お酒以外にも、お米や会津地鶏、馬刺し等、高品質な農畜産物が生産されています。

AiZ'S-EYES アイズアイズ

2018年、会津にある13の蔵から
生まれた日本酒の統一ブランド。

会津の米の旨み、清らかな水、そして会津の人が丹精込めて作りあげた上品な味わいの日本酒。



会津地鶏

450年以上も前から会津地方にのみ生息してきた歴史のある貴重な地鶏。

会津の美酒と一緒に



馬刺し

脂身のない赤身の肉が好まれ特製の味噌ダレに、醤油を合わせて食べるのが一般的。





一面に広がる黄金色の稲穂は、生産者たちの挑戦の証。 1年間の取り組みが米の品質として結実します。

10月9日(金)、日差しが少しずつ穏やかになり、朝晩の冷え込みが増してくる会津盆地では、広大な田園が黄金色に染まっていました。田植え以来、一日も欠かさずに見守ってきた生産者たちの最後の仕事、稲刈りを取材しました。

1 黄金色に輝く稲穂。心躍る最後の仕事。

長い梅雨と夏の厳しい暑さを越えて、生産者の愛情を受けながら成長してきた稲穂たち。それらが黄金色に染まりだしたら、最適な時期を見極めて収穫していきます。「育ってくれてありがとう。そんな気持ちで稲を刈ります」と語るのは、米づくり歴42年の手代木さん。米は1年に1度しか栽培できません。だからこそ、収穫は喜びであり、緊張の瞬間でもあります。稲穂を傷付けないように注意を払いながらコンバインで刈っていきます。



大切に育て上げ、収穫した稲穂を握りしめる手代木さん。



愛情をかけて育てた
稲を感謝の気持ちで
刈り取ります。

収穫期を迎え、黄金色に染まった会津盆地。

2 選りすぐりの土地で、品質にこだわりぬく。

手代木さんの田んぼは大小様々約70枚。そのすべてが同時期に同じ工程では人手がいくらあっても足りません。そこで、多様な品種を栽培したり、田植えの時期をずらして作業を分散しています。また、田んぼには土壌等に個性があります。AiZ' S-RiCEとして出荷できるのは食味値80点以上(玄米タンパク質含有率6.4%以下)の米のみ。そこで、50アールほどの選りすぐりの土地で、品質を重視した米づくりをしています。

3 生産者の誇り、会津産米の頂点を目指して。

会津産コシヒカリはかつて高価格で取引されていましたが、震災後の風評やブランド米の乱立等により、未だその地位を取り戻せていない状況です。改めて突出した存在になるために求められるのは従来の会津産コシヒカリを超えた品質。「AiZ'S-RiCEは会津のてっぺんの米。そのためなら、どんな苦労も惜しみません。」3年目の収穫を迎えたAiZ'S-RiCE。その一粒一粒には、会津の生産者たちの誇りとあくなき挑戦の日々が詰まっているのです。



今年も
黄金色の稲穂が
実りました。

お米の一粒一粒に生産者の想いが込められている。

AiZ'S-RiCEをつくる人

会津盆地はひとつの共同体。隣の田んぼが荒れると、水が来なくなる事もあります。私が土地を借りるようになったのは、後継者のいない田んぼを引き受けてきたから。AiZ'S-RiCEを、会津の米づくりを引き上げるきっかけにしていきたいです。



会津若松市 手代木 淳さん

朝晩の寒暖差と水資源に恵まれた会津盆地で、先人の知恵と先端の技術、そして、生産者たちの情熱によって育まれたAiZ'S-RiCE。このおいしさをぜひご賞味ください。

お問い合わせ

あいつの厳選米生産推進協議会(事務局:会津若松市農政部農政課内)
〒965-8601 福島県会津若松市東栄町3-46
TEL:0242-39-1253 FAX:0242-23-8180

アイズライス



<https://aizs-rice.com/>