

米どころ、会津を象徴する米として、
今年もさらなる品質向上を目指します。

いつもAiZ'S-RiCEをご愛顧くださりまして誠にありがとうございます。昨年は多くのご注文をいただきながら、需要にお応えしきれずご迷惑をおかけ致しました。協議会では2020年度から福島大学食農学類との共同研究を開始し、伝統農法に科学的な見地も導入。さらなる品質向上と収穫量の増加に向け、関係者一同、尽力していきます。今後ともみなさまの変わらぬご支援のほど、何とぞよろしくお願い申し上げます。

あいづの厳選米生産推進協議会



5kg



300g



2kg

福島大学食農学類との共同研究

あいづの厳選米生産推進協議会は昨年度から、さらなる品質向上や安定的生産を目指し、福島大と連携して共同研究を開始しました。AiZ'S-RiCEの肥料に使用されている酒粕堆肥の効果を、福島大の知見を取り入れ詳しく分析し、今後の栽培に役立てていきます。近年は全国的に高温障害による米の品質低下が問題となっていて、AiZ'S-RiCEも需要にお応えできない状況が続いていますが、科学的知見も取り入れながら生産者一丸となって、より高品質なAiZ'S-RiCEを目指して努力していきます。



昨年の現地検討会

AiZ'S-RiCEの特徴

- 会津産コシヒカリは「食味ランキング」で2013年度から8年連続「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。
- 会津清酒の酒粕を肥料として使用。
- 安全・安心に配慮し、グリホサート系除草剤及びネオニコチノイド系農薬を不使用。

会津の縁起物“赤べこ”



一つ一つ丁寧に職人の手によって作られています。

「赤べこ」は、会津地方の郷土玩具で赤い牛の張り子人形です。16世紀の会津藩主、蒲生氏郷が招いた技術者から伝わったと言われています。18世紀に天然痘が流行った時、黒い斑点を入れて子どもにかからないように願うと効果が見られたとの伝承があり、疫病払いとしても人気です。



会津絵ろうそく

牡丹や藤、椿等の四季の花々が
繊細な筆跡で鮮やかに描かれたろうそく。

会津漆器
歴代藩主が技術革新に努め、
約400年の歴史を持つ国指定の
伝統工芸品。



赤べこ公園
大きな赤べこの滑り台と
水飲み場が目印の公園。





会津盆地の厳しい冬を越え、記録的な温かさの春を迎えた会津盆地。 さらなるおいしさを求めて、今年も生産者の挑戦が始まります。

会津らしい雪深い冬を越えて、観測記録史上最速で桜が開花する等、温かな春を迎えた会津盆地。5月24日（月）、汗ばむような日差しのもと、AiZ'S-RiCEの田植えが行われました。



田圃と
消費者の笑顔は
つながっている！

春の会津盆地には水田が一面に広がる。

1 磐梯山の麓の緑豊かな地で、生命の糧を育む。

会津若松市の北部、磐梯山を東に望む緑豊かな河東町。この地で30年以上農業を営む白川浩二さんの水田は、初夏を思わせる陽光に照らされ、AiZ'S-RiCEの苗が植えられるのを心待ちにしているようでした。「農業は生命の糧を育む仕事。安全とおいしさを追求するのは義務であり、責任だと思っています。」手入れが行き届いた水田を見つめる白川さんの表情には、米づくりへの確かな信念が感じられました。

2 「会津農書」に伝わる酒粕で土に活力を。

4月下旬、苗床への種まきは会津産コシヒカリの中でも実入りの良いものだけを厳選して行います。4月末頃、田んぼでは会津藩の肝煎、佐瀬与次右衛門が記した「会津農書」の伝統的な農法に基づき、会津清酒の酒粕を肥料に加え地力を向上。トラクターで土を起こして水を入れ、代掻きを2度行うことで、苗が自立しやすく、根を張りやすい粘り気のある土質に整えます。苗は1ヵ月で15cmほどまで成長し、ようやく今日を迎えました。



会津産コシヒカリの種を厳選し育てた苗。

3 稲の成長過程を見通して苗を植えていく。

一方、田植えでは、その後の成長過程を見通すことも大切です。稲は80cm～100cmくらいまで成長しますが、根は下へというより、地表から5cm～10cm付近を横へ横へと伸びます。また、米は粒の長さや幅、そして、厚みが決まる時期がそれぞれあり、その時に十分な水と日光を与えないとおいしいお米に育てることはできません。そこで、苗と苗の間に余裕を持たせ、根が広がりやすく、葉に日光が十分に当たるようにする等、工夫して植えていきます。



根を張りやすく、陽光を浴びやすく田植えを行う。

4 当たり前の積み重ねが、無二のおいしさを育む。

「当たり前のことをしているだけです」白川さんはそう言います。しかし、それでも品質に歴然と差が表れるのが米づくりの奥深さかもしれません。会津盆地は豊かな緑と水、朝晩の寒暖差等、米づくりに適した地域と言われますが、それらだけでなく、生産者たちの一つひとつの“当たり前”の積み重ねがあるからこそ、AiZ'S-RiCEは生まれるのです。安全とおいしさに近道はない。そんな生産者たちの毎日を、これからもご紹介していきます。



田植えをする白川さん。
その姿が水田に
反射していた。

AiZ'S-RiCEをつくる人

米は、人の口に入り、生命を育むものです。食べてくれる人がどうすれば喜んでくださるか、そんなことを考えながら、米づくりを行っています。



会津若松市 白川 浩二さん

田植えを終え、会津盆地に根を張りだした稲たち。雨の日も、風の日も、生産者たちに見守られ成長する姿を今年も追いかけていきます。

お問い合わせ

あいづ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/>