

十分な雨量に恵まれた会津盆地の夏。
すくすくと育つAiZ'S-RiCEにご期待ください。

いつもAiZ'S-RiCEをご愛顧くださりましてありがとうございます。今年の梅雨は十分な雨量に恵まれ、真夏の厳しい暑さの中でも、会津盆地には豊かな水をたたえた田んぼが広がっています。生産者たちが1日も欠かさずに見守ってきたAiZ'S-RiCEの稲は、青葉の中に穂を育み、膨らませていく大切な時期を迎えます。もっとおいしいAiZ'S-RiCEを、みなさまに十分にお届けするために。収穫までもうしばらくお待ちください。

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。

福島県の専門員による栽培技術の助言

AiZ'S-RiCEのさらなる品質の向上を目指して、7月9日（金）、AiZ'S-RiCEを育てる田んぼに多くの生産者たちが集まり、現地検討会を実施しました。2020度から始めた福島大学食農学類との共同研究に加えて、今年度からは福島県の専門員と連携して、AiZ'S-RiCEの生育状況について助言を受けています。これまで生産者たちが積み重ねてきた経験等を生かすのはもちろん、栽培技術に関する専門家の知見を取り入れていくことで、より高品質な米の安定供給につながる、栽培方法の確立に向けて取り組んでいきます。



専門員の助言を受けながら、AiZ'S-RiCEの田んぼを確認する生産者たち。

会津清酒の紹介

令和2酒造年度全国新酒鑑評会
福島県は金賞受賞数

8回連続日本一!

—金賞の半数以上が会津地方の酒蔵—

会津地方は古くからの米どころであり、酒どころです。福島県では令和2酒造年度の全国新酒鑑評会で金賞受賞数が8回連続で日本一になる等、全国的に高い評価を得ています。しかも、その半数以上が会津地方の酒蔵のお酒。各地に見学や試飲ができる施設もあり、地域に根付いています。さらに、会津地方では日本酒とよく合う食文化も育まれてきました。ニシンの山椒漬けや馬刺し等、味を引き立てあう郷土食が今も食卓で人気となっています。

日本酒とよく合う郷土食!



ニシンの山椒漬け

にしんの干物を山椒の葉と重ね合わせて漬け込んだ保存食。



馬刺し

高たんぱく、低カロリー。赤身の旨みを堪能。



梅雨が明け、猛烈な暑さが続く会津盆地。AiZ'S-RiCEは、黒く日焼けした生産者たちに見守られながら、青々とした葉を伸ばし、一日一日成長しています。

7月26日(月)、夏の刺すような日差しに照らされたAiZ'S-RiCEの田んぼ。厳しい気候のもと、生産者は稲の生育を見守り、水管理や雑草取り等を続けています。



陽光が水田に降り注ぐ、夏の会津盆地。

1 会津盆地ならではの高温多湿の夏。

会津若松市の西部、一面に広がる青々とした田園の中に、AiZ'S-RiCEを親子で栽培する佐藤耕一さん、健一郎さんの田んぼがあります。梅雨明け以来、晴天が続き、この日も30度を優に超える厳しい暑さです。「この時期、日中は作業どころではありません。なるべく朝のうちに済ませます」と健一郎さん。会津盆地は冬の寒さと積雪に加え、夏の高温多湿な気候も特徴と言えます。それでも近年の暑さは、以前では考えられないほど厳しいそうです。

2 水を管理して高温から稲を守る。

もちろん、夏の暑さは稲の成長に不可欠です。青々とした田園風景は、陽光に照らされて十分に光合成が行われた賜物と言えます。しかしながら、あまりに高温が続くと、収穫された米の粒が白く硬くなって品質が低下するリスクが高まります。そこで、暑さ対策としてこの時期最も大切なのが水の管理です。用水路から水をなるべく滞留させずにかけ流すことで水温を下げ、稲に快適な状態を保ちます。ただし、水は農家にとって生命線であり、共有の財産です。すべての田んぼに水が行き渡るよう、水源に近い、上流に位置する農家ほど、地域全体に気を配りながら水を活用していきます。



用水路から水を取り込み、稲の生育を確認。

3 稲のことを第一に考え、手作業で草を刈る。

稲が成長しやすい環境では、雑草もどんどん伸びていきます。それでもAiZ'S-RiCEでは、特別栽培米ガイドラインに基づき、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としているため、ほとんど手作業で草刈りしていきます。でも、どうしてこんなに手間暇を惜しまず、毎日稲と向き合うことができるのでしょうか。「稲は人を待ってくれません。私たちが稲の成長に合わせて、最適な時に最適なことを施す。その大切さを父に教わったのです」と健一郎さんは語ります。AiZ'S-RiCEは、生産者に見守られてすくすくと育ち、会津の米づくりの精神もまた、次の世代へと受け継がれています。



この時期、気を抜くと雑草だらけに。1日も欠かさず田んぼを訪れます。

AiZ'S-RiCEをつくる人

米は手をかければ、かけるほど、おいしくなります。努力が結果として現れてくるのが米づくりです。お客様の「うまい」の一言を求めて、これからも親子で稲と向き合っていきます。



会津若松市
佐藤 耕一さん 健一郎さん

代々土地と米づくりの精神を受け継いできた会津の生産者たち。その経験と努力が今日もAiZ'S-RiCEに注がれています。いよいよ次号は収穫です。ご期待ください。

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/>