

生産者たちの想いが詰まったAiZ'S-RiCE。
この新米のおいしさをぜひご賞味ください。

日頃からAiZ'S-RiCEをご愛顧くださりましてありがとうございます。今年もおかげさまで持ちまして、収穫を迎えることができました。田植え以来、生産者たちが1日も欠かすことなく見守ってきた稲たちは、ぶっくらと豊かな実を結び、厳しい基準をクリアした米だけを、AiZ'S-RiCEの新米としてみなさまのもとへお届けします。一粒一粒に生産者たちの想いが込められています。ぜひご賞味ください。

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
- 食味値80点以上(玄米タンパク質含有率6.4%以下)
- 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

AiZ'S-RiCE生産者の声

AiZ'S-RiCEとしてみなさまへお届けできるのは、ガイドラインに即して栽培し、食味値80点以上を獲得したお米のみ。この厳選されたおいしさは、生産者たちの長年の経験と、日々稲を見守ってきた情熱の結晶です。



大堀 浩一さん

生まれ育った会津の田園から皆様においしい米をお届けしたい。



坂内 和彦さん

米作りの原点に帰ったおいしい米を作りたい。米が大好きな人に食べてほしい!



荒井 重隆さん

次世代に繋がる米作りをしたい。米の旨さのクオリティを上げることに全力で取り組む!



手代木 秀一さん

親子二代でアイズライスに携わっています。会津の米、くってみんなしよ〜!



武田 芳仁さん

実力評価の回復、再評価を目指すため、トップランナーのアイズライスに取り組む!



安西 靖男さん

地元はもちろん、様々な人にこのおいしい米を食べてもらいたい!



長谷川 泰道さん

こんなうまい米、食べたくない人はいない!一度食べてみっせ!



渡部 義勝さん

どこでも手に入る、おいしい米にしていきたい!



佐藤 耕一さん

消費者に喜んでもらえるよう、ガイドラインののっとりしっかりウまい米を作ります。



明田 圭右さん

会津を知ってもらうためのきっかけの架け橋に!強いこだわりを持って作っています。



大竹 誠さん

プライドと自信を持った米づくりをしています。県外の人にもこのおいしさを広げたい!



白川 浩二さん

米は人の口に入り、生命を育むもの。食べてくれる人を想って育てています。

会津地鶏の紹介

会津地鶏は400年以上も昔、平家の落人により愛玩用として会津に持ち込まれた幻の原種を、1987年に福島県が農家から譲り受け、食肉用として改良。1平方メートルあたり10羽以下の健康的な環境で、通常のブロイラーの約2倍、120日ほどの飼育期間を経て育てられた上質な肉質が特徴の地鶏です。



会津地鶏の肉質

よく脂ののった「ブリッ」とした肉質で、コク深い味わいが人気です。



会津地鶏の卵

通常の鶏と比べ半分程度しか生まないため卵本来のコクや旨味が凝縮。





雪深い冬、温かな春、厳しい暑さの夏を経て、頭を垂れる稲穂たち。

収穫を迎えられた喜びと1年間の努力の成果が試される緊張感のもと稲刈りを行います。

穏やかな晴天に恵まれた秋の会津盆地。金色に照らされた稲穂たちは収穫のタイミングを待っているかのようでした。10月7日(木)、AiZ'S-RiCEの田んぼでも稲刈りを実施。その様子取材しました。



磐梯山の麓に広がる会津盆地。金色の稲穂が風に揺れる。

1 稲と向き合ってきた努力が実を結ぶ日。

澄み渡る秋空の下、今回お伺いした武田さんの田んぼは、実をふくらませた稲穂が陽光にまぶしく照らされていました。春の田植え以来、雨の日も酷暑の日も欠かすことなく見守ってきた稲がいよいよ収穫を迎えます。「今年で3年目。1年目は基準をクリアできず、昨年は少量でしたが初めてAiZ'S-RiCEとして出荷できました。去年以上によりよい米をつくりたい。その一心で取り組んできました」と武田さんは3年目にかけた想いを語ります。

2 手間も暇もかかるAiZ'S-RiCEを栽培する理由。

武田さんは、父から先祖代々の田んぼを受け継いで以来、20年以上の経験を持つ米づくりのプロフェッショナル。それでもAiZ'S-RiCEの厳しい基準をクリアするのは容易ではありません。ではなぜそんな手間も暇もかかるAiZ'S-RiCEを栽培するのでしょうか。「かつては新潟県産米にも並んだ会津産コシヒカリですが、震災後に大きく価格が低下。この状況を何とかしたいのです」と武田さん。収益はもちろん大事ですが、それだけのためではありません。高齢化や後継者不足等、多くの課題を抱える中、改めて生産者たちが誇りを持って米づくりを行い、適正な評価を受けるための「旗印」として会津の最高峰の品質を目指しているのです。



稲刈り作業。時期を見極め、一気に刈り取る。

3 収穫はおいしさを決める最後の仕事。

稲は一般的に肥料を与えると収量は増える一方、食味は低下します。AiZ'S-RiCEは、若干の収量低下は覚悟の上で肥料を抑え、雑草を手作業で抜き取る等、手間と暇をかけて我が子のように育てられます。稲刈りはその品質を決める最後の仕事。特に収穫のタイミングに細心の注意を払います。「おいしさを左右するのはみずみずしさ。収穫が遅すぎると水分が失われ、早すぎると青っぽくなる。その見極めが重要です。」今日は絶好の収穫日和。秋晴れのもと、コンバインで速やかに刈り取ります。その中から食味値80点以上の基準をクリアした米だけがAiZ'S-RiCEとして出荷されます。生産者の努力と想いが詰まった新米をぜひご賞味ください。



大切に育ててきた稲を収穫。やさしく抱きかかえる武田さん。

AiZ'S-RiCEをつくる人

お米の味は、生産者の努力の味。ただ収入を得るためだけなら、こんな苦労は続けられていないと思います。私が育てた3年目のAiZ'S-RiCE。ぜひ味わってみてください。



会津若松市
武田 芳仁さん

ついに収穫を迎えたAiZ'S-RiCE。今年だけのおいしさを、みなさまのもとへお届けします。生産者たちが心を込めて育て上げたAiZ'S-RiCE。どうぞご堪能ください。

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/>