

ついに収穫を迎えたAiZ'S-RiCE。丹精込めて育てた新米をどうぞご賞味ください。

会津産コシヒカリ
「食味ランキング」
9年連続
「特A」
(2013年度から)

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

AiZ'S-RiCEの
特徴

会津清酒の
酒粕を
肥料に

安全・安心
グリホサート系除草剤
及びネオニコチノイド系
農薬
不使用

おかげさまを持ちまして、今年もAiZ'S-RiCEの収穫を無事に迎えることができました。今年観測史上初となる6月の梅雨明け以降、やや不安定な天候が続く等、目の離せない日々でしたが、生産者たちの努力により、会津盆地には金色の稲穂が一面に広がりました。5年目、さらなる品質向上と収量増加を目指したAiZ'S-RiCE。この新米をどうぞお楽しみください。

あいづの厳選米生産推進協議会



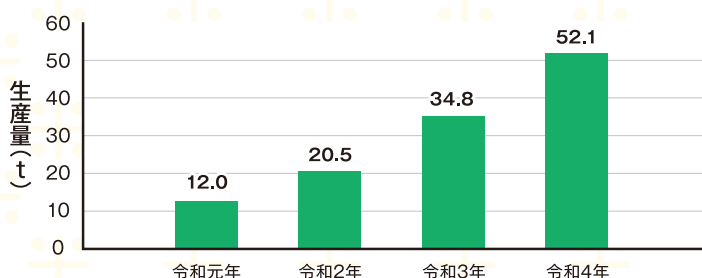
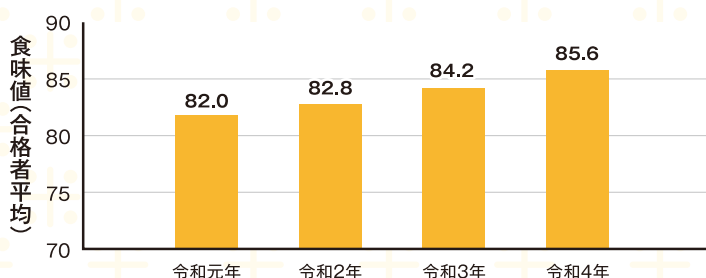
「AiZ'S-RiCE」 生育状況検討会

AiZ'S-RiCEの生産要件のひとつである「食味値80点以上、玄米タンパク質含有率6.4%以下」の達成には、適期収穫も有効な手段と考えられることから、「収穫時期」をテーマに県専門員を交えた今年2回目の生育状況検討会を9月16日(金)に実施しました。圃場で生育状況を確認した後、今年天候の変化と水稻の生育についての情報共有と、今後のさらなる品質の向上、安定生産へ向けた盛んな意見交換が行われました。

生産実績の推移

今年は過去最高の食味値!

今年のAiZ'S-RiCEの食味値は過去最高の値となりました。また、生産者13経営体すべてが生産要件合格となり、生産量も増加しております。生産者たちが試行錯誤、切磋琢磨し、積み重ねた努力が成果として表れています。



令和3酒造年度全国新酒鑑評会 福島県は金賞受賞数 9回連続日本一!

おいしい水、おいしい米があるところにおいしい日本酒は生まれます。福島県内は17蔵元の17銘柄が金賞を獲得。都道府県別の金賞数で9連覇となりました。金賞の半数以上が会津地域の酒蔵で、会津若松市内でも2酒蔵が金賞を受賞しています。



会津若松市内にある酒蔵の日本酒。それぞれのおいしさをお楽しみください。





田植えから日々見守り続けた AiZ'S-RiCE の稲を、ついに収穫する日を迎えました。米の品質を決定づけるこの日、生産者の圃場を訪れました。

10月6日(木)、晴天と雨天を繰り返す秋らしい天候の合間をぬって行われたAiZ'S-RiCEの稲刈り。米づくりの大きな節目を迎えた生産者の取り組みと想いを取材しました。

1 収穫の適期を迎えたAiZ'S-RiCE。雨の合間に刈り取り。

雨が降るたびに冷え込みが増してくる会津の秋。収穫適期を見定めながら、雨の合間をぬってAiZ'S-RiCEの稲刈りが行われました。今回訪れたのは会津若松市北部、会津盆地の中央付近にある渡部義勝さんの田んぼです。稲穂にはぶっくらとした大きな粒が実り、収穫を待ちわびているようでした。もともと会社員だった渡部さんは結婚を機に義父から継いだ米作りを始め、今年で15年目。AiZ'S-RiCEには初年度から携わり、今年で5年目となります。「もっとうまい米をつくりたくてAiZ'S-RiCEの栽培を始めました」と渡部さんは米づくりへの想いを語ります。



金色の稲穂が広がる秋の会津盆地。収穫の適期に一気に刈り取る。

2 試行錯誤の5年間。その集大成が稲穂に実る。

AiZ'S-RiCEとの5年間はまさに挑戦の日々だったそうです。初年度は食味値80以上をクリアして満足できる品質だったものの、その後2年間は基準値に至らず、不合格が続きました。試行錯誤の末、昨年は3年ぶりに合格。品質向上の理由を「肥料を追加するタイミングと量が掴めてきたことが大きいです」と渡部さん。その栽培法を確立する機会として臨んだのが今年。結果は見事合格。4月から5月の育苗期間に気温の変動が大きく、6月末の梅雨明け後も、雨や曇の日が続く難しい一年となりましたが、田んぼには会津産米らしい大粒の米が努力の成果として結実していました。



大きな粒を実らせたAiZ'S-RiCEの稲穂。

3 手間をかけるほど、おいしくなる。ぜひ味わってほしい。

渡部さんが米づくりの最後の工程として重視しているのが適期収穫です。AiZ'S-RiCE以外にも多様な品種を生育しているため、それぞれを適期に収穫できるよう春から収穫時期を見据えて栽培時期を調整しています。AiZ'S-RiCEは農薬の使用が厳しく制限され、雑草は手刈りに対応する等、手間がかかる上に、収穫量も多くありません。それでもなぜAiZ'S-RiCEへ挑戦し続けるのでしょうか。「手間がかかるからこそ、やりがいがあります。もっとうまい米を作って、もっと喜んでいただきたい。AiZ'S-RiCEを多くの人に知ってもらい、実際にご自身で味わってほしいですね」。



5年間の努力が詰まった稲穂を抱える渡部さん。

AiZ'S-RiCEをつくる人

食味値80以上は簡単ではありません。おいしいお米をみなさんに食べてもらいたい。

その一心で日々取り組んでいます。AiZ'S-RiCEをぜひ召し上がって、他のお米と比べてみてください。



会津若松市
渡部 義勝さん

こうして会津の生産者たちが心を込めて育てた「AiZ'S-RiCE」。このおいしさを、あなたもぜひご賞味ください。さらなるおいしさを求めて、生産者たちの挑戦はこれからも続きます。

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)
※令和4年4月18日から移転により住所・連絡先が変更となりました。
〒969-3481 福島県会津若松市河東町郡山字休ミ石14番地
TEL:0242-23-9973 FAX:0242-36-7142

アイズライス



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