



厳しい日差しの中、青々と育つ稲を辛抱強く見守る生産者たち。実りの時期まで、あと少し。

日頃よりAiZ'S-RiCEをご愛顧いただき、ありがとうございます。盆地特有の湿度の高い厳しい暑さが続く中、青々とした稲は順調に育っています。先日、米・食味分析鑑定コンクール受賞者のほ場視察を実施し、生産者たちの入賞に向けた想いも高まっております。これからも当協議会は酒粕堆肥を用いた伝統的な農法を守りつつ、生産者どうし切磋琢磨、試行錯誤を繰り返し、さらなる食味向上を目指してまいります。

あいづの厳選米生産推進協議会

米・食味分析鑑定コンクール受賞者のほ場視察

AiZ'S-RiCEのさらなる食味向上を目指すため、7月12日(水)に会津地域の生産者で、令和4年産米 米・食味分析鑑定コンクール受賞者のほ場視察を実施しました。

現地では、生産者及び所属団体の事務局長へヒアリングを行い、「コンクール受賞に至る要因を分析」「美味しいお米をつくるには、米作りに適した土壌であることや、その環境に合わせた栽培方法をとることが重要であること(栽培工程のそれぞれタイミングなど)」など、貴重なアドバイスをいただきました。



また生産者同士の交流の場にもなり、活発な意見交換が行われ、生産者たちは美味しいお米作りのヒントを得ることができました。

◀ ほ場視察の様子



AiZ'S-RiCEの特徴

- 会津産コシヒカリ「食味ランキング」 **10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
- 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**

会津若松市のご紹介

鶴ヶ城ハーフマラソン大会 令和5年10月1日(日) 開催

会津若松市では毎年10月頭に「鶴ヶ城ハーフマラソン大会」が開催されます。(※エントリーは6月で締め切り)市内の道路がマラソンコースとなり、鶴ヶ城を眺めながら走ることも特徴です。毎回、会津若松市民だけではなく、県内外からも多くの参加者が集います。

また、今年でハーフマラソン開始から10周年を迎えます。マラソンにゆかりのある、特別ゲストも毎回話題になります。今年は大八木弘明さん(駒澤大学 陸上競技部総監督)が参加されます。

大会チャンシヨリ
支えられて35回。



ハーフを始めて10周年。

▶ 大会チャンシヨリ



会津盆地の厳しい暑さが続く中、AiZ'S-RiCEは順調に育っています。 今回は会津若松市門田(もんでん)地域の生産者にお話を伺いました。

会津若松市は猛暑日が続く、熱中症を警戒しながらの生活が続いています。稲の生育に関わる大事なこの時期。AiZ'S-RiCE生産者、大竹 誠さんは今日も田んぼへ足を運びます。

1 天然の有機肥料で良質な土壌づくり

大竹さんのAiZ'S-RiCEを栽培する田んぼは、稲作に向けた土を用いて基盤整備を行ったため、良質な土壌なのだそう。粘土質が強く、そのため稲もしっかり根付きやすい。さらに田植え前、20リットルの天然アミノ酸を田んぼに投入します。「人間にとってもアミノ酸は必要な栄養素。それは稲にとっても同じ。」強い稲体と根が育つよう、化学肥料だけでは補えない、微量元素を酒粕堆肥をはじめとした天然の有機肥料を用いることで、稲が健全に育つ土壌作りを心がけています。

2 スマート技術と自分の目でしっかり稲を見守る

稲が青々と成長するこの時期も、大竹さんは暑さと闘いながら田んぼを見守ります。「稲の葉色は程よい緑色が1番良い。窒素含有が足りないと薄くなってくる。今の時期の色が1番大事。」

暑くなると穂になった時に粒が小さくなってしまいうため、葉色を見て追肥の要否を判断します。また天候が不安定なこの時期は、給排水の調整も重要な作業のひとつです。また、AiZ'S-RiCEの田んぼでは



“ほ場水管理システム”を導入。スマートフォンからでも、水門の遠隔操作や自動制御によるより細やかな水管理が可能になっています。「それでも最終的には人の目で確かめています。便利になったからと言って、頼り過ぎてはいけません。」と大竹さんは慎重な様子を見せます。

ほ場水管理システム「WATARAS(ワタラス)」は天候や水温のデータも記録してくれる



奥行きのある、広大な田んぼを見渡す大竹さん

生育状況を
こまめにチェック!

3 今後もAiZ'S-RiCEのブランド価値を高めていきたい

大竹さんのAiZ'S-RiCE挑戦のきっかけは、仲間づくりのため。実際にAiZ'S-RiCEを通じて、今まで関わりがなかった農家さんとのつながりができたと言います。その挑戦も今年で5年目。認定審査は食味値80点以上など様々な条件がありますが、大竹さんは「厳しいと思ったことはない。高くても良いものを売るので当然」と答えます。「味覚は人それぞれ。食味値が高ければ高いほど美味しい、というだけでも無い。そこが難しい。」

ブランドとしての価値は、最終的にはお客様に食べてもらって美味しいと思ってもらえるかどうか。「我々は評価してもらえるような米を作り続けるだけ。AiZ'S-RiCEのブランド価値を高めることで、他の会津米の価値も高めていけたら」と今後への意気込みを語ります。

個人的に東京ビッグサイトでのイベントへ出展するなど、活動的な大竹さん。今年は新型コロナウイルスが5類へ移行し、イベントでの試食が復活することもあり、訪れるお客様との交流が楽しみなのだそう。「会津米をひと口食べたなら、きっと美味しいと言ってもらえる」と自信をのぞかせました。

生産者自身が日々のたゆまぬ努力を続けることで、守られているAiZ'S-RiCEの品質。その努力の成果を見せる秋まで、あと少し。次回はいよいよ収穫の様子をお伝えします。

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)
〒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/>

AiZ'S-RiCEをつくる人

米づくりを始めて40年。これからも作り手の顔が見えるような米づくりをしたい。生産者が情報提供をすることで、お客様に安心感を持ってもらえたら。作り手の自分たちが、責任を持ってやらなきゃいけないと思います。



会津若松市
大竹 誠さん