

AiZ'S-RiCE 6年目の秋。 生産者たちのこだわりが詰まった 自信作をお届けします。

早いものでAiZ'S-RiCEも6年目の収穫を迎えました。
厳しい暑さや突然の大雨にも耐え、会津の豊かな土壌に守られながら
AiZ'S-RiCEは育ちました。「安心安全で、美味しい会津のお米を食べ
てほしい。」今年も生産者たちの思いとこだわりが詰まった、自信作がそ
ろいました。どうぞご賞味ください。

あいづの厳選米生産推進協議会



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)

会津清酒の
酒粕を肥料に

食味値
80点以上
玄米タンパク質
含有率6.4%
以下

AiZ'S-RiCEの
特徴

特別栽培米
ガイドラインに
基づいて栽培

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

フォローをお願いします！

公式SNSで産地の情報をはじめ、
イベントや生産者の思いなどを発信
していきますので、ぜひフォローいた
だきAiZ'S-RiCEの最新情報をチェ
ックしてください。



「ジャパンフードトラベルVol.5 「むつ市・会津若松市フェア」

9/1~9/30に、都内主要駅構内で営業するTAMEALSを始め
とした株式会社CLASSIC INC.系列7店舗にて、姉妹都市「青
森県むつ市」と「AiZ'S-RiCEを含む会津若松市」の食材を活
用した期間限定のフェアを開催いたしました。協議会ではこうした
機会を通じながら、AiZ'S-RiCEの認知向上、PRに取り組ん
でまいります。

TAMEALS各店(品川店、池袋店、大手町店)ほか、系列店で行われた ▶



提供されたメニューの一部

会津若松市のご紹介



冬の風物詩・絵ろうそくまつり

会津の伝統工芸品の1つである「会津絵ろうそく」。菊、牡丹、
藤などの季節の草花が色鮮やかに描かれている会津絵ろうそく
の製造工程は、芯づくりにはじまり、蠟かけ、かんなかけ、手磨き、
絵かき、上げ、芯だし、串ぬき、とすべてが手作業で行なわれて
おり、1本1本に職人技が感じられます。

毎年2月に行われる『会津絵ろうそくまつり—ゆきほたる—』
は、鮮やかに描かれている「会津絵ろうそく」で会場を明るく優
しく照らす、会津の冬の風物詩。

鶴ヶ城や御薬園などの会場で、蠟燭の明かりに照らされて雪
景色に浮かぶ「会津幻影」が繰り広げられます。



いよいよ収穫の時。厳しい暑さを耐えた稲穂が、AiZ'S-RiCEとして認定されるのか。生産者たちにとって、刈り取りのタイミングを見極めるのも大切な仕事だ。

暑さもようやく落ち着きをみせ、会津の田園地帯が黄金色に染まります。今回は5年連続でAiZ'S-RiCE認定を獲得している生産者の1人、明田圭右さんのほ場を訪ねました。

1 厳しい暑さにより、例年よりも早い収穫。

晴れていれば遠く磐梯山が見える、広大な土地。元々、粘土質強めの良い土地だと感じていて、選んだと言います。「うちの作っている中で1番良い場所です。AiZ'S-RiCEになれるように圃場選択をしています。」と話す明田さん。今年は全国的に高温による水不足も聞かれましたが、その心配もありませんでした。

それでも、収穫までは油断ができません。厳しい暑さが続いたことにより、例年よりも収穫が1週間早まりました。「気候ばかりはコントロールできないですからね。それでも、水管理や施肥の仕方を工夫することで、高温への対策を行っています。」

2 基本は土づくり。酒粕で良い土壤に。

「米づくりは毎年同じような内容でも、状況に応じて少しずつ変えています。土づくりが基本だと思うので、そこにはこだわっています。」酒粕、鶏糞、油粕も少し入れる等、有機物を多めに変更。適宜追肥を行い、酒粕を入れることで、少ない肥料で良食味米が育つ土壤に仕上がっていったそうです。また、稲に栄養を行き渡らせ、倒伏を防ぐなど高品質なお米を作るために細心の注意を払いながら、収穫を迎えました。

稲刈り直前の様子。農業の使用を抑えているため、大きなイナゴがあちこちで元気に飛び跳ねている。



刈り遅れることが無いよう、稲の状態を常にチェック



3 肥料屋のノウハウを活かし、米作りへ参入して8年目

AiZ'S-RiCEは今年で6年目。米作りは三和商会として参入して8年目。元々、苗や肥料・農薬を販売し、田んぼの生育調査や生育指導をしていたため、知識やノウハウがあったそう。

AiZ'S-RiCEへの参入は、原発事故の影響で会津米が売り場に並ばなくなってしまったことがきっかけでした。「会津の米は美味しい、ということをもう一度認識してもらうため、何か行動したい!」と思って手を挙げました。このブランド米が会津を引っ張っていかれたらいい。」と明田さんはAiZ'S-RiCEへの期待を笑顔で語ってくれました。

AiZ'S-RiCEをつくる人

肥料屋として培ってきた知識と経験を活かした米作りをしています。会津の米が、日本中に広まってくれたら良いなと思います。そしてゆくゆくは、海外へ向けて発信していけたら最高ですね。



会津若松市
明田 圭右さん

生産者の皆さんが会津の豊かな土壤を活かし、細部までこだわり作り上げたAiZ'S-RiCE。ようやく、今年の新米が出来上がります。彼らの自信作を、ぜひお召し上がりください。

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)
〒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/>