

今年もやってきた会津盆地の夏。 AiZ'S-RiCE生産者の、 腕の見せどころです。

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。
生産者たちに見守られながら、稲は順調に育っています。
先日、天栄村でのほ場視察を行い、本市で令和9年度に開催される
米・食味分析鑑定コンクール国際大会へ向けた意欲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活かしながら、
生産者どうして切磋琢磨し、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



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。



 <p>AiZ'S-RiCEの 特徴</p>	<p>全量1等米 会津産コシヒカリ 「食味ランキング」 最上級の「特A」を 27回獲得</p>	<p>食味値 80点以上 玄米タンパク質 含有率6.4% 以下</p>	<p>特別栽培米 ガイドラインに 基づいて 栽培</p>	<p>会津清酒の 酒粕を 肥料に</p>	<p>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</p>
---	--	--	---	-------------------------------------	--

福島県岩瀬郡天栄村視察

令和6年6月27日(木)

福島県中通りにある、福島県岩瀬郡天栄村で実施。参加者はあいづの厳選米生産推進協議会生産者、福島県農林事務所、相双地区生産者、天栄米栽培研究会の総勢20名。県内新聞にも取り上げられました。

米・食味分析鑑定コンクール国際大会の最高部門である、国際総合部門で通算7回金賞を受賞された天栄米栽培研究会の内山 正勝さんのほ場で、生産方法の工夫などを説明いただきながらほ場の視察を行いました。参加した生産者からは「常識に捉われない栽培」と評する声も聞かれ、高品質米の栽培のヒントを得ることができました。

今後、米・食味分析鑑定コンクール国際大会が令和8年より3年連続で福島県での開催が予定されております。

(R8⇒須賀川市、R9⇒会津若松市、R10⇒双葉郡)



生育状況検討会

令和6年7月12日(金)

これから来る夏に向けて、複数の生産者はほ場で生育状況検討会を行いました。追肥の可否や施肥のタイミングは気象状況や土壌によって異なるため、葉色などを見て判断する必要があります。

そのため、現地での確認がとても重要です。この日は県の担当者を交え生育状況の確認及び今後の栽培におけるポイントなどを確認しました。

米作りには、土壌状況や天候に応じた適切な方法が必要であり、最終的には生産者一人一人の判断が求められます。

協議会では今後もこうした取り組みを通じて栽培技術を向上することでAiZ'S-RiCEの品質向上と安定生産を目指していきます。



会津若松市のご紹介

最新情報は
公式HPを
ご覧ください



東北初開催！全国の日本遺産が会津に集結！

- ◆オープニングセレモニー：10月26日(土) 会津風雅堂
- ◆全国の日本遺産PRブースなど：

10月26日(土)・27日(日)

鶴ヶ城体育館、会津若松市文化センター

全国各地の日本遺産が一堂に集まる「日本遺産フェスティバル」が、東北で初めて、会津地域を会場に行われます。

全国の日本遺産PRブース、会津地域の日本遺産「会津の三十三観音めぐり」にまつわる展示、会津地域の魅力たっぷりのグルメ・マルシェブース、会場・地域内周遊スタンプラリー企画、など盛りだくさん。ぜひ会津においでください。



夏の日差しが降り注ぐ会津盆地。そんな中、生産者たちは秋の実りを期待して、毎日 AiZ'S-RiCE ほ場へ足を運びます。

会津若松市北会津地域に広がる田園地帯。遠くに磐梯山を望む手代木さんのほ場は、稲の色が他と少しだけ違う。それは、手代木さんこだわりの栽培方法によるAiZ'S-RiCEの特徴である。

1 徹底した水管理で根を強くする。

息子さんと2人で農業を営む、手代木淳さんのAiZ'S-RiCEのほ場は約2町(1町=9,917平米)。特徴ともいえる稲の緑色は、独特の黄緑に近い色をしている。その理由を聞くと「俺はガス抜きだと思って5月の末に1週間~10日水を抜くことで、根を元気にさせている。他にも水管理はこまめに行っている。それが他とは違うところかな。」根っこを強くする水管理に、重点を置いているという手代木さん。毎朝すべてのほ場を周り、水の管理を記録し持ち歩いている。「基本的に追肥はしない。主な肥料は酒粕堆肥。本当に田んぼ1枚の状態が違うから面白い。土壌や稲の状態をいかに把握するかが大事。」

2 新しい価値観を受け入れ、農業に活かしていく。

今できる範囲内で品質や効率を上げるために良い方法がないかを常に考えながら取り組んでいるという手代木さん。自身はAiZ'S-RiCEとイチゴ、息子さんはトルコキョウとそれぞれ担当作業は違うが、情報共有を欠かさない。「お互いそれぞれ違うことをしているからこそ、見えてくるものがあって、助け合っているんだと思う。息子のアイデアは少し違う観点で、実際にそうすると、なるほど確かに…って感心することも多い。やらなければ成功も失敗もない。考えるだけでやめてしまっは進歩がない。若い人たちにはそういうチャレンジ精神があるなと感じる。」

稲の色は他と比べ、少し黄緑に近い緑色なのが特徴



毎日田んぼへ足を運び、チカラを怠らない

3 AiZ'S-RiCEの生産者がもっと増えてほしい。

AiZ'S-RiCEは、たとえ収量が少ない年でも東京のお米屋さんはいいものだと分かっているから、待ってくれる。「また来年おねがいします、と状況を分かって言ってくれるのがありがたい。我々もよし、次も頑張ろう!って思える。」と笑顔で話していました。「AiZ'S-RiCEは作っていて楽しい。収穫後のドキドキは毎回嫌だけど、合格って言われたときはめちゃ嬉しい。タンパク質や食味の数値がはっきり出ると、さらに嬉しい。」収穫後の作業も効率ではなく、品質を守ることを意識して行っている。これまでの経験によって培った理論を基に、品質の高い米を作り続け、去年の記録的な猛暑の中でもAiZ'S-RiCEの要件を満たすお米を作ることができました。高い基準があるゆえにその大変さはあるものの、手代木さんはこれからもっとAiZ'S-RiCE生産者が増えることを願っている。「AiZ'S-RiCEを自分のところの1番良い田んぼに作ってみて、少しずつ広げていくのが良いと思う。自分たち生産者が会津の米全体を引っ張っていった、という気持ちで一緒にやってくれる人が増えたら、きっとより多くの人に会津のお米の良さを知ってもらえることができる。」と期待を寄せた。

会津の米の価値を高めるため、そして米づくりを未来につなげるため、AiZ'S-RiCE生産者たちは今年も切磋琢磨し、最高の米作りに挑戦し続けます。

お問い合わせ

あいつ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

米作りは1年に1回だけ。それを考えると、俺はまだ46回しか作っていない。だから毎回ワクワクする。息子たち世代の米作りのためにも、俺ら世代ができることはやっておきたい。それが俺のこれからの仕事かな。



会津若松市
手代木 淳さん