

7年目の実り。今年もこだわりぬいた安全、安心で美味しいAiZ'S-RiCEをお届けします。

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。

気候変動、様々な新品種の登場、令和の米不足などお米をめぐる様々な情勢の変化はございますが、当協議会はこれからも生産者をはじめとした生産体制強化や、さらなる品質の向上にひたむきに取り組んでまいります。


今年も厳しい要件をクリアしたお米だけがAiZ'S-RiCEと名乗れる、生産者の思いとこだわりが詰まった厳選米となっております。令和6年産AiZ'S-RiCEをどうぞご賞味ください。

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。



AiZ'S-RiCEの特徴

- 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
- 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**

特約店 購入者向けキャンペーン

AiZ'S-RiCEをお取り扱いいただくお米屋さんにおいてAiZ'S-RiCEをご購入いただいた方に会津産品が当たるキャンペーンを開催いたします！

【開催期間】

令和6年11月15日(金)～令和6年12月25日(水)

①購入ごとに応募可能：
販売店で「AiZ'S-RiCE」を購入された方に応募はがきをお渡します。

②豪華な景品：
抽選で計50名様に会津若松市産品が当たります。
【A賞】会津若松の厳選日本酒×20名様
【B賞】会津の地場産品×30名様



伝統会津ソースカツ丼の会との連携事業

今年で創設20周年となる伝統会津ソースカツ丼の会が、記念メニューとして「究極のソースカツ丼」の開発・提供と、それに関連して、ご飯にAiZ'S-RiCEを使用いただくことが決定いたしました。また、その提供イベント「ありがとうソースカツ丼！」の開催も予定しております。PRブースを設け、AiZ'S-RiCEの試食提供等を通じて魅力を発信していきます！

・場所：ルネッサンス中の島
・日時：令和6年11月10日(日)



この他さまざまなイベントを実施予定です！
公式SNS、HPで発信しておりますので最新情報ぜひチェックしてください！

会津若松市のご紹介



毎年、家族の人数+1個買うのが習わしの起き上がり小法師

毎年1月10日に行われる『十日市』

会津地域最大の初市として、400年以上も前から続く、伝統的な行事です。約400店舗もの出店があり、店頭には起き上がり小法師、風車、市飴などの縁起物や日用雑貨、漆器、飲食物といった様々な商品が並んでおり、毎年15万人以上が訪れる新年の風物詩となっています。



暑さもようやく落ち着きをみせた会津の秋。

いよいよ、AiZ'S-RiCE 7回目の収穫の時期がやってきました。

9月から10月にかけて会津の田園地帯は黄金色に染まり、各所で稲刈りが始まります。今回はAiZ'S-RiCE立ち上げ当初からのメンバーでもある、安西さんのほ場へお邪魔しました。

1 毎日欠かさない水管理で良質な米づくり

会津地方では台風の影響が少なく、穏やかな気候の中で収穫の時期を迎えました。安西さんはAiZ'S-RiCEの立ち上げ当初(平成30年産)から参加し、今年で7回目の挑戦。過去6回中、5回合格と素晴らしい実績を残しています。

AiZ'S-RiCE栽培のコツは「とにかく真面目にマメに稲に向き合うこと。酒粕堆肥は使うけれど、それ以外に特別なことはやっていないつもり。」と言います。

ほ場がある河東地域の土壌は粘度があり、食味の良いお米が取れる。安西さんのほ場は粘土質だけど、水が抜けやすいことが特徴だそう。そのため、毎日の水管理は欠かせないという安西さん。土壌の性質を見極め、徹底した水管理を行った積み重ねが、良質なAiZ'S-RiCEを作り上げているのです。



家族総出でAiZ'S-RiCEの稲刈り作業を行う安西さん



黄金色に輝く収穫したばかりのAiZ'S-RiCE

2 さっかけはお酒好きと義理人情。

米作り歴40年の安西さんがAiZ'S-RiCEに取り組もうと思ったきっかけは、「会津のお酒が好きで、酒粕堆肥を使うと聞き興味を持った。あとは、簡単に言えば義理と人情かな。米づくりに携わる方の取り組みを応援したいという思いがあった。」と言います。

3 新たな目標に向けて。

30年の兼業時代を経て、定年後の現在のご家族と協力しながら、奥様と二人三脚で米づくりを行っている安西さん。現在作付している品種は『ひとめぼれ』と『コシヒカリ』で、『コシヒカリ』ではAiZ'S-RiCE以外のブランド米にも取り組んでいます。新たな目標として、「将来的には栽培する種別を減らすことで、1種類のお米により注力できる体制にしていきたい。」と考えているそうです。良質な会津の米づくりのため、安西さんの挑戦は続きます。

AiZ'S-RiCEをつくる人

先祖からいただいた土地で、受け継がれてきた米づくりを自分もやっていくことは、当然という思いでやっている。次世代の未来のために、真面目にコツコツ取り組むだけです。



会津若松市
安西 靖男さん

生産者それぞれの努力が実を結び、迎えた7年目の秋。AiZ'S-RiCEの新米が、今年も出来上がりました。こだわりの会津産米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/>