



AiZ'S-RICE
Premium Rice from AIZU
by AIZU Agricultural Bank in 1888

AiZ'S-RICE通信

2025年



大雪に耐え、迎えたAiZ'S-RICEの8年目。
実りの秋に向けた挑戦が今年も始まります。

AiZ'S-RICEをご愛顧いただき、ありがとうございます。

今期の会津盆地は例年ない豪雪で観測史上最大の積雪を記録し、積雪による農業用パイプハウスの倒壊被害もありました。幸いなことにAiZ'S-RICEの育苗ハウスの被害はなく、無事に今年の米作りが始まっています。今夏も高温が予想され、AiZ'S-RICEへの影響が心配されますが、協議会では会津の美味しいお米を皆様にお届けするため、品質向上への取り組みを行い、実りの秋に向けて真摯に米作りに尽力してまいります。

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で产地の情報をはじめ、イベントや生産者の思いなどを発信していくので、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。



東京都内の飲食店が田植え体験

令和7年産「AiZ'S-RICE」をご利用いただく予定の、東京都内飲食店関係者「てんぷら前平(港区麻布十番)」、「蕎麦割烹こうもと(港区南麻布)」、「居酒屋虎連坊(秋葉原)」の6名の方に「AiZ'S-RICE」の田植えを体験いただきました。この日は季節外れの暑さとなりましたが、生産者の荒井重隆さんの指導を受けながら、田植機で苗を植えたほか、手植えにも挑戦しました。「AiZ'S-RICE」の収穫は9月中旬になる予定です。

あいづ食の陣開催中!



春のテーマ食材は「会津アスパラ」(4/1~6/30)

食の一大イベント「あいづ食の陣」が今年も開催中です。会津若松市内の飲食店や宿泊施設の料理人が、旬の食材を使って腕を振ります。福島県は令和4年産アスパラガスの作付面積が全国第3位、その中でも会津地方はその90%以上を占める一大産地です。しっかりと甘みがあり、味が濃く太くて柔らか。収穫してすぐのアスパラガスは切り口から水がにじむほど瑞々しく、シャキッとした食感は産地ならではの醍醐味です。ぜひ、新鮮な「会津アスパラ」を味わってみてください。

あいづ食の陣ホームページはこちら⇒





父から息子へ引き継がれる AiZ'S-RiCE 作りへの挑戦。

スマート農業技術の導入で、さらなる品質向上を目指す。

近年まれにみる大雪を乗り越え、迎えた会津の春。肌寒さを感じる日もある春らしい陽気が続く5月の下旬、会津若松市北会津地域では今年も田植えが始まる。

1 父から引き継がれた、若き生産者の挑戦

「大雪の影響で作業が遅れ気味でしたが、従業員みんなの頑張りのおかげで田植えは例年通りに行えました」と話す、株式会社ミシファームの坂内 和篤(かずま)さん。今年、父の和彦さんから引き継ぎ、AiZ'S-RiCE作りに挑戦しています。

大学卒業後すぐに会津へ戻り、就農して14年になるそうです。

幼いころから、水稻とメロン栽培の農家である父親の姿を見て育った和篤さん。夏休みがメロン収穫のピークということもあります。集荷作業を手伝っていたそうです。高校は野球をやるために会津を離れました。当時、家業の農家を継ぐとは思っていなかったのですが、その後は継ぐことも視野に入れ東京農業大学へ。「一度どこかへ就職も考えましたが、大学4年間農業を勉強してこれ以上にやりたいと思える仕事が見つかりませんでした」と話します。

2 新たな技術の導入で、農業の効率化へ

農業歴50年の父・和彦さんを、「米作りの知識が豊富で、迷ったり困ったことがあると助けてもらえる存在」と話す和篤さん。しかし最近のスマート農業技術には疎いため、作業効率化を図るべく、和篤さんが提案をして導入を薦めていったそうです。

「今年からは場管理システムを導入しました。衛星やAIを用いたシステムで、田植機と連携することで、田植えの際に地力の低い場所には多めに、高い場所には少なめに肥料を施肥できます。さらには追肥の時期や、適期刈り取りの時期などもすべて衛星からのデータを分析したAIが教えてくれます。導入することで、より高品質なお米をお客様に届けられたらと思います。」と期待を見せる



和篤さん。また、新たに田植機も導入。従来の田植機と比べ、アクセルを踏むだけで自動でまっすぐ進むため、運転後の疲労感も違うとのこと。おかげで田植え作業の人員削減、作業効率化になったといいます。

3 会津の農業の未来を背負い、目指すもの

大雨や極端な干ばつ、毎年のように起こる異常気象。高い食味値を目指すAiZ'S-RiCEは特にきめ細やかな水管理などが必要になります。和篤さんは、定期的に開催されているAiZ'S-Riceの勉強会に顔を出すようにしているそうで、他の生産者からの情報収集も怠りません。「できる限りのことは全てやりたいと思います。これでダメだったらしょうがない、という所までとことんやり切れたなら。合格を目指して悔いの無いように頑張りたい」。



AiZ'S-RiCEをつくる人

目指すは会津産コシヒカリの価値を高めていくこと。父から学んだ知識と、培ってきた経験、更に今後は新たな技術を取り入れながら、精一杯頑張りたいです。



会津若松市
坂内 和篤さん

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)
〒965-8601 福島県会津若松市東栄町3番46号
TEL:0242-39-1253 FAX:0242-23-8180

アイズライス



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