

梅雨が終わり、うだるような暑さが続く
会津の夏。実りの秋まで耐える日々です。

会津地方では今年は6月から気温が30度を超える日もあり、昨年と同様に高温傾向にあります。また、全国的な水不足により稲の生育も心配されますが、そのような中でもAiZ'S-RiCEの生産者はひとむきに米作りに取り組んでいます。今回は近年の高温に対応するためにセミナーの開催や、米・食味分析鑑定コンクール受賞者のは場の視察を行いましたのでその様子をご紹介します。日々学び、実践し皆様に美味しいAiZ'S-RiCEをお届けするため1日1日が真剣勝負です。どんなお米に仕上がるのか。秋の収穫をご期待ください。

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。



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

農学博士によるは場視察とセミナーを開催

株式会社ファームフロンティア会長であり、山形大学農学部客員教授も兼任する藤井弘志氏を講師に迎え、AiZ'S-RiCE生産者のは場視察と「農学博士に聞いてみよう！暑さに負けない美味しいお米の作り方」と題してセミナーを行いました。生産者のは場視察では苗が空に向かって開き非常に良い状態であるとの視察でした。また、ガス害の際の対応や中干しのタイミング等をご指導いただきました。セミナーでは近年の気温上昇に対応した米作りへのモデルチェンジが必要との話がありました。また稲に栄養をいさわたらせる土づくりから、食味の向上に向けて稲の生育を促進させる方策、出穂後の管理方法などについて紹介いただきました。



米・食味分析鑑定コンクール受賞者のは場視察

令和6年に山梨県北斗市で開催された第26回米・食味分析鑑定コンクール国際大会：国際総合部門において金賞を受賞した、猪苗代町の「会津猪苗代カンダファーム」様のは場を視察し、神田さんの金賞受賞への想いや土づくり、稲の栽培管理方法等を学びました。AiZ'S-RiCEのは場でも、その土地の気候に適した栽培に挑戦していく想いを新たにしました。



会津の名物イベント



秋の風物詩・会津まつり

毎年9月下旬に開催される会津最大の祭り。3日間にわたり、提灯行列・会津磐梯山踊り・日新館童子行列・鼓笛隊パレード・先人感謝祭・会津藩公行列などを開催します。会津藩公行列は約600名で構成され、幕末を中心とした武者姿で会津若松市内を練り歩く様子は見ごたえ抜群です。

【開催期間】令和7年9月19日(金)～21日(日)

会津まつりの詳細はこちら⇒





今回は特別編。AiZ'S-RiCE のルーツともいえる『会津農書』について 福島県立博物館の学芸員・大里さんにお話を伺いました。

1 『会津農書』とは

江戸時代の日本では、稲作中心の農業が発展し有力な農民たちによって農業技術書が執筆されるようになりました。会津地方では、全国的に見ても比較的早い1684(貞享元)年に農業技術の優れた体系書である『会津農書』が編まれました。幕内村(現在の会津若松市神指町)の肝煎※1、佐瀬与次右衛門は、農業に関する自身の体験や実験成果、地域に伝わる農民たちの慣習などを総合して『会津農書』や続編の『会津歌農書』、『会津農書附録』などを著し、この会津の土地に見合った農業技術を今に伝えています。

※1…読み方は「きもいり」。ここでは村役人を指す。佐瀬家は代々村長として指導的役割を担っていた。



2 AiZ'S-RiCEに繋がる 酒粕堆肥を使用した循環型農業の確立

『会津農書』の原本は、あちこちに貸し出されるうちにいつしか所在不明になってしまったといえます。原本は発見されていないものの、写本が会津の各地で見つかっていることから当時、多くの人を読んでいたことがうかがえます。現在、博物館に展示されている『会津農書附録』と『会津歌農書』は、佐瀬家のご子孫などからお借りしているものです。

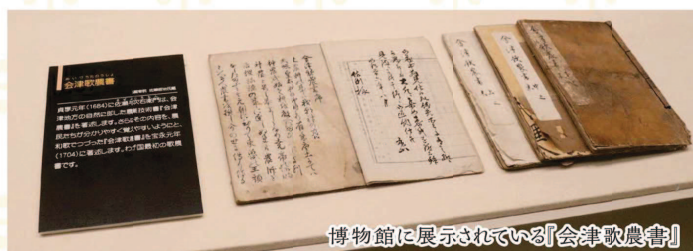
『会津農書』は三冊あり、上巻は稲作、中巻は畑作、下巻は農家の心構え等が書かれています。さらに佐瀬与次右衛門は、農書をより分かりやすく和歌に託して要点を伝えた『歌農書』や、農書に書き切れなかった所を補足した『農書附録』をまとめました。ちなみに『歌農書』は日本で最初とも言われており、1669首もの歌が残されています。

また『会津農書』研究の第一人者・佐々木長生さんによると、「酒粕」を肥料に使用した農書として、『会津農書』が最古

の記録といえるそうです。この記述をヒントにAiZ'S-RiCEにも酒粕肥料が使われているようですね。

酒粕の他にも油粕、馬糞など廃棄物として処分されるものを肥料にし、土に還し、稲を育てる循環型農業が当時すでに確立されていたということになります。何年もかけて自ら体験や実験を重ね、土を口に含んで性質を確認していたなんてエピソードもあるそうですよ。

『会津農書』は農業技術以外にも歴史的、民俗学的な要素も含まれていて、会津の人々の当時の生活を知ることができる重要な資料となっています。展示は常設展示されておりますので、ぜひ博物館へ足を運んで実際にご覧いただければと思います。



福島県立博物館のご紹介

歴史と文化の地、会津若松に県内の文化財・有形無形の文化遺産を一堂に集め、豊かな人間性を培う場として誕生しました。福島県の文化遺産と自然史資料をもとに、歴史・文化そしてそれを育んだ自然に関する情報を提供し、福島県の魅力を再発見する場としています。そして、地域独特の文化の価値を共に学び、新たな文化を創りだす手助けをしています。入り口脇にはティールームもございます。鶴ヶ城公園の美しい自然を眺めながら、楽しい一時をお過ごし下さい。

- 開館時間／9:30～17:00 (観覧チケットの販売は16:30まで)
- 休館日／毎週月曜日(月曜日が祝日・振替休日の場合をのぞく)
祝日の翌日(土・日にあたる場合は開館)
12/23(火)は館内整備休館日、12/28(日)～1/5(月)は年末年始休館日

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

アイズライズ



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