

AiZ'S-RiCE、8年目の秋。

3年ぶりの快挙、生産者全員が基準を達成しました。

夏の猛暑から一転して気温も落ち着き会津地方は収穫の秋を迎えております。全国的な猛暑や水不足もありましたが、おかげさまで持ちまして、生産者13名全員が厳しい基準に合格しAiZ'S-RiCEとして認定されました。生産者全員が要件を満たしたのは令和4年以来3年ぶりのことで、一粒一粒に丹精込めて作り上げたAiZ'S-RiCEを皆様にお届けできることに、喜びを感じております。生産者の想いがこもった新米をぜひご賞味ください。

今回は今後予定されているキャンペーンやイベント情報、生産者の収穫作業の様子をご紹介します。

あいづの厳選米生産推進協議会



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**

公式Instagramフォロー&コメント キャンペーン

InstagramのAiZ'S-RiCE公式アカウントを「フォロー」し、下記期間の投稿へ「コメント」をすることで、AiZ'S-RiCE 2kgが当たるキャンペーンを開催します。フォロー&コメントお待ちしております！

《キャンペーン期間》
令和7年11月1日(土)
～12月19日(金)



フォローはこちらから

新米試食会を東京都日本橋で開催！

今年収穫されたAiZ'S-RiCE新米の試食会を東京都日本橋で開催します。試食に合わせAiZ'S-RiCEを使用した会津名物のソースカツ丼の販売を行うほか、店内では福島県の特産品を取り揃えておりますので、ぜひご来場ください。

開催期間：令和7年12月6日(土)、7日(日)

場所：日本橋ふくしま館「MIDETTE」

東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋大洋ビル1階

地元民に愛されるイベント！



令和7年度「会津若松市地産地消まつり」を開催！

会津の採れたて新鮮な野菜や果物の直売や、会津産の農産物を使用した飲食店が大集合♪今年は料理体験、輪投げ、米量り、会津地鶏ひよこことのふれあいなど、予約不要の体験ブースをたくさんご用意しております。また、令和9年に本市で開催する「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」に向けて、「会津若松市米・食味コンテスト」を開催します！

“あなたが決める市内で一番美味しいお米！”1次審査を突破した3名のお米を食べて一番を決めていただきます。米自慢たちのお米を食べて投票しましょう！

おいしく食べて、たのしく体験しながら会津の農業や地産地消をご体感ください！



イベント詳細はこちら⇒



いよいよ迎えた実りの秋。

生産者の今年の集大成、AiZ'S-RiCE 収穫の時期がやってきました。

長かった猛暑もようやく終わり、秋の気配を感じられるようになった9月下旬の会津。
今回は5年ぶりに、ご夫婦で収穫作業中の荒井重隆さんのほ場へ伺いました。

1 次世代へバトンを繋ぐために

「AiZ'S-RiCEは俺のモチベーション。これがなかったら、もう米づくりはやめていたかもしれない」と話す、北会津で夫婦で生産に取り組む荒井さん。通信Vol.2(2020年8月発行号)以来、5年ぶり2回目の登場です。

食味を上げるため努力はもちろんのこと、AiZ'S-RiCEが会津米を代表するブランドになるよう、認知度向上や周りの生産者を巻き込んでいくことを普段から意識していると言います。

そしていま一番危惧しているのは、「次の世代へどう繋いでいくか」ということだそうです。

AiZ'S-RiCEは認定条件が定められており、毎年気候が違う中で、同じ認定条件をクリアすることは生産者にとって高いハードルになっています。「今はあまりにも米の値段が高すぎて、どんな米でも高額で売れてしまう。俺ら生産者がどうこうできる問題ではないけれど、このままではAiZ'S-RiCEを作る人がいなくなってしまうかもしれない」と荒井さんは言います。

AiZ'S-RiCEは現在13名の生産者が参加し、生産部会長の長谷川泰道さんは父親から生産を継承した若手農業者です。「泰道くんのような若い世代が上に立って、俺ら年配層を引っ張ってくれているからやってこれている。今後は30代、40代の生産者が増えてもらって。そのためだったら、自分の培ってきた知識と経験を洗いざらい教えたい」と次世代へ期待を寄せます。



キャビン付トラクターで
粉塵が舞う稲刈りも快適に作業ができる



触った感触で、稲の出来が分かるという荒井さん。
今年も自信作ができました

2 安心安全な米づくり。目標は金賞

今年は猛暑に加え、急な豪雨に振り回されながらも、施肥設計※にこだわり、追肥はせず酒粕肥料の入れるタイミングなどを変えてみたという荒井さん。長年の経験をもってしても、正解はいまだに見つかっていないそうですが、今年もAiZ'S-RiCEの要件をしっかりと満たしました。

生産者の顔が見える、消費者にとって安心で掛け値なしの米を届けたい。昨今は米の味や品質よりも、値段が目立ちがちですが、荒井さんは「ぜひ、一度食べてもらいたい。会津若松市のAiZ'S-RiCEがどんなものか。出来るなら、他の産地米と食べ比べてみてほしい。美味しさがはっきり分かるから」と自信を見せます。目標は、食味コンクールで食味95点で金賞を獲ること。荒井さん夫妻の挑戦は、これからも続きます。

※施肥設計…目標収量と品質を達成するために、作物の種類、土壌条件、土壌診断結果などを考慮して、いつ、どの肥料をどれだけ施すかを計画すること

\\ AiZ'S-RiCEをつくる人 //

次世代への継承と、開拓してもらった
東京への販路を絶やさないようにしたい。
時間をかけた信用も、消えるのは一瞬。
中途半端なものは作りたくない。



会津若松市
荒井 重隆さん

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/>