

○生産物情報

分類 : 一般うるち米
 品目 : コシヒカリ
 商品名 : 新潟県産コシヒカリ南魚沼米
 品種名 : (コシヒカリ)
 栽培面積 : 453,800 アール
 栽培区分 : 慣行栽培
 栽培方法備考 : 平成19年より「魚沼米憲章」を定め、「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条と、「安全・安心の米づくり」に向けた5か条の実践を始めました。その中でも特に力を入れているのは、「消費者に最高の食味の魚沼コシヒカリをお届けすること」、「農薬・化学肥料の使用量を慣行基準より3割以上減らすこと」です。始まったばかりの取組みですが、地域生産者が一丸となって進めていきます。

ほ場の住所 : 新潟県南魚沼市美佐島
 ほ場の写真



収穫期を迎えた当時の稲刈り作業の様子です。

魚 沼 米 憲 章

～ トップブランド「魚沼コシヒカリ」の更なる飛躍を目指して ～

序 文

トップブランド魚沼コシヒカリの産地として、魚沼の自然、そして何よりも消費者と向き合った米づくりを続けるため、以下四つの取り組みを魚沼米に携わるもの全ての共通理念として掲げ、生産者・関係団体が一体となって実践する。

- 一、 魚沼コシヒカリを育んだ故郷魚沼の自然に感謝し、地域の環境保全、農産に配慮した農業を推進します。
- 一、 日本一の良食味米産地として、消費者に最高の食味の魚沼コシヒカリを安定的に提供するため、「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条を徹底して実践します。
- 一、 消費者との対話に努め、常に消費者に安全・安心を提供していくため、「安全・安心の米づくり」に向けた5か条を徹底して実践します。
- 一、 常に栽培技術の向上・研鑽に努め、米づくり八十八の手間を惜しまず、最後の一粒までトップブランド魚沼コシヒカリに仕上げます。

作 型 : 露地

使用予定資材 : 平成17年に市とJAの共同出資で南魚沼広域有機センターという堆肥製造施設が完成し、地域の農家に良質な完熟堆肥を供給しています。堆肥の原料は、酪農家の牛糞・しいたけの使用済み菌床・粃殻とすべて地元の資源を有効活用しています。

- 特 徴 : 倉庫は低温倉庫が4ヶ所、準低温倉庫が1カ所、常温倉庫が2ヶ所あります。鮮度保持対策 常温倉庫の米は年内にはすべて出荷され、低温倉庫は年間を通じて温度15℃、湿度70%という米の保管に最適な条件に保たれています。また、3基あるカントリーエレベーターには、いずれもサイロクーラーを導入しているため、従来に比べて優しい乾燥と細やかな温度・湿度管理を実現しています。
- 安全衛生対策 : 1. JAに出荷する全生産者から栽培記録カードを提出していただき、集荷・検査前にチェックをおこなっています。2. 当地域はコシヒカリの作付け比率が約95%とほぼ単一品種のみでの栽培ですが、コンタミ（異品種混入）防止のために、生産者にはコンバイン・乾燥機等の掃除を徹底するよう指導をおこなっています。3. 平成19年に完成したラック式倉庫は高度な区分管理が可能な機能を備えており、等級だけでなく生産者・食味・水分等による区分管理も可能になりました。
- アピールポイント : さらに高品質で美味しいお米の栽培を目指すための励みとして、全生産者の出荷米のサンプルを食味計と穀粒判別器で測定し、その結果を生産者にお知らせしています。また、一般的な慣行栽培を中心にしながらも、環境に配慮した農業にも積極的に取り組んでいます。

○出荷情報

- 原 産 地 : 新潟県
 出 荷 者 名 称 : JAみなみ魚沼農業協同組合
 写 真



米の品位検査を行っています。公平中立な立場で等級を格付けしています。



集荷された魚沼米を倉庫に保管する様子です。



3月3日、南魚沼市浦佐地区の普光寺境内において、約1200年前から伝わる「浦佐毘沙門堂裸押合大祭」が行われました。



2月21日～22日、当JA管内において「雪譜まつり」が行われました。「北越雪譜」の著者で、江戸時代の文人、鈴木牧之を偲び顕彰するために行われる幻想的なまつりです。

配送方法 : トラック便

○生産者情報

生産者名 : JAみなみ魚沼農業協同組合
 総耕地面積 : 648,000 アール
 作っている農産物 : 米、スイカ、椎茸、ユリなど

ホームページ :

