

○生産物情報

- 分 類 : 一般うるち米
 商 品 名 : あたたか山形つや姫
 品 種 名 : (つや姫)
 栽 培 面 積 : 66,276 アール
 栽 培 区 分 : 特別栽培
 栽培方法備考 : ■「栽培適地マップ」を定め、気象・地理条件等により選定した圃場で栽培しています。■山形県知事（ブランド化戦略推進本部）が認定した生産者が栽培しています。■栽培基準を特別栽培米に限定し、安全・安心な栽培体系に取り組んでいます。■「つや姫」出荷マニュアルを定め、葉色診断・食味計による検査を実施し、適合したものだけを「つや姫」として出荷しています。

ほ場の写真 :



管内遊佐町
 鳥海山の麓に広がる田園風景です。

使用予定資材 : 施肥基準を設け、つや姫栽培圃場の土壌分析を実施し、栽培前の土づくり資材の施用を指導しています。

病害虫防除 : 使用回数

殺虫剤	殺菌剤	除草剤
4回	3回	3回

特 徴 : 低温倉庫では品質保持の為に温度・湿度を管理し玄米で保管しています。コントリーエレベーターでは粳のまま保管し、外気温と粳の温度を近づけてから粳摺りを行うなど、気温により影響を受けないよう管理しています。

安全衛生対策 : 生産者に栽培マニュアルを配付及びマニュアル研修会を開催し、稲の生育に合わせた栽培管理を徹底するとともに、栽培管理記録簿の記帳と回収により生産履歴を把握しています。また、サンプリングにより残留農薬分析を実施しています。

アピールポイント : 「つや姫」は山形県が約 10 年の歳月をかけて開発した、今年で 5 年目を迎えるお米です。粒の揃いが良いうえ、炊き上がりは白く輝き、うまみが強いのが特徴です。■（一財）日本穀物検定協会が行った 2013 年産米の食味ランキングでは、デビュー以来 4 年連続で最高評価の「特 A」に輝き、その美味しさを実証していただきました。■今年のテレビ CM は、既にご覧頂いている方もいるかと思いますが、京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」主人 村田 吉弘さん、エッセイストの阿川佐和子さんなど多くの方々からもご愛用いただいております。■また、「つや姫」の最大の魅力である、抜群の食味が評価され、ANA 国内線プレミアムクラス機内食の採用歴や、初年度は食料自給率向上につながる優れた取組みを表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード 2010」のプロダクト部門で最優秀賞の受賞歴等もあります。

○出荷情報

原 産 地 : 山形県
 出 荷 者 名 称 : 庄内みどり農業協同組合
 写 真



山居倉庫は明治 26 年(1893)に建てられた米保管倉庫で、現在も現役の倉庫として活躍しています。米の輸出港として賑わった酒田の歴史を今に伝え、NHK 朝の連続テレビ小説「おしん」のロケーション舞台にもなりました。

夏の高温防止のために背後にケヤキ並木を配し、内部の湿気防止には二重屋根にするなど、自然を利用した先人たちの知恵が生かされた白壁、土蔵づくりの低温倉庫です。昔ながらの蔵造りですが、近代的な設備を併せ持ち管理されています。



当 JA 管内には、大型粳乾燥調製貯蔵施設（コントリーエレベーター）が 12 施設とライスセンターが 3 施設あります。

厳格な基準のもとお米の品質を管理しています。

○生産者情報

生産者名 : 庄内みどり農業協同組合
 総耕地面積 : 1,270,806 アール
 作っている : 米など
 農産物

ホームページ :

