○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 : 4,000 アール

栽培区分: 特別栽培

栽培方法備考 : ■栽培に適した水田を限定、山形県知事が認定した生産者のみが特別栽培米(環

境保全米)を生産し、かつ一定の品質基準を満たした米だけを「つや姫」として 出荷しています。■おきたま地区は、米づくりに適した典型的な盆地型気候で気 温の日較差が大きく、肥沃な土壌とあいまって、おいしいお米を育てる環境が揃 っています。■また、日本三大和牛の一つ"米沢牛"の生産地であり、良質な堆

肥を利用した資源循環型農業に取り組んでいます。

ほ場の写真 :





JA 山形おきたま管内の圃場では、水張りが終わり 4 年産米の田植えが始まりました。

使用予定資材 : ■特別栽培米用にJAオリジナルの専用有機質肥料を使用しています。■また、

米沢牛をはじめとする畜産が盛んなことから、完熟堆肥や収穫後の稲わらをす

き込むなど土作りと資源循環型農業に取り組んでいます。

病害虫防除 : 使用回数

 殺虫剤
 殺菌剤
 除草剤

 3回
 3回
 4回

情報提供 on WEB

一般財団法人 日本穀物検定協会

 玄米は低温倉庫で、カントリーエレベーターでは籾のまま貯蔵し、一定の温度

と湿度に管理して品質を保持しています。

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、農薬飛散・コンタミ防止チェックリストにより自己点検を徹底し、安全で安心な米づくりを実施しているほか、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新品種のお米です。 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 2010 年産米の食味ランキングでは、初出品の「つや姫」が最高評価の「特 A」に輝き、その美味しさを実証しました。

■また、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を受賞しました。 さらに「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に採用されました。

〇出荷情報

原 産 地 : 山形県

出 荷 者 名 称 : 山形おきたま農業協同組合

写 真





配 送 方 法 : トラック便

〇生産者情報

生 産 者 名 : 山形おきたま農業協同組合

総耕地面積 : 2,050,000 アール

米など 作っている :

農産物

