

○生産情報

分 類 : 一般うるち米
 商 品 名 : あたたか青森青天の霹靂
 品 種 名 : (青天の霹靂)
 栽 培 面 積 : 76,700 アール
 栽 培 区 分 : 農薬節約栽培
 栽培方法備考 : 作付地域を特に良食味生産が可能な水田・生産者に限定し、「あおもり米『青天の霹靂』ブランド化推進協議会」に登録して栽培マニュアルを遵守し、栽培・出荷基準をクリアした米だけが「青天の霹靂」として出荷することができます。特に出荷基準の玄米タンパク質含有率は6.4%以下（水分換算15%換算）と厳しい設定となっています。

認 証 : あおもり米「青天の霹靂」ブランド化推進協議会

ほ場の住所 : 青森県平川市、黒石市、弘前市、板柳町、藤崎町、田舎館村

ほ場の写真



秀麗”岩木山”のふもとに広がる田園風景、見事に成長した稲穂が頭を垂れています。

作 型 : 露地

使用予定資材 : 土壌診断を行い、診断結果に基づく処方箋に従い、土壌改良を行っています。特にケイ酸は土壌中の可給態ケイ酸含量が土壌改良基準 15 mg/100 g を確保できるように計画的に施用しています。

特 徴 : 玄米はJA倉庫、または営業倉庫で保管し、カントリーエレベーターでは粳のまま貯蔵し、一定の温度と湿度に管理して品質を保持しています。農業倉庫保管管理研修会に参加するなど、適正な保管や、乾燥・調製・貯蔵に細心の注意を払っています。

安全衛生対策 : 生産者へ「青天の霹靂」の特性周知と栽培技術の早期定着を図るため、青森県と連携し技術普及拠点を設置しています。周辺の作付農家に栽培管理の参考にしてもらうとともに、現地講習会などの現地指導や情報発信の場として活用しています。

アピールポイント : 青森米「青天の霹靂」は、やや大きめのしっかりとしたお米で、粘りと硬さのバランスの良さや甘みがあるのが特徴です。また、日本穀物検定協会による食味ランキングにおいて初出品から8年連続で最高評価である「特A」を取得しています。

○出荷情報

原産地 : 青森県
出荷者名称 : 津軽みらい農業協同組合
写真



青天の霹靂の基準をクリアしたお米には「合格=合」のハンコを押印します。



生産者が出荷したお米を保管しています。

○生産者情報

生産者名 : 津軽みらい農業協同組合
総耕地面積 : 1192250 アール
作っている農産物 : 青天の霹靂

ホームページ :

