



特別栽培米



秋田大潟村あきたごまち 大試食会

開催期間 2017年11月13日(月)~12月19日(火)

特別栽培米 大潟村あきたごまち
特別栽培玄米 大潟村あきたごまち

広大な大地がはぐくんだおいしいお米です

「ライスバーガー」や「真菊熟成生みそ」の焼きおにぎりも同じお米だよ!

ココロがよるこぶ おすすめポイント♪

- 秋田県の慣行栽培のお米より、農薬・化学肥料の使用量をともに半割以下に抑えて作ったお米です。
- 除草剤も限られた回数しか使用できないので、雑草が生えた時は農家が田んぼに入り草取りをします。
- 出荷されるお米は大潟村カンントリーエレベーター会社で作った有機ペレット肥料を使用して栽培しています。この有機ペレット肥料は米ぬか、くず大豆、稲がら、鶏糞など有機質材を混ぜて作っています。
- 適度な粘りと旨みがあり、冷めてもおいしいのが特徴です。

節減対象農薬(※)は化学肥料(※)も5割減したグリーン・プログラム(特別栽培米)です。
※ 化学合成された農薬のうち、有機質原料のJAS 規格で使用できない農薬

規格: 普通精米 5kg 無洗米 5kg
5kg 5kg 2kg
取り扱い: 宅配・店舗

産地米 肥沃な大地で育った顔の見える出どころ確かなコブの指定産地米です

●養分が豊富な大地!
秋田県大潟村は、「八郎湖」を干拓してできた村です。冷涼な気候で無農薬・有機栽培米種が拡大した地域です。見渡す限り広がる大地は、アミノ酸やβ-グルタンが豊富な肥沃な土壌に恵まれています。

●稲の病気(いもち病)に強い!
-広い大潟村の大地では、比較的風が吹く日が多いので、いもち病が伝布する条件にならない。
-大潟村の大地には稲を強くする「ライ菌」という養分が多く含まれるため、いもち病に強い。

組合員参加 組合員が田植えに参加し、交流をすすめています

18年5月に田植えの体験会を行い、生産者と組合員が交流しました。田植えも楽しんだり、収穫も体験しました。秋にはお米の収穫も予定しています。

田植え、楽しかったー!

産地間連携 お米の産地と味覚界の産地が連携して環境に配慮した土づくりを行っています

産地産地の連携として、肥料の一部にユーコープで人気の餅「CO-OP 摩訶餅」の養殖場から出る有機質の肥料を栽培に使用しています。

養殖や農産物の生産者同士がつながることで、食を育てる環境の未来を拓いていきます。産地を守り、組合員により安心な農産物をお届けするための取り組みです。

お米ができるまで

1. 良い種子を選ぶ作業から苗づくりまで(3月~4月)

選水選 浸種・催芽 催芽した種籾

大きい種に虫食いや傷が深く種中の胚乳が入り、浸んだ種籾は選水選を要する

10~15℃の水に7日~10日浸けて種籾の芽を出やすくする。その後、30~32℃の温床で芽を発生させる。

正しい催芽籾、芽は1mm(ハト胸状籾)

育苗ハウスで苗づくり

播種した籾を並べ芽を出させます

育苗管理(苗づくり)

苗が15cmになるまで温度管理、水かけをして丈夫に育てます。

2. 田んぼの春作業から田植えまで(4月~5月)

有機ペレットの散布

有機ペレットを散布、地力を向上

エを振り返し保水らく

代かき

田んぼに水を入れ土を締め表面を平らにし、散布した肥料を土とよく混ぜる。

田植

田植機で苗を1本1本大切に植え、風や光が長く当たり病気にかかりにくい環境です。

3. 田んぼの夏作業から刈取まで(6月~9月)

草刈

除草剤を使わないのでこまめに草刈

米の花が開花

お米にも花が咲きます!

もうすぐ収穫

だんだんと穂のこうべ(穎)が垂れてきます。

刈取

収穫の秋、早く食べたいな!



生活協同組合ユーコープ
組合員参加推進部 政策企画課

2017年11月13日から12月19日まで、「特別栽培米 秋田大潟村あきたこまちの大試食会」が かながわ・しずおか・やまなしの3県の18会場で開催され、多くの組合員に試食していただきました。

あきたこまちの試食会は今年初めての試みでしたが、試食された方の多くが「もちもちしておいしい」「香りがよい」「特別栽培米というのが嬉しい」と大変好評でした！

店頭でのおすすめのようす

- ◆かながわ/新店見守り隊 11月24日(金)
湘南辻堂駅前店で開催

ひとロサイズのご飯をラップに包んで提供。

●試食した感想

みなさん「おいしい!!」と・・・
かなりの量の試食品を提供できました



- ◆かながわ/虹の会 12月9日(土) 馬場店で開催



●試食した感想

炊き上がりの香りが良く食欲をそそります。
有機肥料を使用している良さを感じて味わいました。大粒で味わい深く、冷めてもおいしくいただけました。



- ◆しずおか/中部1エリア 11月15日(水)・21日(火) 千代田店・水道店で開催



●試食した感想

- ・甘みがある。 ・噛むほどに味が出てくる。
- ・モチモチした食感で、香りがとても良い。
- ・お米がキラキラしていておいしそう！

●産地へのメッセージ

とても苦労してお米を栽培されていることがわかり、より愛着がわいた。これからもいろいろご苦労があると思うが、おいしいお米を届け続けてほしい。

◆かながわ/わいわいるんるん 12月4日（月）登戸店で開催



浸水時間に注意し、炊き、一口サイズをラップに包み提供しました。

●試食した感想

冷めても米粒がしっかりしていて、甘みがあっておいしい。お弁当に良いと思った。

●産地へのメッセージ：おいしいお米をありがとうございます！

◆しずおか/東部3エリア 12月2日（土）渡辺農園にんじん畑で試食



屋外での試食だったので、食べやすいように塩おにぎりにして提供

●試食した感想

・一粒一粒がしっかりしていて、もちもちとした食感でおいしかったです。

・塩むすびでおいしさが引き立っていました。

お米の粒がしっかりしていて、また食べたいと思いました。

・特別栽培米ということで気になっていた商品です。1粒1粒がしっかりしていて、甘みがありおいしかったです。

●産地へのメッセージ：

・特別栽培米農薬の説明に、みなさん有機ペレット肥料に興味をもち、農薬・化学肥料の使用が半分以下という言葉に、小さいお子さんをもつお母さんが関心を持って聞いていました。

◆しずおか/ 緑ヶ丘店舗くらぶ

12月19日(火) 緑ヶ丘店で開催



●試食した感想

はじめはみなさんお米??という顔をしていたのですが、一人の人が「味が違う!!!」と言ってくれたのをきっかけにみなさん手をだしてくれ、口々に「味が違う!」「昔ながらのお米の味がする!!」「やっぱり高いんだよね…」などとお米自身のおいしさを実感してくれました。

●産地へのメッセージ

今回このような機会を利用して良かったです。お米ってなかなか銘柄を変えることがないので、今回試食してもらえたことにより、購入きっかけになったと思います。生産者さんが心を込めて作ったお米は口に入る時まで違うおいしさを届けてくれました。これからもおいしいお米を作ってください。

◆やまなし/クロワッサン

11月28日

ぴゅあ富士で開催



栗ご飯にして提供

●試食した感想

- ・ふっくらしていておいしかった。モチモチ感も良い。お米に甘味があった。
- ・有機栽培なので、安心して子どもに食べさせることができる。

◆かながわ/かどちゃん

12月10日(日) 門沢橋店で開催

●試食した感想

もち米なの?と聞かれたほど、もちもちしておいしかったという方が多くいらっしゃいました。「特別栽培米のお米が増えてうれしい」と言う声もありました。



◆やまなし/国中エリア会①

11月18日(土) 甲府センターまつり



●試食した感想

- ・甘みがあり、粘り気もあっておいしかった
- ・米の一粒一粒がしっかりしていた
- ・やわらかい風味が良かった

●産地へのメッセージ

おいしいお米を一生懸命育ててくださっている気持ちが伝わってくるような良いお米でした。山梨でもおいしいお米がありますが、みなさんこのお米をおいしいとおっしゃっていました。いろいろとご苦労も多いと思いますが、今後もおいしいお米を作ってください。楽しみにしています。

◆やまなし/国中エリア会②

12月4日(月) ちづか店で開催



●試食した感想

- ・米の一粒一粒がしっかりしていて、もちもちでおいしい
- ・酢飯にしてもおいしいでしょう
- ・食べ慣れているお米もおいしいが、こちらもとてもおいしい

●産地へのメッセージ

特別栽培米のあきたこまちを知らない方がほとんどでした。今回の店頭試食を実施して、少しでも多くの組合員に味を知っていただくことが出来て、良かったと思います。

ごはんは粘りと甘みがあり、冷めてもおいしいと好評でした！

農薬と化学肥料を5割削減していることをお伝えすると、驚く組合員さんが多かったです。

農薬・化学肥料を減らすのは容易なことではないと思います。大事に食べなければと思います。

特別栽培米のあきたこまちを知らない方も多かったが、今回の店頭試食で少しでも多くの組合員に知っていただくことができ良かったです。

ふっくらしていておいしかった。特別栽培米なので安心して子どもに食べさせることができる。