



特別栽培米 大潟村あきたこまち
特別栽培玄米 大潟村あきたこまち



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
「長期熟成生みその
焼おにぎり」も
同じお米だよ！

ココロがよろこぶ
おすすめポイント♪



・秋田県の慣行栽培のお米より、農薬・化学肥料の使用をともに半分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トリーエレベーター公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、粳がら、鶏糞など有機資材を混ぜて作っています。

・適度な粘りと甘みがあり、冷めてもおいしいのが特徴です。



有機ペレット肥料



節減対象農薬(※)と化学肥料(窒素成分)を5割減らした
グリーン・プログラム「特別栽培」です。

※ 化学合成された農薬のうち、有機農産物のJAS規格で使用できない農薬

規格：普通精米 5kg 無洗米 5kg

玄米 5kg、2kg

取り扱い：宅配・店舗



指定
産地米

肥沃な大地で育った
顔の見える出どころ確かな
コープの指定産地米です



●養分が豊富な大地！

秋田県大潟村は、「八郎潟」を干拓してできた村です。全国に先駆けて無農薬・有機栽培面積が拡大した地域です。見渡す限り広がる大地は、アミノ酸やミネラル類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)になりにくい！

・広い大潟村の大地では、比較的風が吹く日が多いので、いもち病菌が好む多湿条件になりにくい。
・大潟村の大地には稲を強くする「ケイ酸」という養分が多く含まれるため、いもち病菌になりにくい。



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

16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。田植え機に乗ったり、手植えも体験しました。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！



生産者さん達のご苦勞を伺って、「大潟村あきたこまち」に対する信頼が深まった気がします。これからはお米を大事にしたいと思っています。
(五味さん)



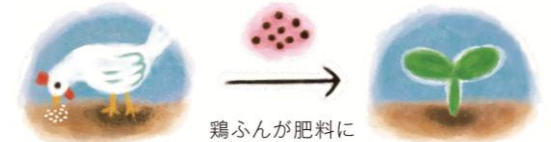
産地間
連携

お米の産地と味菜卵の産地が連携して
環境に配慮した土づくりを行っています

産直産地の連携として、肥料の一部にユーコープで人気の卵「CO-OP 味菜卵」の養鶏場から出る有機質の肥料を栽培に使用しています。



畜産や農産の産直産地同士がつながることで、食を育む環境の未来を広げていきます。
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)

塩水選



大きい桶に生卵が浮く程度の塩水を入れ、洗んだ優良な種籾を選ぶ

浸種・催芽



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℃の温度で芽を均一に出させる。

催芽した種籾



正しい催芽籾、芽は1mm(ハト胸状態)

播種作業(種まき)



育苗ハウスで苗づくり



播種した箱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



土を掘り返し柔らかく

代かき



田んぼに水を入れ土を砕き表面を平らにし、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本大切に植えます。風や光が良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



畦等は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



だんだんと稲のこうべ(頭)が垂れてきます。

刈取



収穫の秋、早く食べたいな!