

農業は使用回数を成分ごとに細かく記録
～いつでも栽培履歴を提出できます～

気候が良いから病害虫も出にくいので、できる限り地域
で通常の慣行栽培から農業を半減するよう進めています。
農業の成分や使用回数はすべて記録をしていますよ。



朝晩の寒暖の差があると、お米
がおいしくなるんですよ！

左から山田さん、山中さん

雫石の気候がお米をおいしくし
てくれているのね！



南部地域稲作生産部会
滝澤 秀一 さん

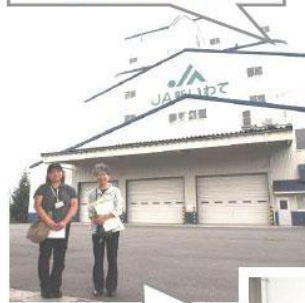
きちんと記録があるなんて知りませんで
した。私たちのお米がそこまで管理され
ていると知って安心しました。



滝沢さんのお宅ではトラクターや
田植え機、収穫した米を乾燥・調整
する機械を見せていただきました。

収穫したお米は出荷までしっかり管理
～おいしさを損なわない工夫と努力～

ココに玄米を保管しています！



カントリーエレベーターは
とても大きな施設です！

カントリーエレベーターには生産
者から玄米が納品されます。玄米
を色彩選別機に通すと、未熟米や
害虫の被害を受けて黒くなった米
などが自動的にはいじられます。何
度かその作業を繰り返すことで、
良いお米だけを選別していきま
す。選別された玄米は大きなサイ
ロの中で温度（15 度前後）を保
ちながら保管されます。

初めて知りました！でも、はじか
れたお米はどうなるのですか？

はじかれたお米はさらに
選別されて加工用米や飼
料用に使われます。

みなさんに届くお米は低温倉庫
で保管し、出荷します。

選別をした上に、お米の等級
検査も受けるんですね！



少しでも多くの米が1等米になるように
生産者の一生懸命お米を育てています。

出荷が近くなると玄米は等級別に袋詰めさ
れて、低温倉庫に保管されます。倉庫内は
常に最適な温度（13 度～15 度）に保たれて
います。そうすることで、出荷までおいし
いま保管できます。温度が高すぎても、
低すぎても米が劣化します。

<産地訪問を終えて>

田んぼはおいしい水と空気に恵まれ、稲穂が実っていま
した。生産者の方々は恵まれた気候に甘んじることな
く、慈しむように稲を育て、安全・安心をしっかりと吟
味して管理の目を通してから消費者に送り出している
ことを知り、感謝の気持ちがより強くなりました。

（山中 悦子 さん）

岩手山の伏流水が流れる自然に恵まれた環境の中で
生産者の方が自信を持ってお米を作っているように
感じました。生産者の滝澤さんは長年の経験や知恵
を生かして、栽培が難しい品種でもある「あきたこ
まち」を栽培されていました。また、適温で玄米の
管理がされていて、おいしい状態で出荷するための
努力をされていました。（山田 万帆 さん）



コープの指定産地米

岩手編

産地訪問紀行 vol.9



JA 新いわて
CO・OP 岩手あきたこまち

冷涼で爽やかな気候条件を生かし、
大切に稲を育てています。

JA 新いわては、岩手県を南北
半分に分けた場合、ほぼ北側の半
分を占める大きな農協です。CO・OP
岩手あきたこまちは、管内でも南よりの
岩手山のふもと地域で生産して
います。

地域の農家全体で田んぼの稲の
様子を気を配り、できるだけ病害虫
を発生させないように大切に稲を育てています。
収穫後のお米を保管するカントリーエレベーターでは、
お米を色彩選別機に何度もかけ、食味の良い米を選別
することで、おいしい米をお届けしています。
自慢のお米をたくさん食べてください！！



JA新いわて 米穀園芸課
柴田 透 さん

《CO・OP 岩手あきたこま치의産地情報》

CO・OP 岩手あきたこま치의産地は岩手県の滝沢
村、雫石町、八幡平市です。山に囲まれた地形で、冬
にはたくさんの雪が降り、豊富に流れ込む伏流水でお
米を育てています。田んぼの近くの小川には、岩魚や
ヤマメが棲む、自然豊かな地域です。



また、さわやかな気候条件のもと、病害虫の発生が
少ない上、昼夜の寒暖の差があるので、おいしいお米
づくりに適した産地です。



生産者数 7,000 人
◆米の集荷量…28,263 トン(2010 年)
訪問した雫石管内では約 9,000 トン
◆酪農や畜産業がとても盛んな地域です。