

魚 沼 米 憲 章

～ トップブランド「魚沼コシヒカリ」の更なる飛躍を目指して ～

序 文

トップブランド魚沼コシヒカリの産地として、魚沼の自然、そして何よりも消費者と向き合った米づくりを続けるため、以下四つの取り組みを魚沼米に携わるもの全ての共通理念として掲げ、生産者・関係団体が一体となって実践する。

- 一、 魚沼コシヒカリを育んだ故郷魚沼の自然に感謝し、地域の環境保全、景観に配慮した農業を推進します。

- 一、 日本一の良食味米産地として、消費者に最高の食味の魚沼コシヒカリを安定的に提供するため、「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条を徹底して実践します。

- 一、 消費者との対話に努め、常に消費者に安全・安心を提供していくため、「安全・安心の米づくり」に向けた5か条を徹底して実践します。

- 一、 常に栽培技術の向上・研鑽に努め、米づくり八十八の手間を惜しむことなく、最後の一粒までトップブランド魚沼コシヒカリに仕上げます。

1. 「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条

- (1) おいしさと品質を最優先した米づくりとするため、目標収量は510kg/10a(8.5俵)とする。
- (2) 稲わらは、全て田んぼにすき込み、堆肥または土づくり肥料を施用し、土づくりに努めること。
- (3) 毎年、県内で穫れた種もみを使用し、種もみの更新をしていること。
- (4) 田植えは5月中下旬に行い、8月8日以降に穂が出るようにすること。
- (5) 稲の生育に合わせて中干し・溝切りが行われ、適正に穂肥が施用されていること。
- (6) 稲の稔りを良くするため、落水は穂が出てから25日以降とし、高温の場合は可能な限り30日まで落水しないこと。
- (7) 適期刈取りを行い、胴割れの発生を防ぐこと。
- (8) 調製には1.90mm以上の篩い目を使い、整粒歩合の高い米に仕上げること。
- (9) 全量が1等米に格付けされること。
- (10) 玄米の β -カク含有率は、おいしさの基準である6.0%を目標とすること。

2. 「安全・安心の米づくり」に向けた5か条

- (1) 環境と調和の取れた農業生産活動を進めるため、農業環境規範を遵守すること。
- (2) 気象変動による品質低下を避けながら化学合成農薬・化学肥料の使用量を慣行基準の5割以上減らすことを目指し、環境にやさしい農業に取り組むこと。
- (3) 農道や畦畔は、草刈りを基本とすること。
- (4) 生産履歴を記帳し、いつでも履歴情報が公開できること。
- (5) GAPの取組みや、エコファーマーを目指すこと。