



この度は弊社のお米を手にとっていただき、ありがとうございます。今回、お届けさせていただいた商品は『令和6年産魚沼産コシヒカリ特別栽培米』（農薬・化学肥料を通常より5割以上減らした栽培方法を採用）です。2024年に開催された、第二回最高米グランプリ in 魚沼、2022年に開催された東京米スターセレクションKIWAIMI米コンテスト2022では金賞を受賞しました。

こちらのオリジナルパッケージは、地元のデザイナーさんと1年かけて打ち合わせを重ね、完成したものです。「津南町で農業を行うことに誇りを持ち、農業への偏見を覆すような挑戦をし続ける」という当農場の理念を体現したパッケージです。

弊社のコシヒカリの特徴は3つあります。1つ目は炊き上がりの艶が良いこと。2つ目は上品な甘味です。これらの性質については品種特性に加えて津南町の立地的、土質的な潜在能力と栽培管理方法が寄与していると考えています。田んぼは標高300メートルほどで夏でも夜は涼しくなり、日中との気温差が大きいことから、お米の主成分であるデンプンを効率的に蓄積することができます。また、稲の生育を観察しながら適切な時期に穂肥（ほごえ）を実施しています。穂肥とは夏場の適期に肥料を稲に与えることですが、これによって収穫まで稲に十分な栄養が行き渡り充実した生命活動を継続でき、美味しいお米が作られます。

3つ目が堆肥（たいひ）の利用です。堆肥とは肥料の一種です。原料は自社の籾殻の他、地域の農家から譲り受けるキノコの菌床、和牛や豚の廃棄物、地酒蔵の苗場酒造で製造するブランド銘柄「ゆきのみゆ」の酒粕をブレンドしています。堆肥の中にはアミノ酸や炭水化物、有用微生物が含まれていて、田んぼの土が活性化され、稲は健康的に育ち美味しい米づくりに繋がります。積年良土（せきねんりょうど）という言葉がありますが、良い土を後世に残すことは大切な使命だと考えます。



当農場は、「地方でいきいきと働く人材が増えて、魅力的な農業が脈々と紡がれていく」世界を思い描きながら日々、目の前の自然や土、人、そして稲と向き合っております。お気づきの点がございましたら、お気軽にご連絡ください。【携帯：080-5537-3525 メール：yukiyamatofarm18@gmail.com】また、ネットサイト等に口コミをいただくと大変励みになります！この度は、誠にありがとうございました。

ゆきやまと農場(株) 代表取締役 村山 周平



X(Twitter)



ホームページ