

生産から販売・流通を トータルプロデュース

Agreproduce

集荷・流通・販売・ブランディング・栽培支援

×



尾道ファーム

ONOMICHI FARM

栽培・集荷・精米

私たちの目指す姿 【mission】

「社会が求めるこれからの米の姿を
生産から販売・流通をトータルプロデュース」

生産者と実需者を結び
双方の思いをかたちにします

Agreproduce

×

 尾道ファーム
ONOMICHI FARM


ACT Group

取り組みケース①

【efforts】

「生産の安定と高所得の取り組み」

多収穫米「にじのきらめき」、「再生二期作」、「二毛作」、

「作期分散」、「乾田直播」、「マルチ栽培」

「試験栽培田」によるノウハウ確立

「にじのきらめき稲作研究所」による栽培支援資材開発

生み出されたお米や作物の販売とブランド化

資材開発 etc.

Agreproduce



取り組みケース①-1

「生産の安定と高所得の取り組み」

【稲作情報交換 LINEグループ】

再生二期作とは、稲を刈り取った後の切り株から発生する茎（ひこばえ）を育て、同じ圃場で二回目の収穫を行う方法です。通常の二期作では、1回目の収穫後に再度田植えを行う必要がありますが

運営会社：アグリプロデュース株式会社

指導員：元広島県東部農業技術指導所

所長 佐藤 清之

参加費用：無料

参加
無料

Agreproduce





種もみ・専用資材
販売



稲作研究・栽培支援
情報交換



収穫米買取



運営会社:アグリプロデュース株式会社

取り組みケース①-2

「生産の安定と高所得の取り組み」

【試験栽培田による ノウハウ確立】

生産所得を上げる取り組みとして「同面積での反収を上げる」「栽培面積を広げる」ことが有効です。

例えば多収穫品種の「にじのきらめき」が大きく注目されておりますが、毎年期待できる収穫量を収穫できるノウハウがあります。再生二期作は昔行われていましたが、今ではノウハウが失われ、美味しさと収穫量の両立のためのノウハウが必要です。

これらのノウハウを栽培指導員のもと実践し、ノウハウづくり、状況報告を行っています。

試験栽培田①： 広島県 尾道

試験栽培田②： 岡山県 津山 (8年産から)

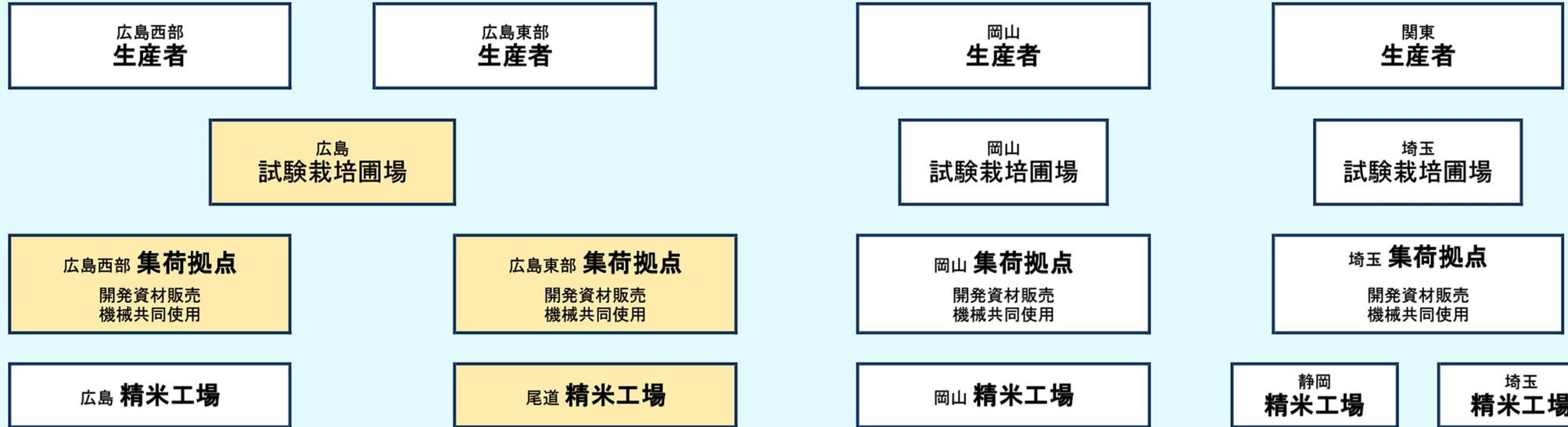
試験栽培田③： 埼玉県 本庄

Agreproduce



「産地形成」「契約米確保」の仲立ちいたします

稲作農家の高齢化を初め米情勢が変化中、コロナ後は大きく変動しています。今後情勢に左右されず、お米を安定生産、安定確保できることが重要です。アクトグループは、今後を見据えた新しい取り組みを農家さんに提案・フォローさせていただき、高品質で差別化できるお米を実需者様におつなぎさせていただきます。



生産者メリット

収益ステップアップモデル

高品質多収米により同じ面積で反収1.3~1.4倍収穫。再生二期作も併せて実施すると1.5倍収量も実現可能。

販売先、価格も心配不要
低コスト栽培の実現



同面積多収穫・コストダウン収益アップ



従業員雇用ができることにより、作付け面積の拡大が可能となり、さらに収益アップを実現

- 高品質多収米品種「にじのきらめき」多収穫、高温に強く1等比率が非常に高い業務用米として高評価(どんな料理にも合う)
- にじのきらめき栽培こよみ配布・種もみ供給

安心して取り組みができる

産地での勉強会・情報交換会や、試験栽培圃場の見学や結果報告などで新しい取り組みを安心して行える。

生産者・実需者 産地勉強会 交流会

熟練した栽培指導員による講義
新しい取り組み提案
取り組み状況の情報交換
実需者様と農家さんのマッチング

SNS(LINE) 適時 栽培指導 契約圃場状況配信

栽培指導員による栽培時期に応じたタイムリーな情報発信
写真を利用した栽培相談
育成状況を実需者が確認

試験栽培圃場

再生二期作(トータル収量アップ)
乾田直播(温室効果ガス低減)
二毛作(米と麦)、
2年3作体系(稲/麦・大豆)

SDG's 循環型栽培・温室ガス削減

W循環システム(広島・岡山)
産地で排出された牛糞や鶏糞
カキ殻を田に戻す
乾田直播(温室効果ガス低減)

有望品種 種もみ生産

高品質・多収米品種
にじのきらめき
実需者様取組みの高食味品種
差別化商品向け特殊用途品種

専用資材開発

にじのきらめき用
高食味化
コシヒカリの倒伏防止
乾田直播種発芽

実需者メリット

高品質低価格米を安定入手

- 安定確保
- 多収米や低コスト栽培により低価格化
- 年間変動のない価格で入手

使用米(産地農産物)のブランド化

- 生産者の顔が見えるお米の提供
- 早期栽培米により、9月初めから新米フェア
- 産地体験の実施
- LINEにより契約圃場状況をお客様に提供
- 二毛作(もち麦・稲)、産地農作物(米以外)

SDG's循環型栽培米(広島・岡山)

- 産地で排出される牛糞や鶏糞の有機質、カキ殻を田に入れる

温室効果ガス低減栽培

- 水田で発生するメタンガスはCO2と比較して25倍になります。水を張らない乾田直播栽培を推進しています。

生産者・実需者相互メリットの稲作取組みモデル

力強く持続可能な稲作とお米安定確保の実現

大注目の米品種

多収穫品種 【にじのきらめき】

「コシヒカリ」に比べて30%（多肥）多収
高温耐性に優れ1等比率が非常に高い
大粒でハリがある
短稈で倒伏に強く、イネ縞葉枯病に抵抗性
北陸および関東以西の暖地で栽培が可能

令和7年 種もみ予約
受付中!



業務用米に最適
な品種です

2年前から販売して
いますが、安定し
たおいしさです。
食感がよく、丼
やカレーなどに
最高です。

おすすめ



Agreproduce



ACT Group

取り組みケース①-3

「生産の安定と高所得の取り組み」

さいせいにきさく

【再生二期作】

再生二期作とは、稲を刈り取った後の切り株から発生する茎（ひこばえ）を育て、同じ圃場で二回目の収穫を行う方法です。通常の二期作では、1回目の収穫後に再度田植えを行う必要がありますが、再生二期作では植え直しが不要であるため、コスト削減と労力の軽減が期待できます。

取り組み生産者： 広島県（株）尾道ファーム

品 種 ： あきたこまち

初回稲刈り時期： 8月5日（7年産）

2期目稲刈り時期： 10月末予定

取り組みケース①-4

「生産の安定と高所得の取り組み」

にもうさく

【二毛作】

一年間に米と麦、あるいは米と大豆というように、二種類の異なった作物を同一の耕地に栽培し収穫すること。

同面積において収益が向上し、農地の有効利用が可能となる。

米と麦の場合は配合して使うことで相乗効果とコスト低減が期待できる。

取り組み生産者： 広島県 (株)尾道ファーム

穀物種類： 稲(コシヒカリ・にじのきらめき他)

収穫時期： 10月中頃

穀物種類： 麦(きらりもち・ゆきはな六条)

収穫時期： 5月末(8年産から取り組み開始)

Agreproduce



取り組みケース①-5

「生産の安定と高所得の取り組み」

さくきぶんさん

【作期分散】

昨季分散とは、作付け適期のことなる品種のお米をずらして栽培することにより、田植えや収穫労働が一時に集中しないようにする労働分散が重要な目的であり、作期が異なることにより、天候被害のリスク分散も期待できる。

主に、耕作面積の拡大の際に有効である。

取り組み生産者：埼玉県（株）はぎはら農園

品 種 ： 五百川(ごひゃくがわ)

稲刈り時期：7月30日(7年産)

取り組みケース②

【efforts】

「環境を守るさまざまな取り組み」

地球温暖化に大きく貢献「乾田直播栽培」

水田放棄地を守る「さつまいも栽培と加工品」

地元の廃棄物を有効利用「循環栽培」

etc.



Agreproduce



取り組みケース②-1

「環境を守るさまざまな取り組み」

かんでんちよくはさいばい

【乾田直播栽培】

乾田直播とは、水を張らない乾いた田んぼに直接稲の種をまく革新的な栽培方法です。育苗や代かきが不要で、省力化と水資源の節約を実現します。田んぼに水を張る期間が短いことから温室効果ガスの多くを占めるメタンガスの削減効果があります。SDGs目標6『安全な水とトイレを世界中に』、SDGs目標13『気候変動に具体的な対策を』への貢献が期待されます。

取り組み生産者：広島県 (株)尾道ファーム

取り組み内容：8年産から全圃場乾田直播

取り組みケース②-2

「環境を守るさまざまな取り組み」

すいでんてんさく・かこう

【水田転作・加工】

水田に不向きな田んぼを利用し、無農薬でおいしいサツマイモが栽培できます。

焼き芋を始め、サツマイモの加工品は今ブーム!

尾道ファームでは4年前から水田のサツマイモ栽培を始め栽培ノウハウが確立しています。

取り組み生産者：広島県 (株)尾道ファーム

栽培方法：無農薬栽培

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



Agreproduce



取り組みケース②-3

「環境を守るさまざまな取り組み」

しげんじゅんかんがたさいばい

【資源循環型栽培】

廃棄処理されてしまう地元で発生した資源を田んぼに投入するなど、有機資源として有効に活用し、環境に配慮した持続性の高い農業の実現を行います。肥料のコスト低減だけでなく、食味向上、収穫量のアップなどいろいろなメリットが発生します。

取り組み生産者：岡山県 アケ外神代村

取り組み内容：地元の牛糞堆肥投入

取り組み内容：瀬戸内海の牡蠣から粉末を投入



取り組みケース③

【efforts】

「契約栽培と生産物のブランディング」

「契約栽培田アピール」

「越宝玉」

「輸出向け国産米品質保持パック」

「再生二期作広島あきたこまち」

「作期分散・早期栽培米」

「米・麦二毛作 麦配合米」etc.

Agreproduce



取り組みケース③-1

「契約栽培と生産物のブランディング」

けいやくさいばい

【契約栽培】

長く続いた米余りの時代は、生産者の高齢化、生産コストに見合わない低価格から生産量が減少。令和5年産・6年産は米不足から米パニックが発生。大手飲食チェーン・中食は米価格でなく、安定確保が最重要となる。

今後も生産者の高齢化が進む中、契約栽培による安定確保が必要となる。

さらに契約栽培により、環境や安全の取り組み、生産者さんの高所得化が実現可能となります。

契約水田

Rice Field Under Contract

この水田で栽培されたお米は、中央フードサービス株式会社で使用します。
Chuo Food Service Corporation uses the rice cultivated in this field.

この水田は環境に配慮した循環型環境保全農法を実施しています。
This rice field is managed using a sustainable and circular eco-friendly farming method.

協賛



アクト神代村

Agreproduce

穀彩庵

循環型環境保全農法



SDG GOALS



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



Agreproduce



ACT Group

大きな取り組み

【産地形成】

私たちの取り組みの場合、企業が農業参入もしくは契約栽培により地域をとりまとめ、お米を始め農産物生産を促進し、経済的な産地の形成を行うことです。取り組みを進めることにより、企業が求める思い、生産者の思いともした農産物を生み出してゆきます。

取り組み可能産地： 広島県・岡山県・埼玉県

取り組みケース③-2 お米のブランド化



※「越宝玉石」は商標登録です

越宝玉石

大粒選り抜き
こしほうぎよく

甘み、旨み、
そしてかみごたえ

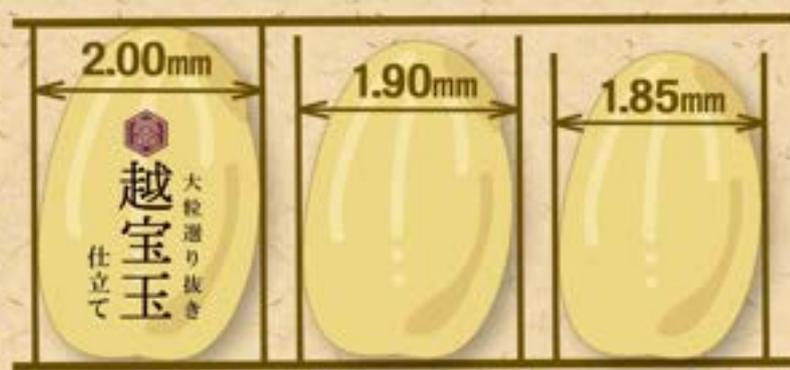
お米を知り、
お米を楽しもう

こしほうぎよく 「越宝玉石」とは

お米は収穫後、網でふるい未熟なものや小さめのものを取り除きます。市場に出回っている一般的なお米は1.85mmの網目を使いふるいます。「越宝玉石仕立て」は、2.00mmの網目を品質基準としてし、厳しい選別を行っております。

お米は、最適な気候や技術が整い、じっくりと実がたまって成育することで「大粒」となります。

こうして生まれた「越宝玉石仕立て」は、旨味がありおいしいだけでなく、大粒で粒ぞろいの「かみごたえ（弾力性）」の食感も兼ね備えた、他にない絶品のお米となっております。



「越宝玉石仕立て」品質基準 「魚沼産コシヒカリ」品質基準 「通常のコシヒカリ」品質基準

「美白米製法」とは

「美白米製法」は、「研削精米」+「摩擦精米」+「摩擦磨き」の3段階精米による高食味精米仕上げです。やさしい精米で旨味を残しておりますが、摩擦磨き仕上げにより、「研ぐ」のではなく、かるく1〜2回「すすぐ」だけで炊いていただけます。

おいしいごはんの条件 「弾力性」を感じられるお米です。

私が思うおいしいお米の重要な条件は「弾力性があり、表面が滑らか、粒が揃っているもの」です。よく噛めのごはんが好きだという声をお聞きしますが、お話を聞かうち、それはただ硬いだけではなく、つるつとした食感で弾力性のあるごはんのことだと分かります。ごはんの硬さ柔らかさは水加減や炊き方で調節できるものですが「弾力性」はそのお米が持つ素質です。同じ品種でも、栽培する環境（土質・気候・水など）、生産者さんの技術や栽培方法などが整ってはじめて、実が詰まって大粒になり弾力性が生まれるのです。この越宝玉石はなんと、通常より目の大きな2mmの網でふるってあります。厳選された大粒のコシヒカリは、お米本来の味と弾力性を十分に味わっていただけるお米だと断言します。



豊富なお米の知識はもとより、ブレンド技術は米産地一、その時の最高のお米を厳選する、「千粒さんのお米でない」といふ大ファンも多い。
【今までの自伝、最新したメディア】
読売テレビ「ズームイン朝」あさ6時、テレビ東京「TVチヤッパ」お米マ（スカー）おにぎり選手権、メジャー「アラング」、広島TSS、平松 伸元さん、雑誌KJIC「お米の朝」産地取材 特集、フジテレビ「GRA」など

取り組みケース③-3

「契約栽培と生産物のブランディング」

輸出向け

ひんしつほじぱっく

【品質保持パック】

- ・賞味期限1年
- ・開封時までおいしさを保ちます
- ・常温輸送(高温でも)品質低下なし
- ・虫の発生がない(燻蒸不要)



Agreproduce

