

みちのく村山
大石田米生産部会

おいしいんだ。
おいしい米。



大石田の米

大地の恵み、天の恵み。

山形県の母なる川、最上川に抱かれた豊かな大地。



大石田町は、村山平野の北部に位置し
東に奥羽山脈、西に出羽丘陵を望み
西部は山岳地帯を形成し、東部は丹生川
野尻川等の支流によって尾花沢盆地が形成され
台地や段丘が発達した特色ある町です。

町のほぼ中央を、日本三大急流の一つ
「最上川」が、貫流しており
太古より最上川の氾濫がもたらした肥沃な大地です。

また、原始時代から人々が居住し
遺跡の多さは全国的にも有数で
「縄文時代の銀座通り」と評されるほど遺跡が多く
太古より豊かな大地だったと言えます。



おいしいんだ。
おいしだ米。



夏暑く、冬寒い。寒暖の差が大きな気候。



大石田町の気候は、日本海気候区内陸盆地型に属し、夏と冬、昼と夜の寒暖の差が大きく年間の平均気温 10.5 度、降水量 1,710mm、日照時間 2,258 時間です。

大石田町は山形県内有数の豪雪地帯で積雪量 150 ~ 200cm にもなります。

この豊富な水源と恵まれた気候は稲作に最適と言えます。

大石田町は江戸時代には最上川舟運で栄え、内陸への物資輸送の重要な中継所でした。

酒田港より積み出された米は、年間 24 万俵を数え、最上川を往来する舟数は 1 日に 600 余りの賑わいで、京都や大阪の商いとともにも伝わった京文化は町の文化の礎になっています。



美味しさと安心の追求。

大石田人の気質が、美味しい米をさらに美味しくするのはです。



無人ヘリコプターによる防除（農薬の飛散防止対策）

歴史的・文化的背景をもった大石田の人々は、極めて先進の気性に富んだ面が見られ、新しいもの（情報）にも価値を見出し、生活の中に取り入れてきた歴史をもっています。その先進性と団結力のある気質が、きめ細かな栽培管理と安全・安心そして美味しさをもとめる米づくりを支えています。

平成7年の食糧法改正を契機に、他の産地と異なる特徴ある米づくりが強く求められ、町全体で特に「使用農薬の削減」にいち早く着目し、平成11年に農薬使用成分回数を削減した「スーパーはなの舞」をはじめ、減農薬・減化学肥料栽培米の「特別栽培米ひとめぼれ」を生産。土壌診断を毎年実施し、土の状態

を確認。土づくりにこだわり、うまい米作りを追求しています。

大石田町では、町をあげて「売れる米づくり」を実践。高品質・良食味であることは売れる米の必須条件であると認識し、平成11年度から食味計を用い大石田CE米（JAみちのく村山大石田籾乾燥調製施設利用組合）のタンパク含有量等の把握に取り組んでいます。平成14年度には、JAみちのく村山大石田籾乾燥調製施設利用組合が「県のトップブランドの里」に認定されました。

平成21年8月には「大石田米生産部会」を設立し、品質の向上と消費地から生産者の顔が見える「きずなの米づくり」を実践します。



ハーブで防虫対策



おいしいんだ。
おいしだ米。



高度な品質管理と徹底した検査が信頼の証しです。



水稲生育調査

年々、食の安全性への意識が高まっています。ごはんは、私たちが毎日食べるものであり、だからこそ、安全な栽培や情報収集を徹底し、消費者が安心して食べていただけるお米のご提供を一番に考えています。

大石田米は環境にやさしい農業実践者（エコファーマー）の認定を始め、やまがた支援センターより認証を受けた特別栽培米（大石田ブランド米）の栽培に取り組んでいます。また、種子購入から出荷までの生産工程管理表記帳を徹底し、トレーサビリティやコンタミネーション（異品種混入）防止対策を行い、生産者が出荷されたお米はすべて、タンパク含有量・アミロース含有量・食味スコア等

を食味計で測定し、次年度への課題として活用できるように測定内容を各生産者へ通知するとともに、各種内容をデータ化し、一元管理を行っています。出荷されるお米は過度な過乾燥や高水分を未然に防ぎ、適正な乾燥調製を行い、農産物検査法の規定に基づいて公正かつ適正な検査を実施しています。

大石田 CE 米は初荷受から乾燥調製・出荷までの作業（乾燥・貯蔵・糶摺・選別・包装・出荷）を管理し、厳しい品質管理のもと、安全で安心して食べていただけるお米を、一番おいしい状態で出荷しています。



荷受・品質管理

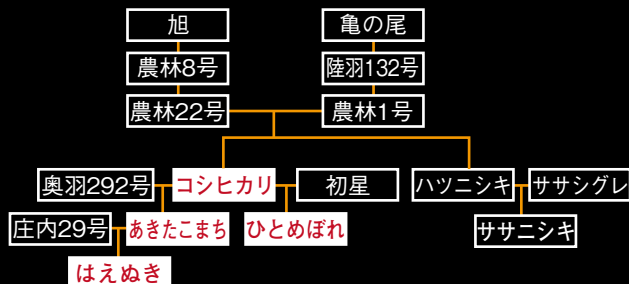


信頼のブランド大石田米。

連続特Aランクの「はえぬき」をはじめ優良米をラインナップ。

食味ランキング評価とは、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較しておおむね同等のものを「A」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」として評価を行います。

20年連続の「特A」の評価は「山形はえぬき」と「新潟魚沼コシヒカリ」の2産地銘柄だけです。



特別栽培米

農業の自然環境機能の維持増進を図るため、化学合成された農薬及び肥料の使用を低減することを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用して生産されたお米です。

農林水産省新ガイドラインによる表示

削減対象農薬の使用状況	生産	標準的
ネオニコチノイド系	殺虫剤	1.0倍
アゾキシストロビン	殺菌剤	1.0倍
ジメチルピコリン	殺虫剤	1.0倍
ピリフェンメト	殺虫剤	1.0倍
フルメタラクトール	殺菌剤	1.0倍
イネアザゾキニロリン	殺菌剤	1.0倍
イネアザゾキニロリン	殺菌剤	1.0倍
ベンチレチン	殺菌剤	1.0倍
ベンチレチン	殺菌剤	1.0倍
ベンチレチン	殺菌剤	1.0倍

※削減率は標準的(大石田ブランド米)と比べての削減率を示しています。

農林水産省新ガイドラインによる表示

生産過程等における削減対象農薬、化学肥料（窒素成分）の削減割合などを表示しています。



やまがた特別栽培農産物

生産過程における削減対象農薬の使用回数や使用される化学肥料の窒素成分量が慣行レベルの5割以下で生産され、第三者認証を受けた農作物。

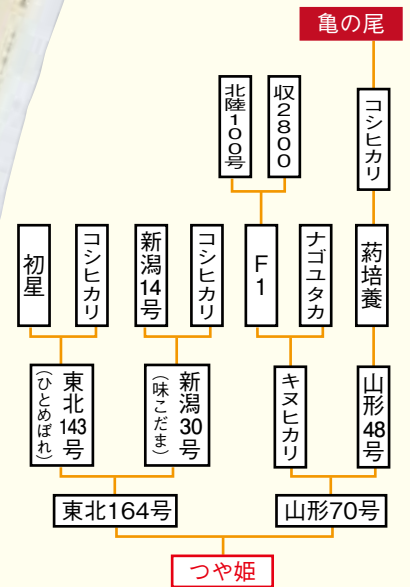
お米はここまで美味しくなれる。
山形から、日本の新品種《つや姫》2010秋・全国デビュー。

明治時代に山形県庄内町（旧余目町）で阿部亀次氏が育成した水稲品種「亀の尾」は、品種改良の交配親として盛んに用いられ、その良食味が「コシヒカリ」や「はえぬき」に引き継がれています。

その「亀の尾」をルーツとして、日本で一番美味しいと言われている「コシヒカリ」を凌ぐ極良食味米として開発されたのが「つや姫」です。

『「コシヒカリ」より美味しいお米を全国の消費者にお届けする』ことと、「栽培がしやすく、品質・食味が安定している」ことを目指して開発された「つや姫」銘柄「亀の尾」から110年。

類まれな才能を秘めた「つや姫」は、山形のゆたかな自然、脈々と伝えられる農家の愛と知恵に恵まれ、2010年秋・いよいよ、全国の食卓へお届けします。



10万分の1の確率で選抜された山形県オリジナル品種「つや姫」は、「亀の尾」の良食味性を引き継いで誕生しました。



恵まれた大地が豊かな農産物を作ります。



尾花沢スイカ

夏スイカ日本一の尾花沢スイカは、昼と夜の寒暖差が大きな気候がスイカを甘くしています。一般のスイカの糖度は10度台ですが、尾花沢スイカは11度以上が出荷基準で13度くらいのももあります。また、シャリシャリ感があり、食べたときの爽やかさがあるのも特徴です。



来迎寺在来そば

大石田町来迎寺地区に古くから伝わる在来種で、そば生産組合が中心となり原種を隔離栽培して特性の維持と種子の増殖を行っています。ほどよいコシとなめらかな喉ごしが特徴で、ほかの品種に比べると劣化が進みにくく夏でも風味豊かなそばが味わえます。

春



ひなまつり 4月2日・3日

夏



大石田まつり 8月16日



ミズバショウ 4月下旬～5月上旬



ヒメギフチョウ 4月上旬～4月下旬



維新祭 8月15日



大石田川舟役所跡大門 春～秋

大石田は春夏秋冬活気にあふれています。

秋



新そばまつり 10月下旬



聴禽書屋 通年



そば花 9月上旬～9月下旬

冬



町営里山スキー場 12月下旬～3月上旬



雪灯ろう街道 2月上旬



大石田温泉あつたまりランド深掘 通年



みちのく村山

大石田米生産部会

●お問い合わせはお気軽に。

大石田営農センター

〒999-4111 山形県北村山郡大石田町大字大石田乙 201-9 TEL.0237-35-3131 FAX.0237-35-3134

Ooishida ec@mitinoku.or.jp

<http://www.mitinoku.or.jp/kome/ooishida.htm>

2014.07