

最高を超える山田錦 ～帝国ホテル「光の間」～

# 最高を超える山田錦プロジェクト2023

協議会から3名が参加し、今年こそ授賞の誓いを立てる



1月12日に、帝国ホテルで、5回目の山田錦プロジェクトのグランプリと準グランプリが決定しました。

## 生産者通信

(有)エコ・ライス新編  
定価 100円(送料込)

「写真撮影」  
ファームフレッシュヤマザキ  
山崎取締役より



準グランプリは、10年前に、協議会として最初の県外研修先として訪問した、岡山県の国定農産。賞金は1000万円。

グランプリは、福岡県の農業法人ウイング甘木で賞金は3000万円。ウイング甘木は第2回でもグランプリを受賞しており、2回で**5500万円**(第2回目までは賞金が2500万円)。

瀬祭の求める、限りなく心白が小さく胴割れない山田錦の栽培方法を体得した様子です。

## お知らせ

## 令和6年産 第1回播種前研修会



山田錦だけではなく、コシヒカリ等の有機栽培やスマート農業等の研修を予定しております。申込書(裏面)にて、お申し込みください。

・令和6年3月8日(金)10:00～ ・中之島文化センター



### 特色のある米の栽培

### 山田錦・白藤・春陽・越淡麗

## 生産者と蔵元が連携して新潟米の付加価値を高める

全国45都府県で栽培する溢れるコシヒカリから脱却して独自の米づくり!

見附市内の生産者で、「山田錦」「酒米の王者」「春陽」「4MMPの香り」「白藤」「江戸時代の米」等、全国の酒蔵の垂涎的の米を栽培しています。

「新潟」「コシヒカリ」の図式で捉えられますが、多種多様な米を栽培していることも見逃せません。

農業の2025年問題(団塊の世代が後期高齢者に入ります)で農業労働力が減ると米を主原料にしている酒蔵にも大打撃となります。

農業も酒蔵も地域経済を支える重要な産業。今後の生産力の激減を見据えて、両者で手を取り合い、人口減少社会にも対応できる米づくりが求められます。

特に「春陽」は、生産者にとって、等級はあがらず、玄米の見づらが悪いとして、一度栽培しても翌年続かない品種と言われます。全国で栽培される春陽の約半数(農産物検査実績)は、当社の生産者の実績です。

この春陽が、4MMP(ライチやマスカット)の吟醸香が米由来で出るといふことで、北は福島県、南は佐賀県まで全国十二蔵で酒を仕込んでいます。

酒蔵が喜ぶ、新たな米づくりに挑戦は、どうでしょうか?

# 2024年度 播種前研修会



猛暑・水不足対策に最新の技術を習得しましょう！

第1部は、新潟県山田錦協議会のメンバーだけでなく、有機栽培・特別栽培をされてる生産者もぜひご参加してください。第2部も山田錦栽培に興味がありましたら、ご参加ください。



- 日 時 令和6年3月8日(金) 10:00~17:00 (受付9:30~)
- 場 所 長岡市中之島文化センター「マナビィスラザなかのしま」2階視聴覚室  
〒954-0124 長岡市中之島3807番地3 TEL:0258-66-1310
- 参加費 無料
- 昼 食 事前予約(1,000円程度)



## 第1部 (10:00~12:00)

◇新たな有機栽培米への挑戦

講師:有機米デザイン株式会社

◇記録と効率化

講師:ウォーターセル株式会社



アイガモロボ



agri-note.

～ 昼食・休憩 ～

## 第2部 (13:00~17:00)

◇ザルビオによる令和6年産の肥料設計

講師: BASFジャパン株式会社 五味剛史氏

◇リゾケアによる効率的な山田錦栽培

講師: シンジェンタジャパン株式会社 菅家太氏

◇新潟から始める低炭素米プロジェクト

講師: 株式会社Sustech COO室 塔下大嗣氏



懇親会 ～猛暑に負けない米を育てるぞ!～

「大衆焼肉きらく」(見附市今町)を予定(会場から車で5分程度)

### 申込書

お名前 \_\_\_\_\_

宛先は、下記へ  
MAIL office@eco-rice.jp  
FAX 0258-66-0447

参加される会 ( 第1部 ・ 第2部 ・ 懇親会 \_\_\_\_\_ 名 )

お弁当の申込 ( 希望しない ・ 希望する \_\_\_\_\_ 個 )

質問 [ ウォーターセル様のアグリノートについて ] ( 使っている ・ 使っていない )