

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ってくる)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?