

五泉市認定農業者会が来社



五泉市の五泉地区と村松地区の認定生産者30名と五泉市役所の担当者3名が、「先進地合同視察研修」で来社しました。

当社の酒米の取組についての説明とオリジナルの日本酒、ミード酒を試飲してもらいました。

環境の激変によりコシヒカリ栽培が難しくなり、晩生の山田錦へ切替えたことを説明しました。

生産者通信

(有)エコ・ライス新潟
定価 100円(送料込)

「グラス一杯の煌めきよりも一晩の安らぎ」

元坂酒造(株) 環境の変化に抗わず変化に共生した酒造り



三重県に県外研修へ行きました。

紀伊半島の多気郡大台町に1805年創業の老舗蔵元「元坂酒造(株)」を視察しました。2016年に開催された「伊勢志摩サミット」の食中酒として各国首脳に提供されたことでも知られています。

2020年には、農業への回帰をテーマとした「帰農」を新ブランドとしてスタート。酒蔵を取り巻く自然環境、農村における生活文化、日本酒が生まれる普遍的な営みを表現するもので、地元由来の在来品種「伊勢錦」を

元坂酒造(株)の考えはともユニークです。現在八百石ですが、5年以内に三百石まで作りを減らす計画です。

原料米はJAから6割仕入れています。この仕入を自社田での栽培に全て切り替えることで、資金の外部流失を押さえます。

今年度は5町分を無農薬栽培しています。

収量は少なく製造量は減りますが、多気にこなければ飲めない特別な酒として、卸売から直販で収益性を高めれば無理をして増石

蔵で酒米づくり



使い生酀製法で醸しています。

環境に逆らわず人が造りを合わせる

する必要はないと考えます。

最近の酒蔵は、冷蔵装置を使い「冷やす」ことで、エネルギーを大量に消費しています。

元坂酒造(株)では、酵母を培養する際にエネルギーを使わずに温度を下げずに、常温で培養しています。

温暖化による気温の上昇が著しい昨今ですが、人為的に温度を下げずに酵母を培養する技術を習得し、地球環境変化に対応した酒造りを目指しています。

本来自然界に存在しないフロン類を冷却冷凍の冷媒として人為的に開発し、人間の快適な生活を支えるはずが地球温暖化に多大な影響を与えています。

近年の高温障害による品質低下は最たる例で、酒造りに多大な影響を与えています。

冷凍冷蔵設備への投資が必要な四季醸造ではなく、昔ながらの寒造りをしながら地球温暖化と向かい合っています。



その2 **syngenta**

シンジェンタジャパン(株)
アグリビジネス事業本部
RISOCARE事業部
菅家 太 様

リゾケア®XL試験の実施状況について

※リゾケア®は、シンジェンタ社の登録商標です。

6月12日の状況
抜けている部分は、ワキによる生育遅延と枯れあがりワキの少ない部分の生育は旺盛、これ以上ガス障害を受けないよう、中干しを徹底する



○圃場の状況写真：別添
県内全域で昨年のひこばえの影響からワキによるガス障害が多発しております。移植栽培でも周辺部でイネの枯れあがり認められています。対策として中干しを徹底しガス抜きをおこなってください。

○圃場確認…6月12日、ドロオイ、イネミズゾウムシの食害痕が認められたが、幼虫および成虫は未確認
ワキの発生によるガス障害で先回調査時5月21日より苗立ち数が減少
※もともと乾きにくい圃場で、前年の稲わらも多かったようです。

今回、早期(早春)湛直にチャレンジされた取り組みについて紹介いたします。
○実施場所…長岡市深沢町
○播種量…4kg(10a(乾籾))
○播種方法…乗用播種機による点播
○栽培管理…代かき、播種：4月2日
隣接圃場に溜まった水で湛水状態を保持
播種時にアピロ®ファースト1キロ粒剤を散布
1週間湛水を保持し、その後は干す
5月5日に天空®1キロ粒剤散布

参考
5月21日の状況
非常にきれいに揃っている



令和6年 稲刈り前研修会 in エコ・ライス新潟

新潟県山田錦協議会

- 日時：8月19日(月)14:00～
- 場所：(有)エコ・ライス新潟倉庫
- 内容：リゾケア、マイコス試験田視察
(R5年35,000円獲得者の今年度産の生育状況
アメリカ・山田錦巨大農場視察報告)
- 特典：研修会参加者には「Dassaiblu50」1本進呈(協議会費支払者のみ)



瀬祭 令和6年産から新たな基準「特等」を追加!

令和6年産から新基準「特等」が設定され、過日発表されました。価格などの詳細は現在検討中。秋までに同社から発表されます。特等の基準は、①及び②の基準を満たしたものになります。

- ①農産物検査法の特等基準
- ②心白整粒が50%以下

