

## 壮瞥町



こだわり米の収穫

「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクール応募団体

## 壮瞥町こだわり米を作ろう会

### 【壮瞥町】

「こだわり」の心をこめて作るお米

### 【はじまりは？】

大規模生産が進む北海道の稲作において、「大きくできないからこそ食味にこだわろう」という思いで、米作りに励むのが「壮瞥町こだわり米を作ろう会」です。

お米が日本の主食ではなくなってきましたが、私たちのお米を食べてもらうことで、“お米ってやっぱりいいな”と思ってもらいたい。そのため、美味しいお米を作ることだけに重きを置いた生産を開始。消費者が喜んでくれることを第一に考え「食味を追求した」こだわりのお米を栽培しています。

### 【おもな活動】

毎月1回、技術講習会を開き、苗の植える時期や、田植え、水管理などを再確認する機会を設け、厳しい土壌管理方法や、施肥、農薬散布の回数の制限などを話し合い、“壮瞥町のお米”をもっとたくさんの人に食べてもらうために努力を重ねています。

安心・安全で美味しい低タンパクの米づくりに挑戦する「壮瞥町こだわり米を作ろう会」では独自の厳しい品質基準を設け、基準を満たしたお米だけを「そうのみり」としてお届けしています。



「そうのみり」

### 【ここが自慢】

【真心込めて、丹精込めて「美味しさ」で勝負】

壮瞥町全体の水稲作付け面積は113ha。道内全体から見ても約0.1%と小さな産地。その中で、45haを保有している「壮瞥町こだわり米を作ろう会」では、昭和新山や洞爺湖がもたらす素朴な自然のめぐみの中、農薬や化学肥料の使用を控え「こだわり」の心をこめたお米を生産しています。

栽培期間中の化学農薬・肥料を抑え、安全・安心な“YES! clean”の認証を受けて、売れる米づくりを推進し、生産者や地域、ほ場でバラツキのある収量・品質についての年次変動を減らし、高品質米（タンパク含有量6.8%以下、1等米）としてブランド化に努めています。



お米の状況を確認

### 連絡先

代表者名：岩倉 賢一さん／設立：平成16年／会員：9名

住所：有珠郡壮瞥町

電話番号：

F A X：

E-mail：

U R L：