



しずない特別栽培米 ゆめぴりか

☆大地(土)と海(日高昆布と水産資源)と人(食)への配慮したお米作り

JAsしずないは、太平洋がもたらす豊かな恵み、日高山脈を源とする河川が潤す地味肥沃な大地、涼夏少雪の気候風土を活かした第一次産業が盛んな地域を区域としています。サラブレッドの故郷、国内の一大産地として知られており数々の名馬を輩出しているほか、日高の海産物は道内外からの人気も高く特に日高昆布は全国ブランドとしても有名です。



日高昆布と貴重な水産資源の森を守る
静内産特別栽培米ゆめぴりか

☆「安全・安心」と「おいしい」米づくりを推進する静内稲作振興会の取組み

- ・特別栽培(環境保全型農業)を実践する事で、日高昆布やその他の貴重な水産資源の森を守ります。
- ・特別栽培に必要な、土壌診断(精密検査)により適正な施肥を行なう。
- ・土壌診断により動物由来たい肥(馬糞たい肥)を出来る限り使用する事と、有機質肥料を使用し化学肥料を慣行の5割以上削減及びケイ酸資材の使用。
- ・予察防除により化学農薬の使用を慣行の5割以上削減。
- ・「安全・安心」なお米づくりと適正施肥により窒素過剰を抑制することによる、低蛋白米生産へのこだわり。
- ・適期刈取講習会により、最良な時期の刈取を推進する。

☆資源循環農業の実践

収穫後の稲わらは、軽種馬農家や黒毛和牛農家へ敷きわらや飼料として取引されます。

土壌診断を行ない堆肥を必要とする稲作農家は、約3年をかけて完熟たい肥を造り圃場に使用する。



お馬さんの完熟たい肥

☆「家族団欒の食卓に笑顔を贈るお米作りを」

食べてくれる人への想い

家族が安心し、食べておいしいお米。家族団欒の食卓に笑顔をお届けするため、私たち生産農家は毎年、丹精込めたお米づくりを続けています。