「うおぬまのお米農家」の

こだわり商品

ココがこだわりポイント！

「うおぬまのお米農家」の米作りの基本

一、肥料は竹粉を発酵させた自家製有機肥料を使う
竹の乳酸菌・酵母が土壌に住み着き、稲に良質な栄養素を供給します。

一、田んぼに炭を播く
炭は、土質の改善・水質の浄化・ミネラルの補給・保菌作用（菌の住処になる）の効果があり、健全な稲に育ちます。

一、安全な作物を作る
有機栽培・減農薬栽培を基本とし、農薬を極力減らした安全な食べ物を作っています。

魚沼の山で育った有機米
（有機 JAS 認証米）

魚沼産コシヒカリを農薬・化学肥料不使用で育てた逸品です。有機栽培米は魚沼でも全体の 0.3% 程度しかなく、その中でも山際で作られている所は殆どありません。

昔ながらの従来コシヒカリを使用しているので、香り高くふわっとした食感になります。

有機栽培とは…
国の JAS 規格に定められていて、厳しい検査を通ったものが「有機 JAS」認証農産物と認められます。（この「有機 JAS」を取得しないと「有機」や「オーガニック」といった表示が認められません）

源泉有機米


源泉

有機栽培米の中でも、源泉からの水のみを使用して作った大変貴重な一品です。希少のため、少量限定となります。

ハザ掛け有機ミルキークイーン

魚沼産のミルキークイーンを有機栽培で作り、天日で乾燥させた至極の一品です。

ミルキークイーン独自の甘くもちもちした食感を太陽の香りと共にお召し上がりください。



ハゲ掛けとは…
刈り取った稲を逆さにして天日乾燥させることをいいます。刈り取り後に何日もかけてゆっくりと乾燥させることで、茎の栄養分がいきわたりさらに美味しいお米に仕上げてくれます。

うおぬま白糀

自家製のお米を 100% 使用して作った糀です。

作りたての糀を半乾燥してほぐした状態で真空パックにてお届け致します。

有機米 100% 使用した糀も取り揃えております。



ツバメの飛び交う棚田米
魚沼産コシヒカリ

棚田で極力農薬を減らして作った魚沼産コシヒカリです。

棚田は本来管理が難しく減農薬栽培に適しませんが、豊かな水や自然がある所でこそ農薬を減らして作りたいという思いから始めました。

農薬を減らした栽培をしていると、虫を追って田んぼの上にツバメが飛んでくる所からこの商品名にしました。


棚田

特別栽培ミルキークイーン

新潟県の特別栽培米認定を受けたミルキークイーンです。棚田で精魂込めて育てたミルキークイーンの甘くて柔らかい食感をお楽しみください。

結の米 ふたえぼし（混植・特別栽培米）

当農園が味にこだわり抜いて作った一品です。香り高く味のあるコシヒカリがベースですが、そこにミルキークイーンの甘味とやわらかさをプラスしています。同じ田んぼで育てることにより品種間での交配も起こり、二つの品種の距離がさらに近づきます。

※一品種以上を同じ圃場で栽培することを混植（こんしょく）と言います。
特別栽培米としては新潟県で初の認定となります。

酒 数量限定

◆純米吟醸
生原酒 17 度
◆純米吟醸 15 度

地元魚沼の酒蔵玉川酒造とコラボしてこだわりの限定酒を作っています。

詳しくはお問い合わせください。

本



うおぬまのお米農家が本になりました。

著：岩貞るみこ　小学生向け

魚沼の山の中でくり広げられるドタバタ農業記をお読みください。お近くの書店でお求めください。