

## AiZ'S-RiCE通信

Vol.7 (2022年6月発行号)

2022年

もっとおいしく、もっとたくさん。
今年も生産者の挑戦が始まります。

AiZ'S-RiCEを日ごろからご愛顧いただいているみなさま、ありがとうございます。会津盆地では雪深い冬を越えて今年も田植えの時期を迎えました。会津産コシヒカリは、令和3年産も食味ランキングで特Aを受賞し、9年連続となっております。生産者をはじめ、関係者の日々の努力の賜物と言えます。協議会ではさらなる品質の向上と収穫量の増加に向けノウハウを共有しあい、今年も米づくりに真摯に取り組んでまいります。これからも変わらぬご支援のほど、何とぞよろしくお願い致します。あいづの厳選米生産推進協議会









### 今年の気候と生育環境

2021年12月から2022年2月は、12月下旬以降の強い寒気の影響で全国的に気温が低くなりました。北日本の日本海側では低気圧の通過や冬型の気圧配置の強まり等により、会津地方でも降水量が多くなりました。平均気温は平年並みの0.4℃、降水量は平年比109%の307.5mm。降雪量は341cmで平年より60cmほど多く積雪した会津らしい冬となりました。この厳しい冬が豊かで、清

廉な雪どけ水をもたらします。 その中で育まれるお米にご期 待ください。



廉な雪どけ水をもたらします。 ■2021年12月~2022年2月の 会津若松の気候

地 点 名	A No otto lot
地 点 名	会津若松
平均気温 (℃) 平年差 (℃)	$0.4 \\ (-0.3)$
──降水量(mm) 平年比(%)	307.5 (109)
日照時間(h) 平年比(%)	240.7 (98)
ー 降雪量 (cm) 平年値 (cm)	341 (283)
	57 (58)

# 会津トマト、アスパラの紹介

会津地方では磐梯山の豊富な雪解け水と肥沃な大地、昼夜の寒暖差といった農作物にとって恵まれた環境と、勤勉で粘り強い生産者による努力の積み重ねにより、米をはじめ、さまざまな農作物の一大産地となっています。トマトは福島県の令和3年のトマトの出荷量が東北1位(農林水産省統計より)となっており、会津若松市でも盛んに生産されています。会津盆地の気候と相性がよく、初夏または秋口は高糖度で濃厚な味わい、真夏の時期は瑞々しくさっぱりした風味の「会津トマト」として知られています。

また、アスパラガスは、昭和40年代初めに会津で栽培が始まって以来、約50年を経て福島県は全国トップクラスの産地となり、うち90%が会津産です。5月をピークに10月ころまで収穫され、採れたてのアスパラは、フレッシュな濃い風味が特徴で



す。会津の旬の食材をぜひご賞味ください。

会津トマト 盆地特有の昼夜の寒 暖差を生かして栽培。 夏から秋が旬です。

会津アスパラ 時期によっては2Lサイズ以 上の極太を味わえることも。



#### 2022年5月下旬、晴天に恵まれた会津盆地では、青々としたAiZ'S-RiCEの苗が 豊かな水を蓄えた田に植えられました。今年も生産者たちの新たな挑戦が始まります。

2022年5月20日(金)、磐梯山の麓に位置する会津若松市の河東地区では、AiZ'S-RiCEの田植えが行われました。今年初めてAiZ'S-RiCEに挑戦する生産者を取材しました。

#### 1 磐梯山の雪解け水が地下水路を経て田んぼを潤す。

春の暖かな日差しの下、新緑が芽吹く会津盆地では、一面の田んぽに水が張られ陽光に照らされていました。今年の冬は会津らしい十分な降雪があり、磐梯山の雪解け水は猪苗代湖を経由して田園を潤しています。今回訪れたのは会津若松市北部、河東地区。足元に目をやると、道路と田の間によく見られる用水路がありません。この地域の一部では猪苗代湖から会津盆地へ流れ出る日橋川の水を、地下に張り巡らされた水路により、各田へ行き渡らせています。



水路は地下に敷設。道際のバルブで水量を調整。

#### 本当にうまい米に仕上がるのか、自分で確かめたい。

加藤さんが特に重視したのが土地選びです。近くの田の農薬等の影響を受けないよう周囲を自分の土地に囲まれた1区画を選んで、酒粕を含んだ肥料を撒き、地力を高めています。さらに、GPS機能を搭載した田植え機で、位置情報を把握しながら株間や施肥の量を最適化して、育ちのよい苗だけを植えていきます。「1年目の今年はAiZS-RiCEの農法に即してとにかくやってみる。その手間暇に見合ったうまい米に仕上がるのか、自分で確かめたいのです。」生産者として、経営者として、数々の農作物と向き合ってきた加藤さんが、どんなAiZ'S-RiCEを育てるのか、これからも追っていきます。



GPS搭載で稲に最適な田植えを実現!

#### 2 異色の経歴を持つ生産者がAiZ'S-RiCEに挑戦。

今回取材に訪れた加藤さんは、もともと建設会社で現場監督として工事の進捗を見守り、納期とコストを管理してきた経歴を持ちます。その後は野菜農家となり、長年にわたり、ごぼうや里芋など、希少性の高い品種を育てたり、同じ品種でも市場に出回らない時期に出荷したりして高収益化してきたそうです。「ただ言われたことをやるのか。自分で考えながらやるのか。その差は大きいです」と加藤さん。数年まえから稲作も始め、手ごたえをつかんできた経験を活かし、今年いよいよAiZ'S-RiCEに挑戦します。野菜屋がAiZ'S-RiCEをつくったらどうなるのか。期待は高まります。



現場監督、野菜農家での経験をAiZ'S-RiCEに活かす。

#### ∖AiZ'S-RiCEをつくる人 /

稲も人間も同じ。人間が暑いなら、稲だって暑いの

です。稲は話せないからこ

そ、小さな変化に気を配り、

稲と対話します。稲にとっ

て何が最良か考え、実践し

ていきます。



会津若松市 加藤 学さん

厳しい基準のもと、さらなるおいしさを目指して AiZ'S-RiCEと向き合う生産者たち。 その努力と創意工夫の日々を、秋の収穫に向けて ご紹介していきます。

#### お問い合わせ

あいづの厳選米生産推進協議会(事務局:会津若松市農政部農政課内) ※令和4年4月18日から移転により住所・連絡先が変更となりました。 〒969-3481 福島県会津若松市河東町郡山字休ミ石14番地 TEL:0242-23-9973 FAX:0242-36-7142

アイヅライス



https://aizs-rice.com/