



AiZ'S-RICE  
Premium Rice from AiZU  
by AiZU Agricultural Bank in 1868

# AiZ'S-RICE通信

2023年



今年で6度目の挑戦。生産者たちが大切に育て上げる、AiZ'S-RICEをお楽しみに。

AiZ'S-RICEをご愛顧いただき、ありがとうございます。

令和4年産の会津産コシヒカリが、食味ランキングで10年連続「特A」を受賞しました。今後20年、30年と、変わらぬ品質で美味しいお米を提供できるよう、米どころ会津として誠心誠意取り組んでまいります。そして今年も、会津産コシヒカリの中でも特に高い品質（であること）が求められるAiZ'S-RICEへの生産者たちの挑戦が始まりました。これからも変わらぬご支援のほど、何とぞ宜しくお願い申し上げます。

あいづの厳選米生産推進協議会



	会津産コシヒカリ 「食味ランキング」 10年連続 「特A」 (2013年度から)	食味値 80点以上 <small>玄米タンパク質 含有率6.4% 以下</small>	特別栽培米 ガイドラインに に基づいて 栽培	会津清酒の 酒粕を 肥料に	安全・安心 グリホサート系除草剤 及びネオニコチノイド系 農薬 不使用
--	--	---	---------------------------------	---------------------	---

## 外食産業2社が田植え体験

令和5年産「AiZ'S-RICE」をご使用いただく予定の、外食産業の社員の方々に、当市にお越しいただき「AiZ'S-RICE」の田植えを体験いただきました。足を取られ苦労しながらも、楽しみながら作業を行っていただきました。田植えの他にも、会津地鶏や会津産農産物などを紹介し、会津の魅力に触れていただきました。

昔ながらの手植えによる田植えを体験いただきました▶



## 会津若松市の紹介



鶴ヶ城の特徴や魅力を伝える映像や実物資料などの展示

## 鶴ヶ城がリニューアル！

会津若松市のシンボルである鶴ヶ城は、今年の4月に全面リニューアルし、歴史とデジタルを融合した体験型博物館として生まれ変わりました。光と音の演出により会津戦争の臨場感を体感するフロアなど、新たなコンテンツにより会津の武家文化を楽しみながら学習いただけます。

是非、会津へお越しいただきご登閣下さい。



初夏を思わせる日差しの中、今年もAiZ'S-RiCEづくりが始まりました。

今回は会津若松市北会津地域の生産者にお話を伺いました。

会津若松市北会津地域に広がる田園地帯の中で、ぽつんと佇む1台の田植え機。

AiZ'S-RiCE生産者の中である、坂内和彦さんの田植え作業が今年も始まります。

### 1 田んぼ230枚中たった2枚分の貴重なお米。

広大な田園地帯に午後の日差しが照りつける中、田植え作業は始まりました。苗の発育は全体的に良好。今年は寒暖差が激しいので、育苗期間はハウスの中の温度が下がり過ぎないよう気を付けています。株式会社ミシファーム代表取締役 坂内和彦さんは230枚の田んぼに田植えを行います。AiZ'S-RiCEは、そのうちたった2枚の田んぼだけで大切に育てられます。「もっと増やして、販売の柱にしたい」と、坂内さんは意欲を見せます。



取材中、1枚15分ほどで田植えがあつという間に終了。

### 2 まずは土づくりに万全を期す。

「田植え前の土づくりが一番重要。土づくりが稲づくりの基本。」と語る坂内さん。酒粕堆肥によって地力を蓄えた田んぼに、更に土壤診断のデータを用いることで不足している要素を補い、美味しいお米が育つための環境を整えます。

AiZ'S-RiCEの生産要件の中でも特に、玄米タンパク質含有率6.4%以下をクリアするのが難しいそうですが、土壤への窒素分を抑えることにより、収量ではなく品質重視の栽培を行っています。

### 3 AiZ'S-RiCEは、美味しい米づくりの原点を忘れさせない。

様々な用途米が生産されている中で、稲作の原点である良食味米づくりに力を入れたいとAiZ'S-RiCEの栽培を始めた坂内さん。5年に渡る栽培を通じて、今までの経験則だけではなく、土壤診断などの科学的なデータに基づく方法を活用していく重要性に気付かされたそうです。その一方で「AiZ'S-RiCEは、美味しい米をつくりたいという昔ながらの思いを忘れさせないでいてくれる存在」だと言います。米づくりの未来のために、これからも坂内さんは挑戦し続けます。

社員の皆さんと共に丁寧に田植え作業を進めていく  
代表の坂内さん(左手前)



### AiZ'S-RiCEをつくる人

稻作歴は38年。東北の生産者にとって、米づくりはDNAのようなもの。特に会津は、米づくりの最適地だと思います。私たちが自信を持つてつくったAiZ'S-RiCEを、ぜひ味わってみてください。



会津若松市  
坂内 和彦さん

積み重ねてきた生産者たちの経験と、妥協しない良食味米へのこだわりで、ますますブランドとしての価値を高めていくAiZ'S-RiCE。今年も生産者たちの挑戦が始まりました。

#### 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)  
〒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

アイズライス



<https://aizs-rice.com/>