

vol. 08

ごらんあれ! ごはんの底力
結び米大特集

新アンバサダー紹介

結び米ニュース

結び米めぐり旅

世羅郡世羅町/庄原市西城町

ごらんあれ!
ごはんの底力!

お米がつなげる
イロイロを紹介する
フリーペーパー

ム
ス
ト
8

広島県産

恋の予感

STU48
コラボ米

好評発売中!

「恋の予感」
一般公募の中から
選ばれた名前です!

広島生まれの
お米で暑さに強い
品種です!



大きめな粒で
食べた時の粒感が
特徴です!

一度、食べると
恋する気分に
なっちゃうかも!

数量限定
発売なので
お早めに!



「瀬戸内」エリアを本拠地として活動している「STU48」と
広島生まれ、広島育ちのお米「恋の予感」がコラボした
数量限定パッケージが登場!

JA / JA全農ひろしま

底
力
ごはんの

「結び米」大特集！

てらんあれ！

新発売



高野こしひかり

(たかのこしひかり)

広島県の北東部に広大な面積を有する庄原市の中でも最北端に位置する高野町は、東北北部に似た気象で、毎年冬には1mを超える積雪がある豪雪地帯。年間を通じて涼しい気候を生かし、お米はもちろん、りんごや大根、トマトなどが美味しく育つ、農業が盛んな地域として以前から知られています。そんな高野町の豊かな自然に育まれ、収穫されたお米が満を持しての新発売となりました。



里山の夢

(さとやまのゆめ)

中国山地の麓、庄原盆地に位置する庄原市山内地区は古くから米どころとして栄えた、自然豊かな地域です。「里山の夢」の米作りでは、里山の整備で伐採した竹を粉末にし、独自の技術で牛堆肥と混合し、発酵させ、田んぼに散布する独自の土作りを行い、さらに収穫されたお米の中でも食味値の高い良質米（食味値80%以上）のみを厳選し消費者に提供しています。循環型農業で、土づくりにこだわった安全・安心でおいしい米作りの取り組みは多くの米コンクールでも高く評価されており、テレビや新聞などで紹介され注目を集めています。

〈受賞歴〉

- 第2回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト 総合最優秀賞受賞(2012)
- お米番付2014入選(2014)
- 第17回すし米コンテスト・国際大会 「すし米大賞」受賞(2015)
- 第8回大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト 部門最優秀賞受賞(2018)



広島県北広島町産 大朝こしひかり

(ひろしまけん きたひろしまちょうさん おおあさこしひかり)

北広島町の大朝地区は、江の川水系の豊かな水源、高原状の地形がもたらす寒暖差があり、昔からの米どころとして知られています。そんな大朝地区でエコファーマー資格を取得した農業法人と農家のグループが、栽培方法や使用する農薬・肥料の統一などに取り組み、作っているお米が「大朝米」ブランドです。毎年、美しさの向上と均一化をはかりながら収穫する、安全・安心で美味しい「広島県北広島町産大朝こしひかり」を自信を持ってお届けします。



神石高原町産 こしひかり

(じんせきこうげんちょう
こしひかり)

広島県東部の「神石高原町」は中国山地の標高400m～500mの高原エリアに位置します。「神石牛」や「まる豊とまと」、「ピオーネ」など、美味しい農産物を育む豊かな水と恵まれた土壤が「神石高原町」の魅力です。昼夜の温度差が大きい気候に加え、豊富な清流に恵まれたこの土地で、大切に育てられているのが「神石高原町産こしひかり」です。



三次ひとめぼれ

(みよし ひとめぼれ)

「三次ひとめぼれ」が収穫されるのは、自然豊かな三次市三和町。大力谷に沿って圃場が広がっています。日照と寒暖差のバランスもお米づくりに適しているのに加え、すぐそばに水源もあります。しっかりと土作りを行なった圃場に、その水源から湧き出てくる清流が注ぎ込み、すくすくと稻が育ちます。古くは酒米の产地として知られた土地として知られていました。近頃では、消費者の皆さんを圃場に迎えての「田植え体験」や「稲刈り体験」を行い、大力の自然や農業の良さを伝えながら、消費者の皆さんとの結びつきも大切に育てています。



北広島町 豊平あきさかり

(きたひろしまちょう とよひらあきさかり)

広島県の北西部に位置する北広島町は、美しい景色と豊かな自然に囲まれ、湧き出す水が美味しい「豊平そば」、「万徳院跡」や「吉川元春館跡」などの旧跡や晴れた日には瀬戸内海を望める龍頭山など、魅力に溢れています。古くからのお米どころと知られる「旧豊平町」地域で育った「あきさかり」。精米白度が高く、もっちりとした粘りのある食感と甘味が特徴です。節減対象農薬と化学肥料(窒素成分)の使用回数を通常の2割以上削減して安全・安心なお米です。「産地体験交流会」も生産地の圃場で定期的に開催。ここでふれあいを通じて生産者と消費者の皆さんとの結びつきが生まれ、深まっています。



賀茂ハチハ

(かもやそはち)

東広島市で栽培されたコシヒカリ「賀茂ハチハ」は、米の収穫まで88の手間がかかると言われることにちなんで名付けられました。米袋のデザインは自然豊かな賀茂台地を一望する龍王山の山の端と、西条が酒の都であることから日本酒のラベル「胴張り」をイメージしています。環境保全米として節減対象農薬を広島県基準から2割以上削減して栽培しており、売上の一部は「西条・山と水の環境機構」へ基金として拠出されます。地域の自然環境保全への貢献と結びついたお米です。





お米は太る？誤解です！

J A全農ではこれまで、おにぎり食に運動を組み合わせた「おにぎりダイエットプログラム」の普及を進めてきましたが、今回、より手軽に取り組めるよう、「おにぎりダイエット+ウォーキング」として、プログラムをリニューアルしました。このプログラムでは、毎日の食事におにぎりを取り入れて、摂取カロリーを適量にコントロール。おにぎり1個＝約180kcalとし、おにぎりの個数でカロリー調整をしやすくしました。手軽に実践できる1日15分のウォーキング組合せ、健康的にダイエットすることを目指します。

「おにぎりダイエット+ウォーキング」

詳しい実践方法は、米消費拡大のポータルサイトで公開中！自分に合ったおにぎりの個数が簡単に計算できるコーナーのほか、効果的なウォーキング方法を解説した動画や、おにぎり・おかずレシピ、実際に28日間このプログラムに取り組んだモニターの結果も紹介しています。

ぜひ、トライしてみてくださいね！

「おにぎりダイエット+ウォーキング」とは
<http://onigiridiet.com/>

「おにぎりダイエット+ウォーキング」

JA全農ではこれまで、おにぎり食に運動を組み合わせた「おにぎりダイエットプログラム」の普及を進めてきましたが、今回、より手軽に取り組めるよう、「おにぎりダイエット+ウォーキング」として、プログラムをリニューアルしました。このプログラムでは、毎日の食事におにぎりを取り入れて、摂取カロリーを適量にコントロール。おにぎり1個＝約180kcalとし、おにぎりの個数でカロリー調整をしやすくしました。手軽に実践できる1日15分のウォーキング組合せ、健康的にダイエットすることを目指します。

「おにぎりダイエット+ウォーキング」とは
<http://onigiridiet.com/>

ムスボバックナンバー

「ムスボ」のバックナンバーがJA全農ひろしまのホームページの「広島のお米」で見ることができます。ぜひご覧ください！

絶賛公開中！

広島のお米 検索 <http://www.jazhr.jp/line>

musubimai news

結び米ニュース

現在、広島ホームテレビで絶賛放送中の「せとチャレ！STU48」で、極上の銀シャリ作りにチャレンジ！と題して、広島県産「恋の予感」とSTU48とのコラボ記念企画がありました。STU48のメンバーとお笑い芸人銀シャリが稻刈り体験！「恋の予感」を飯盒炊飯＆おにぎりにして実食！パールライス工場の見学にも訪れましたよ。

「せとチャレ！STU48」

口ヶ収録レポート

番組MCの藤原あづさ(あ～ちゃん)さん(左)と、峯吉愛梨沙(ありちゃん)さん(右)が登場！

稻刈りをご指導いただいたJA広島中央の溝西課長。

晴れて良かったな～とか言いながらのんびり稻刈りしているところ…

極上の飯盒炊飯をするために、火起こしからトライ！

始まりました！

飯盒に西条の極上の湧き水と、極上の「恋の予感」を入れて火にかけます！

「苦勞」という味付けが加わった極上のお米をSTU48の二人がおにぎりに♥銀シャリも大満足♪

恋の予感、美味しいいただきました。

「せとチャレ！STU48」…STU48が瀬戸内を舞台に様々なチャレンジを行い、世界に羽ばたくべく己を磨きます！

広島ホームテレビで毎週土曜深夜0時35分～0時45分放送中。

めぐり旅



美味しいお米を
つくるのは
豊かな自然と
人の力。
生産者のみなさんに
会いにいき、
お米のふるさとを
巡ります。



JJA/JA全農ひろしまでは、
県内各地で
農業体験産地交流会を
開催しています。

世羅町 世羅郡

世羅町

これからの
10年に向けて。

4法人で始めた
新たな取り組み



各法人の代表が集まると
常に米作りの話題が飛び交う。

広島県のほぼど真ん中に位置する世羅郡。標高四〇〇メートルの低い山々に囲まれたのどかな場所です。雨量が安定していることや、昼夜の寒暖差が大きく、長い日照時間などいくつもの好条件が功を奏し、米のみならず果樹や野菜も美味しく育つ地域として知られています。

そんな世羅郡の世羅町小国という地域で「上小国」、「黒羽田」、「大福ファーム」、「きらり狩山」という4つの農事組合法人が集まって30年度から新たな取り組みがスタートしています。各法人の圃場は10～15haと小規模。生産者の高齢化が



農機具の共同利用が今年度からスタート。



信頼関係が強固な4法人の皆さん。



収穫の様子。



これから田植えを控えた自慢の土。

進むこれからの中年に向けて専従雇用や若者の就労を考え、地域の農事組合法人と連携して新たに歩んで行くことを決めました。

主に農薬散布に必要なドローンなどの農機具の共同利用をはじめ、施肥・防除について勉強会を積極的に開催し、スキルアップを目指しています。また、地元・世羅郡の養鶏場から調達する、ふんを肥料として用いた米づくりを法人間でスタートさせる予定です。鶏ふんは肥料として古くから利用されてきました。全国でも養鶏

が盛んなこの町で米づくりに活かせば地域の特色が出る米になると思います。

30年産に試験栽培がスタートしており、31年産から本格的に生産を始めます。4法人合わせると圃場は10haになり、それなりの規模に連携することでの農地保全に力を入れられ、専従雇用の受け入れや若者の就労にも希望があります。今後は、未来へ農業を繋ぐためにも鶏ふんを使った米づくりの定着で、ブランド米の構築を目指します。



田植えシーズンの様子。



今回訪れたのは、農事組合法人黒羽田。
ぶどう栽培にも力を入れている。



取材／2019年2月

(お話を農事組合法人上小国
代表折本文則さん
農事組合法人黒羽田
代表綿谷岩美さん
農事組合法人大福ファーム
代表理事渡邊健治さん
小迫高さん
農事組合法人きらり狩山
代表理事高谷義則さん
宮崎幸雄さん
高さん)



食味コンクールでの授賞式の様子。

は海のミネラルを多く含んだ牡蠣殻堆肥を春先に田んぼに散布して土壤を良くし、お米の品質向上を目指してきました。その甲斐あって、「里山の夢あきさかり」はこれまで全国的な食味コンクールで何度も入賞。食味値の最高値は90と高値を記録しています。この結果に竹の力はすごいと改めて感じました。

そして、お米だけではなく、堆肥づくりにおいても「広島県堆肥づくり共励会」で優秀賞をいただきました。その後、竹堆肥を作る設備を自分で建設し現在は

増えてくれると嬉しいです。



先人たちが石垣で作った田んぼ。
圃場整備で少なくなったがこの地域では今も多く見られる景色。



田植え後は緑のじゅうたんのような景色が広がる。



美味しいお米づくりに余念がない研究会のみなさん。



キレイな水流にしかいないオオサンショウウオが生息。
米づくりも水系の恩恵を受けている。

取材日：2019年2月



2年前から特別栽培米を生産している。

美味しい米づくりは、
丈夫な土づくりから。
竹を使った有機肥料で
品質向上を目指します

広島県の県北に位置する庄原市西城町。「古事記」に登場する国生みの女神・イザナミノミコトが葬られたと伝わる比婆山があることでも有名です。あたりには石垣で作られた昔ながらの棚田が多く残っています。

平成24年に発足した「西城町美味しい米つくり研究会」では、里山の環境整備として近隣の竹林から伐採した竹と地域の酪農家・畜産家から譲り受けた牛ふんで堆肥づくりから行っています。平成26年から



里山の環境保全の取り組みとしても伐採が必須。
地域の人々が切って持ってきてくれることも。



農機具の導入で効率アップ。



坪刈りを行なって品質をチェック。

○ 西城町美味しい
米つくり研究会
庄原市西城町
会長 山本 広美さん

(お話／西城町 美味しい
米つくり研究会
会長 山本 広美さん)

西城町 庄原市