



お問い合わせ先

基幹流通(JAグループへの販売)で生産する場合は管内のJAへ、
地域流通(地域での生産者自らの販売)で生産する場合はお近くの地域農業改良普及センターへ
ご相談ください。



「結びの神」とは

三重県農業研究所で12年の歳月をかけて誕生した「三重23号」のうち、品質基準である農産物検査1等格付け、玄米タンパク含有量6.8%以下に合格した米のみを「結びの神」として販売しています。

栽培基準

- 栽培基準(基本版)に沿って、地域に則した栽培を行うこと。
- 栽培履歴を確実に記録し、生産終了後、速やかに提示すること。([みえの安心食材]の記録提出で可)
- 生産物として「みえの安心食材」認定を取得していること、または取得すること。
- 種子は100%更新すること。(自家採種は禁止)
- 関連する研修会等に積極的に参加し、地域資源を活用した米づくりのコンセプトに基づいて情報発信し、その価値を高めること。

品質基準

- 農産物検査で1等格付けされたもの。
 - 玄米タンパク含量6.8%以下(水分15%換算)であるもの。
- ※詳細はHPIに掲載している「生産販売要領」をご確認ください。



高い1等米比率を誇る、高温耐性品種

「三重23号」は、登熟期に高温でも白未熟粒の発生が少なく、玄米の外観がきれいな品種です。収穫時期はコシヒカリよりも1週間程度早く、収穫量は同程度となっており、草丈が短いため倒れにくく、いもち病に強いという特長があります。また、平成24年度に誕生して以降、「三重23号」の1等米比率はほとんどの年産で90%以上を超える高い水準を維持しています。



大粒でもちもち、味わいしっかり

米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しい炊き上がりです。もちもち感があり、噛めば噛むほど味わいが広がります。冷めてもおいしく、おむすびやお寿司、丼物、カレーライスなど、家庭・外食を問わず人気のメニューに最適なお米です。県内スーパーなど量販店や地域の農産物直売所で販売されているほか、寿司店やレストラン等の飲食店や、ホテルや旅館等の宿泊施設、お弁当や学校給食等、様々な実需者に採用いただいています。



三重県 結びの神

検索

みえの米ブランド化推進会議・三重の新たな米協創振興会議・三重県農林水産部農産園芸課

〒514-8570 三重県津市広明町13番地 TEL.059-224-2547