

結ぶ びの 神

三重県内それぞれの地域で、自然環境・歴史文化を生かした米づくりへの思いをもった選ばれた農家が育てたお米です。

このお米を通じて人と人、人と自然、人と歴史・文化、地域と地域、田舎と都市を結びたい！それが私たち願いです。



- ・地域の仲間みんなで楽しくお米作りをしています。
- ・古より清らかな水にゆだわられて育てたお米です。
- ・参宮街道の通る歴史ある地域で作ったお米です。
- ・人もお米も「風伝おろし」と呼ばれる風に育まれています。
- ・モータースポーツの街の若い熱意のある農家が作ったお米です。
- ・鈴鹿山麓で子供を育てるように稲と話をしながら作ったお米です。





JA三重中央(南家城営農組合) 特 徴

1. 清流雲出川の水を豊富に使って作ったお米です。
2. 土づくりにこだわり松阪牛の牛糞堆肥を使っています。
3. 地域の仲間みんな楽しくお米作りをしています。

紀伊半島の中央部に位置する三峰山に端を發し川上山若宮八幡宮の滝を源流とする「疏水百選」に選ばれた清流・雲出川の水が私たちの田んぼを潤しています。

私たちは、農薬の使用量をできるだけ減らし、名産松阪牛の牛糞堆肥を使った米づくりを通じて、清流とそこに棲むネコギギなどの生き物を守っています。

色々な生き物がすんでいるきれいな水を使い、農薬の使用量を減らした米を食べることができます。また、お米を買うことを通じてきれいな雲出川を守る活動を応援することができます。

JA三重四日市(稲作研究会)



特徴

1. 水と土にこだわったおいしいお米です。
2. 稲を元気で丈夫に育てた安全安心なお米です。
3. 子供を育てるように稲と話をしながら作ったお米です。

鈴鹿山脈の主峰「御在所岳」の頂に鎮座する御嶽大権現に見守られている地域の農地や自然環境を守り、人々の健康と幸福に貢献したいと考える生産者が、寒暖差のある鈴鹿山脈の麓で、蛍や赤とんぼメダカの棲む清流の水を使ってお米作りをしています。

私たちは稲を元気で丈夫に育て、安全安心なお米を届けるために、昔ながらの土作りにこだわり、稲と話をしながら必要最小限の農薬を使って、おいしいお米を作っています。



JA鈴鹿(鈴鹿Fワンツースリー)

特 徴

1. モータースポーツの街のプロ意識の高い若い農家が作ったお米です。
2. 農薬や化学肥料を減らして栽培した安全・安心なお米です。
3. 消費者とのコミュニケーションを大切にしています。

私たちの郷土「鈴鹿」は、鈴鹿山脈を源とする水と穏やかな気候に恵まれたお米作りの盛んなところ。また、モータースポーツの街として知られています。

私たちは、「皆様に安心して食べていただけるお米を安定的にお届けする」という理念の基つき、田んぼの土作りにこだわり、できるだけ農薬や化学肥料を減らして、米作りをしている若手の農家グループです。そのことにより、田んぼにはホタルやゲンゴロウなどの多くの生き物が戻ってきています。

生産者の顔の見える、安全・安心なおいしいお米を食べていただくことができます。



JA一志東部(水稲恵みの会)

特徴



1. 伊勢平野を流れる雲出川や中村川のきれいな水を使って栽培したお米です。
2. 清流に棲む生き物を守りながらお米作りをしています。
3. 子供たちにお米作りを伝え、地域の農業を守っています。

日本最古の墨書き土器が出土するなど歴史ある伊勢平野の中央部を流れる清流雲出川、中村川のきれいな水を使って育てられたお米です。清流には天然記念物のネコギギをはじめ清流しかすめない希少な生き物が棲んでいます。清流に棲む生き物を守るために、できるだけ農薬を使わない米作りを行っています。こうした米作りを子供たちに伝え、地域の農業を守っていききたい。それが私たちの願いです。

歴史ある嬉野・三雲の地で栽培された、減農薬のおいしい安全・安心なお米を食べることができます。このお米を食べることでふるさとの農業を守り、お米作りや農村の文化を体験できます。





JA松阪(水経会) 特 徴

1. 鮎や蜚が棲む清流の水を使って栽培したお米です。
2. 伊勢神宮や宝塚古墳など歴史ある地域です。
3. 松阪牛の堆肥や伊勢志摩の牡蠣殻を使い循環型のお米づくりをしています。

高見山を源流とする櫛田川と堀坂山を源流とする阪内川の清流が私たちの田んぼを潤します。その清流には鮎、蜚、タナゴなどが住んでいます。私たちの地域は伊勢神宮に近く、織物を奉納する機殿神社があります。また、宝塚山古墳からは舟形埴輪が出土し、古来から米づくりが盛んな地域です。

松阪牛の堆肥と伊勢志摩の蠣殻を入れて土作りをした田んぼで適期の水管理をおこないながら減農薬栽培をしています。

歴史や文化のある地域で、きれいな水を使って作った多様な生き物が棲む安全安心な、甘みがあり冷めてもおいしいお米を食べることができます。

JA三重南紀(尾呂志「夢」アグリ)

特徴

1. 紀伊山地の山々からの湧水を使って栽培したお米です。
2. 地域の文化である大切な田んぼを次世代に継承しています。
3. 土づくりを大切に病気や害虫に強い米作りをしています。

私たちは先祖代々伝わる農地や地域の自然環境を守り次代に引き継ぐためにお米作りをしています。

尾呂志地区は、熊野灘に注ぐ尾呂志川の上流に位置し、「山の神」に守られた紀伊山地の山々からの湧水が棚田を潤しています。さらにこの地区には世界遺産の熊野古道「風伝峠」があります。この峠から吹き下ろす風を「風伝おろし」といい、尾呂志の語源とも言われています。秋から冬にかけて、峠から滝のように流れ落ちる霧、「風伝の朝霧」は当地方の風物詩として有名です。そしてこの尾呂志地区は自然条件が水稻に適し、その昔から良質米の産地として知られています。「米作りは土作り」という信念に基づき、稲本来の力を発揮させるため、毎年、土の状態を調べ、堆肥を入れて土作りを行い、病気や害虫に強い米作りをしています。

この安全・安心なお米を食べることで尾呂志地区の農地や自然環境を守ることができます。





JAいがほくぶ JA伊賀南部

特 徴

1. 良質米産地で作られたおいしいお米です。
2. コメ作りのプロが地域農業を守りながら作ったお米です。
3. 土づくりにこだわり、農薬の使用をできる限り控えたお米です。

伊賀地域は伊賀焼にも使われるような粘土質な土壌と寒暖差のある盆地特有の気候で、古くから良質米の産地と知られています。昨年、その品質が認められ、伊賀米コシヒカリが特Aの評価を受けました。

そのような地域で、地域農業を守りたい米作りのプロが、良質なたい肥を使うなど土づくりにこだわり、農薬の使用もできる限り抑えて作った安全・安心なお米です。信頼できる安全・安心でおいしいお米を食べていただけます。