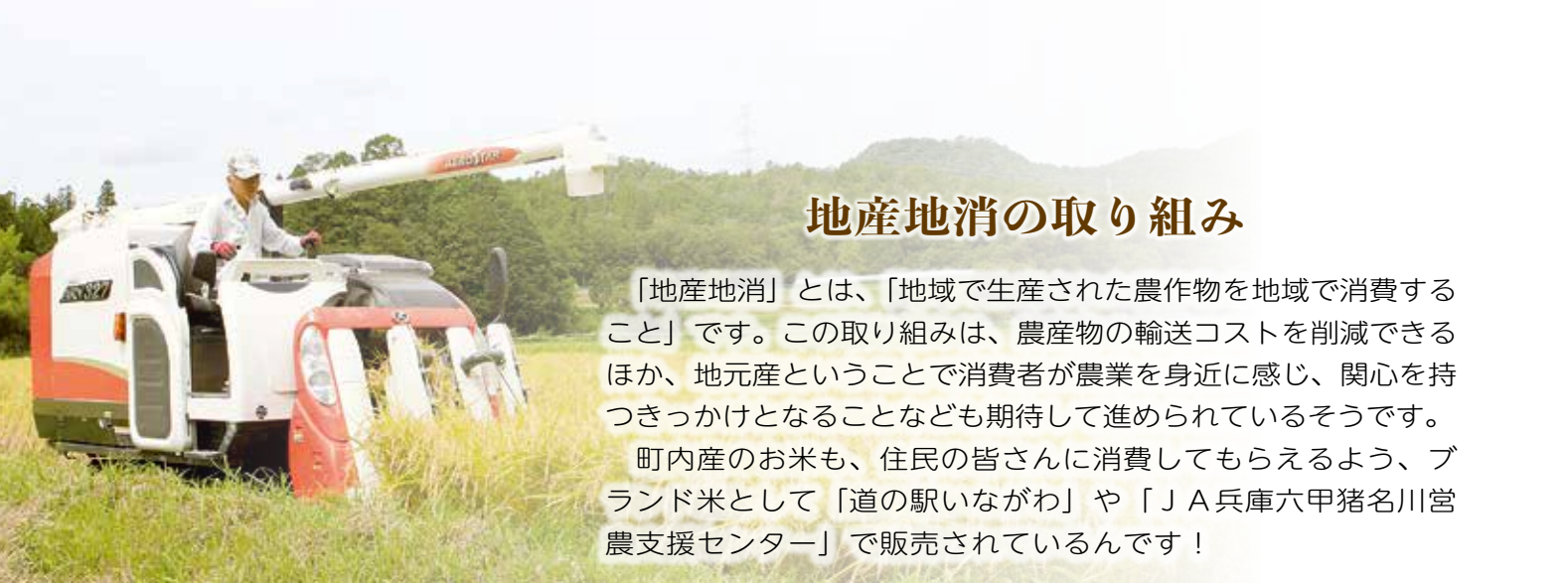




地産地消の取り組み

「地産地消」とは、「地域で生産された農作物を地域で消費すること」です。この取り組みは、農産物の輸送コストを削減できるほか、地元産ということで消費者が農業を身近に感じ、関心を持つきっかけとなることなども期待して進められているそうです。

町内産のお米も、住民の皆さんに消費してもらえよう、ブランド米として「道の駅いながわ」や「JA兵庫六甲猪名川営農支援センター」で販売されているんです！

猪名川町のお米の販売



ろくちゃんライス (キヌヒカリ)

炊き上がりが絹のように白く、ソフトな粘りとあっさりとした味が特徴です。



いながわ源流の里 (コシヒカリ)

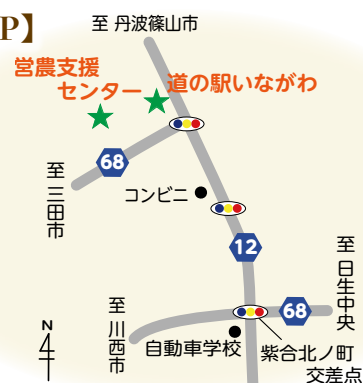
炊き上がりのつやと香りが良く、甘みともっちりとした粘りが強いのが特徴です。



精米&量り売りサービスも♪

道の駅いながわには、新鮮なお米を希望の量だけをお好みの分付きで精米してくれるサービスもあります。

【MAP】



▶問合せ 道の駅いながわ (☎ 767 - 8600)
営農支援センター (☎ 767 - 8020)

猪名川のお米を給食でも

猪名川のお米は、町立幼稚園、小・中学校の給食で子どもたちにも提供されているんです。子どもたちは、毎日の給食で猪名川町の「農」を味わい、身近に感じることができるんですね♪



編集後記

私も毎日いただいている、猪名川町のお米。農家の皆さんからお米づくりへの想いや工夫を聞いて、改めて感謝の気持ちでいっぱいになりました。今年の新米を道の駅に買いに行くのが楽しみです♪

今年は特に町内産がオススメ
猪名川営農支援センターでは、安全・安心の「猪名川町のお米」をたくさんの方に食べていただけるよう、農産物検査などを行い、皆さんの元へお届けしています。
今年は、台風などの被害も少なく、気候に恵まれたので、農家さんからも「今年のお米は特別においしいよ！」とお声を聞いています。10月からは新米の販売も始まるので、この機会にぜひ町内産のお米を食べてみてください。



JA兵庫六甲猪名川
営農支援センター
森本 章センター長



中川 弓子

いながわ 特派員報告



三木 ゆかり

今年のお米

9～10月は稲刈りの季節。農業の盛んな猪名川町では、この時期あちこちで稲刈り中の農家さんをお見かけします。

今号では、猪名川町のお米のことについて、関係者の皆さんにお話を聞いてきました！

▶問合せ 農業環境課 (☎ 766 - 8709)

は特に上等やで！

猪名川町のお米の特徴

猪名川町で採れるお米は、猪名川やその支流に流れる「きれいな水」と「昼夜の寒暖差」の恩恵を受け、ねばりと強い甘みの特徴です。町内では、約488戸の農家が稲作に励んでおり、昨年度の作付面積は約173ヘクタール、総収穫量は約813トンでした。

半年かけてすすく育つ

「米作り」は、3月の「苗」づくりから始まり、2カ月かけて育てた苗は、5月になると一斉に植え付けられます。農家の皆さんは、毎日田んぼに足を運び、田んぼに張る水の量や病害虫対策などに注意しながら、稲を大切に育てます。9・10月になるといよいよ刈り取りです。稲は、収穫されたあと、乾燥させ、殻を取り除き玄米に加工。精米されて私たちの食卓に届きます。

農家さんのこだわり

猪名川町のおいしいお米づくりの裏で、農家さんはどのような工夫をされているのでしょうか？



稲が栄養を吸収しやすくなるよう、田んぼの水の量に気をつけています！
荒井 義晴さん (西畑・67歳)



稲の状態に合わせて肥料をまき、品質の良いお米を目指して大切に育てています！
畑 正敏さん (槻並・71歳)