

# 加茂有機米 生産組合

Kamo  
organic  
rice

もちろん、お米は美味しい事が前提です。

加茂市の栗ヶ岳を水源にする加茂川と

長野県川上村を水源にする日本一長い信濃川は

一年中豊富な水量を持ち濁水する事無く、水田を潤しています。

新潟のコシヒカリは日本で一番美味しいお米です。

是非ご賞味下さい。



●お問い合わせ先

加茂有機米生産組合

〒959-1300 新潟県加茂市大字矢立新田521

TEL 0256-64-7720

FAX 0256-64-7723

mail : rice@okome.com

www.okome.com

















# Q&A よくある質問



Q お米は天日干しですか？

A 加茂有機米生産組合では低温乾燥による機械乾燥を行なっています。

昔は高温の機械乾燥でお米の食味を落とすこともありましたが、機械や技術の進歩により、現在は低温で時間をかけて乾燥させることで機械乾燥でも味を落とさず乾燥する方法が確立されています。

一方、天日干しは雨が降らず乾燥できる気候条件を整えば美味しいお米になりますが、雨に濡れて乾湿を繰り返した場合は味を落とすため、乾燥方法さえ気をつけなければ機械乾燥の方が安定して美味しいお米になると考えています。

また、機械乾燥のお米は「死んだお米(発芽しないお米)」と誤解されることがありますが、機械乾燥させた場合も、高温で過乾燥させなければ発芽します。



Q 自然栽培とは違いますか？

A 一般的に自然栽培は農薬や科学肥料だけではなく、有機質肥料もしようしない栽培です。品種による特性や味、品質と収量など総合的に考え、加茂有機米生産組合で栽培しておりません。



hakumai



haigamai



genmai



genmai hatsuga

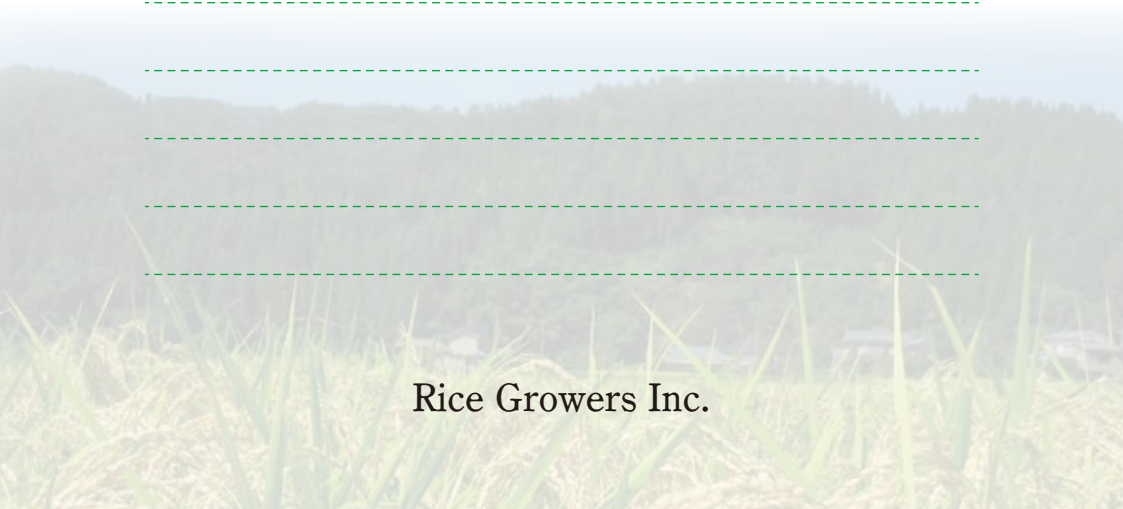


momigara





A series of 15 horizontal dashed green lines, evenly spaced, intended for writing a memo.



Rice Growers Inc.