

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

加茂有機米生産組合

新潟県は越後平野のほぼ中央に位置する加茂市は北陸の小京都とも言われる人口約3万人ののどかな市です。当組合は1988年に加茂市の農家3名で発足しました。1987年に出来た特別栽培米制度を利用して、有機栽培で育てたコシヒカリを、直接消費者にお届けするために活動してきました。経営規模は様々ですが、稲作にかける情熱は規模の大小に関係なく全員すばらしいものです。生産者から直接消費者の皆様にお米をお届けする事により、生産者自身が農業に対して責任と自覚を持つようになりました。顔の見えるお米と言えるでしょう。栽培については、加茂有機米生産組合の独自の栽培マニュアルに基づき、全員がその栽培マニュアルの沿って栽培しています。また、組合主催の稲作勉強会にも熱心に参加し技術や知識を常に向上させています。また、これらの習得した技術や知識を後進国に伝える努力も盛んに行っています。

なぜ“安心・安全”なのか？

肥料は有機質肥料、完熟堆肥を使い、土壌還元や深耕により、田んぼ本来の地力を呼び起こします。また、最近では米ぬかを使った除草の技術も確立してきました。地球環境に悪影響を与えず、将来にわたり緑の地球を守るために特別栽培をしています。地球にも人にも優しい「一粒、一粒が安心の味」がモットーです。

なぜ“美味しい”のか？

稲を病気や虫から守るために疎植（単位面積あたりの稲の生育本数を減らす）にして、肥料分を少なめにします。結果として稲の稔りは良く、大粒で美味しいお米が収穫できます。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渇水する事無く、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。



加茂有機米生産組合の作った 特別栽培米コシヒカリの特徴

輝く色

有機農法による、有機物の土壌還元により、地力に富み肥料がゆっくり効いて、大粒のお米になります。慣行栽培のお米より少し黄色く色づいています。

程良いコシ

有機質肥料は養分に含まれる要素の肥効が徐々に現れる為、ゆっくりと効いてゆきます。時間をかけてお米が育てられますので、独特なお米の腰と粘りをだしてゆくのが特徴です。

独特の柔らかさ

粘りが強めのため、慣行栽培のコシヒカリよりやや堅めに炊くと、より独特の風味が出ます。

甘みのある味

程良い甘みがあり、炊きたてはもちろん、冷めても味が落ちないので、お弁当などには最適です。

芳醇な香り

炊きあがり、穀類の様な甘い香りが特徴です。新米時は特に強い香りがします。

落ちない風味

時間が経っても味が落ちないのが特徴です。また、お米の表面がしっかりしているため、黄色く変色するのも慣行栽培のお米に比べてわずかです。有機栽培、完全農薬不使用の栽培により、元気なお米です。

Kamo
organic
rice



稲作の方針

今ある自然環境を守る

この私達の住んでいる地球をいつまでも緑豊かに保つために、有機質肥料で稲を育てます。化学肥料や農薬を使わない稲作りは大変です。堆肥を散布したり、雑草と戦わなければいけません。そこで流した汗で私達自身の生活環境を守れると信じています。

稲を育てる田を作る

食べ物は安全であることは当然です。また生産過程も環境に配慮した方法でなければいけません。まず大切なことは稲を育てる田を作ることです。田を作ると言う事は土を作ることです。微生物や菌が多く生息出来る土を作ります。

稲ワラを鍬込んだり、堆肥や有機質肥料を散布して藻が繁殖したり、菌が生息する力のある土を作ります。病気や害虫に負けない強い稲を育てます。農薬を使えば簡単に病気や害虫を退治する事は出来ますが、それは私達の農業ではありません。

健康な稲を育てる

稲の苗を少なく植えて、1本1本の稲を太くして健康な稲を育てます。苗を少なく植えると稲の間を風が通ります。太くて風通しの良い稲は病気にならないし、虫にもやられません。太い稲から大きな穂が出来て、一粒一粒が大きくなり、元気で美味しいお米が出来ます。

Kamo
organic
rice



田んぼは毎日が感動です!

種を蒔いて、芽が出て、田植えをして、自然環境のなかで種を残して行くための営みの中で私達人間が自然界から一部の物を頂く。それが農業です。夏には早朝、田んぼから赤とんぼが羽化して行く、夜になれば蛍が蛙に飛んでいる、昔は当たり前だったそんな光景を取り戻して行きます。私達をとりまく環境が維持されて行くことが、私達農業者にとって一番大切な事です。私達は自然界に手を加えて、農産物を育てています。なるべくその環境を壊さない様にするためにはどうすれば良いのか、研究しています。



作業の中で一番大変なのが草取りです。田植え後三週間位から機械式の除草機を使って草を退治します。2回機械除草を行った後に機械で取れなかった部分を手取り除草をします。とてもつらい作業ですが、トンボやタニシやホタル達と、自然を共有できる田んぼに喜びを感じます。6月の早朝に、手で草を取っていると、ヤゴ(トンボの幼虫)がたんぼから稲に登って一斉に羽化する光景を見ると、自然の神秘に感動し、この自然のサイクルを人が壊してはいけないと思わされます。だから作業がつかるとも除草剤を散布しないで、草取りをします。

独自の栽培マニュアル

栽培については、加茂有機米生産組合の独自の栽培マニュアルに基づき、栽培しています。また、組合主催の稲作勉強会にも熱心に参加し技術や知識を常に向上させています。また、これらの習得した技術や知識を発展途上国に伝える努力も盛んに行っています。

「特別栽培米コシヒカリ」栽培の流れ

3月
種子消毒

- 種子消毒
60度の温水中に3分間浸けてバカ苗病の菌を殺します。
- 床土の準備
焼土処理した土に有機肥料と籾殻を混入します。
有機肥料は魚粉製造時に発生する、廃液を脱脂米ぬかに吸着させた物を使用しています。

4月
種まき

- 本田の堆肥・有機肥料まき
ブロードキャスターを使って均等に散布します。
有機肥料は魚粉製造時に発生する、廃液を脱脂米ぬかに吸着させた物を使用しています。
- 畦塗り
深水管理をするため毎年畦をぬります。
- 種まき
一箱当たり160g前後の種籾を苗箱に均等に播きます。
- 発芽・苗管理
30日前後無加温で育苗ハウスの中で管理します。

5月
田植え

- 田植え
苗箱を16から18箱使い薄植えにします。
- 疎植(60株)にする
病気・害虫による被害を回避するため。
- 水管理
深水管理にして雑草の発生を抑制します。
- 除草
1回目の機械除草を行います。
田植え後1週間以内にチェーンを田んぼで引っ張って除草をします。
それを、毎週1回から2回程度行っています。

6月
溝きり

- 除草
手押し除草機で1~2回除草します。
- 溝切り
中干しのための溝切りを行います。

7月
追肥

- 追肥
肥料の切れたたんぼに有機肥料をまきます。
- 除草
手取り除草を行います。
- 水管理
時々水分を補給します。

8月
水管理

- 水管理
出穂・とう熟に必要な水を補給します。
高温障害を防ぐために水を溜めます。
- 除草
手取り除草を行います。

9月
稲刈り

- 刈り取り
適期に刈り取ります。
- 乾燥
通常の1.5倍くらい時間をかけてゆっくりと乾燥させます。
- 調整
籾殻を取り除き、未熟米を1.85mmのグレーダーで選別します。

10月~
翌2月

- 畦塗り
深水管理を可能にするため整備します。
- 整地
田を平らにするために高いところの土を低い所に運びます。
- 移送
調整後速やかに低温庫に移送します。
- 保管
低温倉庫で保管します。(15℃)
- 堆肥散布
土作りのために堆肥を散布します。
有機肥料、米ぬかを散布して、秋に耕して、稲わらの腐食を促進します。

収穫後から出荷までの管理

お米の味は栽培方法はもちろん収穫後の保管、精米などでも大きく変化します。そのため、収穫後は低温倉庫で通年を通して、気温15度、湿度60%で保存を行い1年を通して安定した食味でお届けできるように取り組んでいます。精米設備には玄米石貫機、色選別機、金属マグネットを完備しております。

真空包装

真空包装で美味しさ長持ち

加茂有機米生産組合の海外パッケージは全て真空包装でお届けいたします。
通常包装と比べると、精米後からの味や品質の劣化が進みにくいいため、美味しいお米を食べて頂きたいとの思いで、すべて真空包装にさせていただいております。
また、脱酸素剤も入れているため、真空包装で米の間に残るわずかな酸素も吸収し、一層美味しさを長持ちさせます。

真空包装に関するご注意・保存方法など

真空パックは、袋をぶつけたり力が加わると小さな穴が空いて空気が入ってしまう場合がございます。真空漏れをすると袋が柔らかい状態になります。

お米の品質保持期限

真空包装は、通常の包装よりお米の品質を長期間維持できるため、28度を超えなければ1年以上美味しく召し上がっていただくこともできますが、急激な温度変化などで品質が落ちてしまうこともあります。

そのため、開封から2ヶ月程度の保管にとどめてください。

7分搗き・5分搗きの胚芽米は味が落ちやすいため、涼しい時期でも開封後1ヶ月程度の保管が理想です。

Kamo
organic
rice

Kamo
organic
rice



お米の保存(開封後)について

お米の保存方法

お米は非常に匂いを吸いやすい穀類です。台所で石鹼・洗剤等の臭いの物と一緒に保存をしますとおいを吸ってしまう可能性がございます。

また、乾燥をしているお米は湿気を吸いやすくなっています。お米の袋には品質保持のために小さい穴が開いていますので、湿気の多いところではカビが発生してしまう可能性があります。

また米びつ内に前のお米が残っていると、虫などの発生の原因になることがありますので、お米は一度使い切ってから新しいお米を入れてください。

また、米びつ内に虫がいることがあるため、新しいお米を入れる前に洗って乾かして(洗えない場合は丁寧に拭いて)から新しいお米を入れるようにしてください。

なお、ボタンを押すだけで計量可能な計量機付の米びつは内部の清掃が難しいため、虫がつきやすくオススメしません。

冷蔵庫での保存

冷蔵庫の容量に限りはあると思いますが、虫の発生が防げ、味が落ちにくい冷蔵庫での保存がおすすめです。

冷蔵庫を利用する際は下記の点にご注意ください。

【密閉容器に入れて冷蔵庫へ】

お米は乾燥してしまうと割れてしまう場合がございます。そのため密閉容器をご利用ください。

【使用後はすぐに冷蔵庫へ】

冷蔵庫からお米を出したままにすると結露し、カビや変質の原因となります。

Kamo
organic
rice



白米のおいしい炊き方



- ① ボウルに計量したお米と水(軟水のミネラルウォーターが望ましい)を入れる。
- ② 軽にかき混ぜたら素早く水を捨てる。
- ③ 水が濁らなくなるまで3~4回研ぐ(水道水でOK)
指先で研ぐようにする、お米の粒が壊れてしまうので、手のひらで強く押し洗いをしないこと
- ④ お米の旨味を逃がすのでザル上げは厳禁。
- ⑤ 炊飯器の内釜に研いだお米と水(軟水のミネラルウォーター)を入れ、夏は30分冬は40~60分浸水する。
* 暑い場所では冷蔵庫内で行う。
* 米は炊飯器の水量の線に正確に合わせてください。
- ⑥ **スイッチON**
炊きあがったら10分ほど蒸らす。
- ⑦ 蒸らし終わったら、シャモジでご飯を切る様にほぐす。
お米の粒をつぶさない事が重要。



玄米のおいしい炊き方

(玄米モードの無い炊飯器でもOK)



- ① ボウルに計量したお米と水(軟水のミネラルウォーターが望ましい)を入れる。
- ② 玄米は研がずに洗う程度でOK。
- ③ ザルにあけ水気を切る。
- ④ **浸水**
玄米炊きモードのある炊飯器
特に浸水しなくてもOK。洗ったらすぐに炊けます。
玄米炊きモードの無い炊飯器
たっぷりの水に一晚(7~8時間)浸水する。
* 暑い場所では冷蔵庫内で行う。
* 時間が無い時は、お米の量の1.5倍~2倍の水加減にし、30分ほど浸水する。
- ⑤ **炊く**
水気を切り、お米を炊飯器に移し、白米を炊く時と同じ量の水(軟水のミネラルウォーター)を入れて炊く。
- ⑥ **スイッチON**
炊きあがったら10分ほど蒸らす。
- ⑦ 蒸らし終わったら、シャモジでご飯を切る様にほぐす。
お米の粒をつぶさない事が重要。



* 玄米を炊く時は1合に対して天然塩1gを入れると玄米の生命力がアップするといわれています。

* 玄米は風味が落ちやすいので、食べきれない時は冷凍保存をお勧めします。

* 「玄米モード」のある炊飯器なら玄米3合に対してプレーンヨーグルト大きじ2を良く溶かして炊くとふっくらと炊き上がります。



お米の虫やカビ

お米には虫やカビが発生することがあります。

夏の暑い時に多いですが、条件によっては冬でも発生いたします。

お米につく虫の種類

お米につく虫には2つの種類があり、一つは「コクゾウムシ」という名前で、ゴマ粒ほどの小さい虫です。この虫は、米に穴を開けて米粒の中のデンプンを食べます。

もう一つは「コクガ」という名前の虫です。幼虫の時の形は、最初3～5ミリ程度の白いウジ虫のような姿をしており日が経つと徐々に大きくなり、色も褐色を帯びてきて2センチ程度に成長し、最後は白い蛾になります。幼虫の時は米粒を食べ、蚕や蜘蛛のように体から白い糸を出して米粒を糸で束ねます。

虫が出たらどうするか。

お米の虫は噛み付きません。毒も悪臭もありません。あまり多いとお米を食べられたり、虫のフンの臭いがお米に移り、ご飯の風味が無くなりますが、ハエなどのように汚物の病原菌を食べ物に移動させることもありません。

しかし、気分が良くないのも現実ですので、虫は優しく取り除いてください。

虫の取り除き方はコクゾウムシは新聞紙の上に2～3kgのお米を広げ、直射日光には当てず1～2時間放置すると、コクゾウムシは自ら進んで新聞紙の外に退散します。時々お米をかき回すとさらに効果的です。

一方、コクガの幼虫はほとんど動きませんので、手や箸などで虫や束ねた米粒をつまんで取り出し、ください。また洗米時に虫がいれば水に浮きます。浮いた虫を取り除いてください。

虫の発生後の対策・虫発生を防ぐ対策＝生ものは、早めに食べることにしてください。

虫は保管温度が高くなると発生し、特に湿度が高く、温度が27度以上になると発生が急に増えます。

従って防止対策は温度の高いところでの長期間の保管を避けることに尽きますが、それ以外には米びつにお米をつぎ足すことは避けてください。

虫を取り除いたお米は早めに食べることや、気温が高いとさらに増殖する恐れがあるので密閉容器に入れて冷蔵庫などで保存してください。

カビの見分け方

お米が「黒・赤・褐色・青・灰色」などになっている場合、全体的に左記のような色の粉っぽい状態になっている場合はカビが発生している可能性があります。

またお米の見ただけではわからなくても、洗米した時の水が黒ずんだり、炊き上がって炊飯器の開けた時の匂いが好ましくない場合、ご飯がパサついたり、風味がない場合も軽いカビが原因の場合もあります。

カビが出たらどうするか

日本のお米で発生するカビは発ガン性などの毒カビではないと言われてはいますが、動物性蛋白が腐敗した時のような食中毒になるようなこともほとんどありません。従って、万が一食べてしまっても、健康への被害はありません。

しかし、カビが出たお米は風味がなく、パサついて美味しくありません。

味や風味が気にならないようであれば召し上がっていただいても構いませんが、以降はカビが出ないように保管などに注意されるようお願いいたします。

カビが出る条件や原因(カビの発生を防ぐために)

- 湿度と温度が高いところに保存した場合
 - 輸送や保管中に麹菌を使った製品(味噌・醤油など)から麹菌が移った場合
 - 冷たいお米を急に暖かいところに移動した場合(温度変化が激しい場合)
- 以下の通りですので、開封後の保管にはご注意ください。

Kamo
organic
rice

Kamo
organic
rice

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が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.