

# 水 稲

奥越地区は水稻の栽培が盛んです。周囲を山々に囲まれた中山間地の水田で、豊かな水と、昼夜の気温差の大きい気候の下、栽培されています。

生産者は、整粒歩合（※1）80%以上、かつ食味値（※2）80以上の高品質米の生産を目指し、技術に磨きをかけています。

※1 整粒歩合 米粒の大きさや色、被害にあっていない品質の割合を示す規格

※2 食味値 お米のおいしさを示す値で、お米の水分、タンパク質、デンプン割合、脂肪酸の量を測定し算出した値



## 1 生産概況

### ①生産地

奥越全域で生産されています。作付面積は約3,800haで、主食用米、酒造好適米（酒米）、水稻種子があります。

主食用米の主力品種は本県が開発、育成した「コシヒカリ」ですが、平成29年からは、6年の歳月と粋を尽くし育成した、新品種「いちほまれ」の栽培が始まりました。

また、酒造好適米の主力品種は「五百万石」であり、一部、酒造メーカーとの契約栽培で「山田錦」等が栽培されています。

### ②栽培の概要

品 種：コシヒカリ、五百万石 等

作 型：主に5月上旬に定植し、8月下旬～9月下旬にかけて収穫

栽 培：化学合成肥料の施用を2割減らした「エコ栽培」が中心。一部、「有機JAS」・「福井県特別栽培農産物」基準での栽培

## 2 加工品等

大部分は、JAを通じ県内外に出荷されますが、生産者による直接販売や、「もち」や「ポン菓子」等の加工品があります。（写真は一例）



直接販売米



もち



ポン菓子