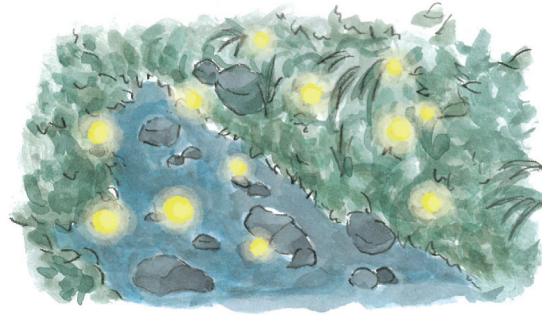




大島のこと

清流に蛍が舞い、人と自然がともに暮らす里

大島は周囲を山々に囲まれ、中心に清流・保倉川が流れるのどかな村です。清らかな水と、多様な生物がともに暮らす環境を大切にすることこの山里では、初夏には清流沿いに蛍が舞う美しい光景が広がります。大島は、四季折々の自然と人々がともに暮らす、小さく美しい村です。



大島農業振興公社のこと

大島農業振興公社では、担い手がいなくなった田んぼを公社として引き受けながら、農村や棚田の風景や環境を守り、自然の恵みをたっぷり受けたお米や野菜、花などを生産しています。山間の小さな村で、少ない人数ながらも協力しあい、地域農業の活性化や持続的発展を目指して、日々農業に取り組んでいます。

| 認証制度

大島農業振興公社は「新潟県特別栽培米農産物認証」と「エコファーマー認証」を取得し、安全で環境にも優しい農業を実践しています。



買 う

おおしま育ち コシヒカリ(2kg、5kg、10kg)

おおしま育ち コシヒカリ 舞雪米(2kg、5kg、10kg)

おおしま育ち コシヒカリ 玄米(5kg、10kg)



YAHOO!ショッピングから購入できます >>>



電話・FAX・メールでもご注文を承っております

TEL 025-594-2856 (平日 9:00~17:00)

FAX 025-594-2860 (24時間受付)

MAIL g.house@ah.wakwak.com

おおしま育ち

公益財団法人 大島農業振興公社

〒942-1215 新潟県上越市大島区牛ヶ鼻2649番地

TEL 025-594-2856 FAX 025-594-2860

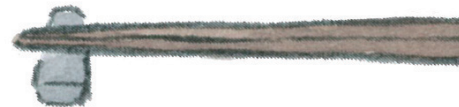
MAIL g.house@ah.wakwak.com

https://oshima-nougyou.com



おおしまの
コシヒカリ

— おおしま育ち —



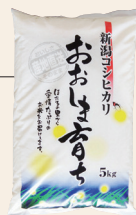


お米のこと

おおしま育ちのコシヒカリは、寒暖差の大きな山間部の環境と粘土質の土壌、美しい雪どけ水が生ま出す、粘りと甘みが自慢のお米です。

おおしま育ち コシヒカリ

農薬・化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に減らして栽培したコシヒカリです。環境への負担を抑え、その分農家が手間をかけて栽培しています。



おおしま育ち コシヒカリ 舞雪米 (まいせつまい)

雪国新潟に伝わる雪室で貯蔵するコシヒカリ。お米の呼吸による古米臭の上昇を抑え、新米同様の食味・香りを維持することができます。舞雪米の基肥・穂肥には、有機成分を多く含んだ肥料を使用しています。



おおしま育ちの おいしい食べ方

軽く研いで少しかために炊くのが、地域の人直伝のおいしい食べ方。炊きあがり艶やかで、噛むほど甘みを感じられます。



『おおしまの深山じねんじょ』のどろろと一緒に食べるのもオススメです。

深山じねんじょの情報はこちら



田んぼのこと

おおしま育ちのお米は大島ならではの環境と、化学肥料や農薬を抑えた多様性豊かな田んぼで育っています。

寒暖差の大きな環境

山と川に挟まれる大島の田んぼでは、日中はあたためられた風が川から山に向かって吹き、夜間は気温の下がった風が山から川に下ります。昼夜の寒暖差が大きく、光合成によりつくったデンプンを気温の下がる夜間に稲穂へ蓄えるため、米に粘りや甘みがでると言われています。

化学肥料や農薬を抑えた田んぼ

新潟県の「特別栽培米農産物認証」や「エコファーマー認証」を取得し、化学肥料や農薬の使用量を抑えた人にも環境にもやさしい米づくりをしており、田んぼには多様な生物が生息できる環境が整います。きれいな水と豊かな生物多様性が揃い、夏には蛍が舞うことのできる環境のなかで、おいしいお米も一緒に育ちます。



自然の味を 楽しんで

米づくりは自然とともにある営みです。長年培った技術とともに、日照りや降雪・降水量などその年々の気候が味の決め手となります。お米の味からその年の大島の四季や気候に想いを馳せてお召し上がりください。



水のこと

大島には雪深い野々海峠からの雪どけ水が流れます。また、豊富なわき水として人々も飲んで飲み水とするその清水が、大島での米づくりに利用されています。蛍が舞う清流を守る大島の美しい水は、おいしいお米を育てるうえでも欠かせません。

