

滑川町産 谷津田米



森林公園のある滑川町には、大小200もの沼があります。

沼は、地形や気候をよく考えて作られた、昔の人の知恵と工夫と努力のたまものです。

おかげで、沼の水を使った米作りが、今日までずっと続けられています。

里山に包まれた冷たい沼水と、昼夜の寒暖差も大きい谷津田で作る米は、滑川町特有の粘土質の土壌と相まって、大変おいしいお米と昔から評価を頂いております。

地形的な特性を生かした谷津田での米作りは、他ではマネすることができません。そこで、滑川町の認定農業者の皆さんが中心となり、食味の一定水準以上の保障や農薬の使用に関する自主基準を設けて、消費者の皆さんに「おいしくて、安全・安心」なお米をお届けする体制づくりに取り組んでおります。

滑川町谷津田米生産者



島田郁生

コシヒカリ

滑川町大字羽尾1801



神山昌美

コシヒカリ

滑川町大字福田3324



神山家立

コシヒカリ

滑川町大字福田3280



高柳幸夫

コシヒカリ キヌヒカリ

滑川町大字福田1057



吉野義之

コシヒカリ

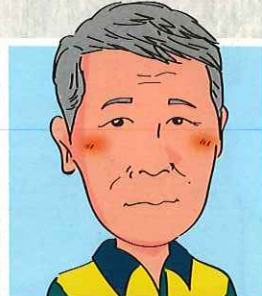
滑川町大字羽尾2458



久保和雄

コシヒカリ

滑川町大字和泉1193



鈴木和市

コシヒカリ

滑川町大字山田2207



岩崎富夫

コシヒカリ

滑川町大字福田3332



石川友良

コシヒカリ

滑川町大字福田2113-2



西澤 泉

コシヒカリ

滑川町大字伊古159-2

お米の特徴

銘 柄	特 徴
コシヒカリ	<p>米どころ越後の自然の中で大切に育てられた、言わずと知れた新潟米の代表品種。越（コシ）の国に光（ヒカリ）輝くような品種になるようにこの願いを込めて、コシヒカリと命名されました。</p> <p>お米の代名詞でもあり、いちばん人気の品種です。お口にほおばったときの、モチモチ感、かめばかむほど増すうまみと甘み。冷めてもモチモチしているので、おにぎりやお弁当のご飯でも、おいしくいただけます。</p>
キヌヒカリ	<p>炊き上がりの色が白く、絹のようにつややかな光沢があります。粘りは火力の強い炊飯器や土鍋などで炊き上げると、コシヒカリを上回るほど。ほど良い甘みがおかずを引き立ててくれます。粘り、柔らかさよりも「ご飯の味」を求める人向けです。</p>



滑川町谷津田米生産者組合

〒355-0811
埼玉県比企郡滑川町大字羽尾2458番地
事務局 吉野 義之

連絡先

TEL FAX 0493-57-0005

携帯 080-7802-7702