

特別栽培米「金峰コシヒカリ」



◆産地情報◆

金峰コシヒカリの特徴は、風味・粘り・食感もよくおいしいお米です。

生産者は収穫後から田植えまで何度も土を耕し、次年度の田植えに備えた土作りをしています。田植え時には、南国の太陽と金峰山の岩清水を貯水した金峰ダムからパイプラインを通して直接田んぼへ水が注ぎ込まれ、自然の恵みを土に蓄える米作りを実践しています。

また、田んぼの神様の石像『田の神さあ(たのかんさあ)』が点在しており、米作りを見守っています。ホタルなど多くの生き物も生育しており、米作りには最適の気候・風土です。金峰町内にある「木花館」のレストランでは、このお米を使用しておりますので、ぜひご賞味ください。

◆取り組み◆

JAさつま日置金峰水稻部会の特別栽培米は、種を播く時から収穫までプロフィール日誌の記帳と、農作業で使用する機械などの清掃状況と乾燥・精米施設の清掃状況を何度も点検・検査するなど、安心・安全に徹底して取り組んでおります。慣行レベル(鹿児島県が農林水産省「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づいて定めたもの)の取り組みに加え、化学合成された肥料や農薬を低減した取り組みも併せて認証されています。



◆使用節減対象農薬◆

節減対象農薬の使用状況		
使用資材名	用途	使用回数
TPN	殺菌	1回
メタラキシルM	殺菌	1回
ヒドロキシイソキサゾール	殺菌	1回
アゾキシストロビン	殺菌	1回
ジノテフラン	殺虫	1回
ピラゾレート	除草	1回
ベンゾビシクロン	除草	1回
ピラクロニル	除草	1回
ペノキススラム	除草	1回