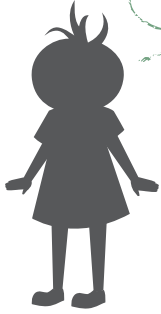


ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル

みんな、元気？ジャン・ミノコです。今回は、不破区域（垂井町・関ヶ原町）で作られている
おいしいお米「特別栽培米」の秘密に迫るよ！

とくべつさいばいまい なに 特別栽培米って何？

農事組合法人
府中営農組合
小竹久通 代表理事



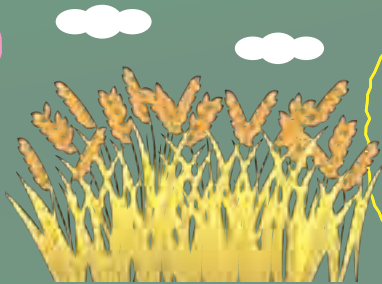
ジャン・ミノコ

垂井町・関ヶ原町では、「特別栽培米」っていう安心で
おいしいお米が作られているんだって。どんなお米な
のか、農事組合法人府中営農組合の小竹久通代表理事
に話を聞いたよ。こんにちは、小竹代表理事。

こんにちは、ミノコちゃん。

「特別栽培米」は、岐阜県の一般的な米作りで使用する化学肥料の量や
農薬の回数を半分以下に減らして作ったお米のことだよ。垂井町と関ヶ
原町では約37%で栽培し、全体の8割ほどが「特別栽培米」なんだ。

どんな品種のお米を
作っているの？



私たちが作っているのは「コシヒカリ」という品種だよ。私たちの
住む中山間地域では、昼と夜の気温差が大きく、平野部と比べて
平均気温が低いんだ。それに加えて、山のきれいな水を使って育
てているから、おいしいコシヒカリを作るには、ピッタリなんだよ。

生産者とJAが一致団結して、おいしいお米
を作っているんだね。
小竹代表理事さんたちが作った「特別栽培
米」のコシヒカリは、ファーマーズマーケット
垂井店で販売しているよ。
秋は新米がおいしい季節。みんなも、おいし
いお米をいっぱい食べてね！

