



ぶった農産のお米【特別栽培農産物】

石川県における慣行栽培米と比較し、農薬・化学肥料使用量を5割以上削減し、栽培しております。

これが【私達の米作り】です。

味 美味しいお米を育てたい。この一言につきます。

米作りは、1年1年が勝負。厳選した良質の種もみを蒔き、苗を育てるところから独自の栽培方法を行っています。田んぼには、多量の堆肥やもみ殻を施し、土作りも念入りに行っています。

その結果、ツヤがあって香りある食味の良いお米が出来るのです。

健康 おいしさと同時に、当農園では安心して召し上がっていただけるお米を追求しています。微量要素やミネラルなどが多い、菜種の油粕・骨粉・魚かす・乾血・草木灰などの高品質有機質肥料や土中のバクテリアを活用して、牛糞堆肥などの有機物の腐食を進めるリサイクルを中心とした土作りを行っています。

そのため、稲のからだは丈夫になり、殺虫殺菌剤をほとんど使用せずに栽培出来るようになり、元気なお米が育っています。

著しい被害が出た圃場では使用します。

貯蔵 ていねいに育てたお米だからこそ、収穫後の品質管理にも特に気を配っています。風味が落ちないように40度以下で乾燥させたあと、籾貯蔵・低温貯蔵を行い品質管理しています。

