

自社栽培の付加価値を強化したお米の開発と販売の多様化

- ◆ 地域とのつながりを重視し、地域と共に発展を目指すことを理念として東山生産組合を設立。平成19年、若手農業者の雇用を増やし、農業経営の安定を図るために任意組織を法人化。
- ◆ 新潟焼山の麓にある圃場で、有機質や鉄分・リン酸など活用した土づくりと豊富な雪解け水、昼夜の温度差を活かしてイネの生育状況にあわせて生産した米は、世界的な料理ガイドブックに掲載された「おにぎり」専門店で採用。

認定日：平成30年11月30日



【総合化事業の目標】

- ◆ 農薬や化学肥料を減らした栽培方法の導入、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証(JGAP)の取得、食味鑑定士の資格取得を通じて「美味しい米」を消費者に説明できるようにして直売することにより、農業経営の安定と所得の向上を目指す。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 最高級「コシヒカリ」は、新潟県特別栽培認証を受け、もみ殻くん炭を施用した栽培方法により生産した原料玄米を厳選して、高級感を意識した贈答向け精米として販売する。
- ◆ 多様な消費者ニーズに対応するため、農薬や化学肥料の使用割合を変えた米を複数生産し販売する。

