

有限会社仁井田本家・有限会社仁井田本家あぐり

仁井田本家は正徳元年(1711年)創業。昭和42年から農薬と化学肥料を使用しない「自然米」を原料とした日本酒の醸造・販売を行っている。

代表者名：仁井田 穩彦
所在地：福島県郡山市
品目：米

面積：584.3a
構成員：19名(うちあぐり2名)

取組の紹介

【土づくりの取組】

- 稲わらのすき込みに加え、もみ殻、精米時に出た米ぬか、除草雑草を原料とした堆肥を利用し、循環型農業を実践。

【地球温暖化抑止や生物多様性保全等の取組】

- 平成9年から自社田で自然米を栽培。平成21年には農業生産法人である仁井田本家あぐりを設立し、有機JAS認証を取得。酒蔵のある郡山市田村町金沢地区の水田60haを、全て自然栽培にすることが目標。
- 河川の環境に配慮し、代かきや田植え時の水を水系に排出しない「早期湛水深水管理」を導入。冬期二山耕起の実施や中野式除草機の活用等、できるだけ化石燃料を利用しない除草を実践。

【安定出荷・販路確保の取組】

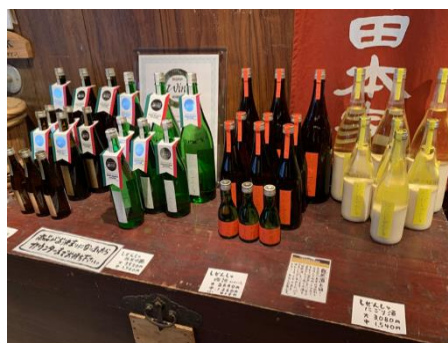
- 自然米を使用した6次化商品の開発のほか、地元の障害福祉サービス事務所と連携した農福連携等にも着手。

【情報伝達の取組】

- 平成18年から「田んぼのがっこう」を開催しているほか、地元イベント等を通じて消費者等へ環境保全型農業等の情報を発信。



中野式除草機による除草



代表銘柄「にいだしぜんしゅ」



田んぼのがっこう

ホームページ