

北海道仁木町銀山地区

銀山米研究会



余市川を水源とする清流と、盆地特有の肥沃な土壌が広がる一方、日照時間が短いことから、長い間米作りには厳しい環境といわれていた仁木町銀山地区で、米作りに強い情熱を注ぐ生産者が結成した生産団体。外部講師を招いた技術指導や研修を重ね、今や北海道を代表する良食味米の生産地に。

年5回の研修会の様子(一部抜粋)



4月育苗調査



9月刈り取り判定



12月反省会

【銀山米研究会会長 木田憲一】

この度は当会のお米がANA様国際線ビジネスクラスの機内食に採用されとのこと、会員一同大変喜んでおります。

米作りは一年に一度の大勝負。我が子のように大切に育て、秋には立派な大人になって巣立っていくような嬉しい気持ちになります。

そんな私達が丹精込めて作った「仁木町銀山産ゆめぴりか」を日本中、世界中の人達に味わってもらえたらと思います。

