



松森 喜代治

米(島の香り 隠岐藻塩米)

農産第20号

■認証者の概要

【氏名・名称】 松森 喜代治
【所在地】 〒 685-0016 隠岐郡隠岐の島町城北町212
【電話】 08512-2-1286
【FAX】 08512-2-6719
【ホームページアドレス】 <http://oki.ja-shimane.gr.jp/tokusan/moshio/>



■経営の思い・こだわり

- 隠岐沿岸で獲れた海藻を、海水だけで煮詰めて手作りされる藻塩の希釈液を適期に散布します。藻塩には、マグネシウム等のミネラル分が豊富に含まれており、散布することにより食味の向上に努めています。
- 適期刈り取りによる品質向上に努めています。
- 環境にやさしい特別栽培米を生産することで、安心安全な農産物を消費者の方々に届けることに努めています。

■認証を取得した理由

●数年前より栽培をしてきた「島の香り 隠岐藻塩米」であるが、平成22年4月の「『島の香り 隠岐藻塩米』生産者協議会」設立にともない、その一員として、産品PR、販路拡大の一端となればと思い、認証を取得しました。

■生産・販売の概要(認証に関する)

- 生産規模 2ha
- 出荷量 9t
- 販売先 JA隠岐を通じた中京方面の卸会社
- 品種 コシヒカリ

■生産工程の概要・特徴(作業フロー等)

- 温湯消毒などの化学合成農薬の代替技術を駆使して、その使用量を慣行栽培の5割以下に抑える。
- 米ぬかや有機入り肥料を使い、化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に抑える。
- 藻塩の水溶液を直接稲に適期散布する。
- コンバイン、乾燥機等の清掃を徹底し、コンタミ防止を図る。
- 生産ほ場ごとの栽培履歴を整備するとともに、異品種混入チェックを徹底する。

■認証を取得しての感想

- 農薬及び肥料の在庫管理ができるようになりました。
- 整理整頓ができるようになりました。



【藻塩の散布と温湯消毒】

■課題及び今後の事業展開

●温暖化に強い品種の導入も視野に入れながら、引き続き周辺環境にやさしい安全安心な農産物づくりに努力する。



【藻塩の製造、藻塩、藻塩米パッケージ】

