



企画特集 26年産ふくしまの米 <JA会津いいで>



イベントには喜多方市の山口市長（中央から左側）も駆けつけた



交流を深めJA会津いいで産コシヒカリを広めていくことを確認



で、今度は昔ながらの手刈りによる稲刈りにチャレンジした。塩川カントリーエレベーター近くの60㍏のほ場は、JA会津いいで稲作部会長である斎藤勇さんが経営する。斎藤さんはここで会津エコ米コシヒカリに取り組み。根岸社長はコンバインの操縦に挑戦するなど、同社一行は心地よい汗をかいていた。駆けつけた喜多方市の山口信也市長とも交流を深め、今後とも会津米にこだわっていくことを確認し合った。

福島米
JA会津いいで

極上の
ふくしまの米

“おいしい会津産コシヒカリをもっと食べて欲しい”
牛たん・とろろ・麦めしの「ねぎし」
喜多方市内で稲刈り体験交流



根岸社長はコンバイン収穫も体験



手刈りに挑戦根岸社長

会津米の良食味・高品質米産地のJA会津いいで（長谷川一雄代表理事組合長）。5年後の米政策改革を視野に入れ、多彩な販売チャンネル構築に乗り出した。より主食用米に力を入れ、確実な需要を見込める酒造好適米の契約栽培や多収穫品種等の戦略的な作付け拡大もテーマになる。長谷川組合長が行政（喜多方市、西会津町、北塩原村）と連携して行っているトップセールスはその一環となる。さらに全量完売するためにも「JA会津いいで米が生産者サイドに見える形の流通」を目指し、田植え・稲刈り等の体験を通じた卸・実需者との交流に取り組む。「牛たん・とろろ・麦めし」の「ねぎしフードサービス（根岸榮治社長）。首都圏中心にドミナント戦略で33店舗を集中出店する同社は、ごはんに同JA産コシヒカリを使う。10月17日、収穫の秋を迎えた喜多方市塩川町にあるコシヒカリほ場（同社の研修田）にやってきた。自社の商品に理解を深めようと産地研修を実施しており、5月21日の田植え体験に続い