



Kyotango “KOSHIHIKARI” List

# 京丹後ご当地米 リスト



京丹後市役所 農林水産部 農業振興課



ブランド名

いわきしろやま

生産地 京丹後市  
たんごちょう いわき  
丹後町岩木地区

生産圃場面積 合計 約 7 ha

栽培方法 特別栽培



## 米の特徴・PR

丹後町岩木地区にある「城山」と白米の白いをかけて「いわきしろやま」と命名。もちもち感のある甘みの強い、冷めても固くなりにくい米で、おにぎり屋さんやスーパーのオリジナル弁当で高評価を得ています。

## 生産する上での苦労話や秘話

「毎日食べるお米だからこそおいしくて当たり前」をモットーに、安全で安心のできる農薬使用の少ない特別栽培に取り組み、メダカやホタルやタニシが生息する環境づくりにも頑張っています。

## お問い合わせ先

生産者名 株式会社 丹後岩木ファーム

電話番号 (0772) 75-1745

ホームページ <https://www.iwakifarm.jp>





## ブランド名

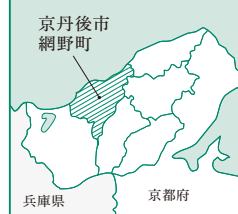
# 梅田農場の米

うめだのうじょうのこめ

**生産地** 京丹後市  
あみのちょう しんじょう  
網野町新庄地区

**生産圃場面積** 合計 約 21 ha

**栽培方法** 特別栽培



## 米の特徴・PR

自家製牛糞堆肥を10年以上投入して土作りを行い、今年から<sup>かきがら</sup>蛸殻微量要素を入れて米作りをしています。

コシヒカリ作付けの50%が生活排水の入らないきれいな山水で育てています。刈り取り後の仕上げは、遠赤乾燥機でゆっくりと乾燥し石抜き色選をかけてます。精米では24時間室内温度管理できる部屋でもう一度石抜き色選、小米を除去しています。

## 生産する上での苦労話や秘話

近年異常気象による天候の影響もありますが、山間部のため獣害が年々深刻化しており作付けをあきらめる農家がでてきて耕作放棄地までカバーしなければならないのが大変ですが、美味しいの声を聞くとがんばろうという気持ちになります。

## お問い合わせ先

**生産者名** 梅田農場 代表 梅田佳泰

**電話番号** (080) 5366-2956

**ホームページ** <http://ume-farm.smafo.biz>





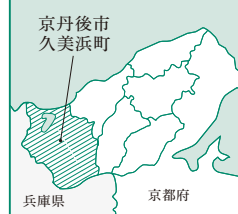


## ブランド名

# おおきに大地米

おおきにだいちまい

生産地 京丹後市  
くみはまちょう 久美浜町女布地区  
生産圃場面積 合計 約 15 ha  
栽培方法 特別栽培



## 米の特徴・PR

京丹後市久美浜町は京都府北部に位置し、日本海と山に囲まれた自然が豊かで素晴らしい地域です。

そんな地域で「環境にやさしい農業を目指す!!」を掲げ、農薬や化学肥料を出来る限り減らし、子供から大人まで安心して食べていただけるような栽培方法をしています。

1年かけて丹精込めて栽培したお米を是非、ご賞味ください。

## 生産する上での苦労話や秘話

近年、獣の被害が増え続けていて、日々電気柵の見回りや、草刈りに追われています。あと夏は猛暑日が続く、水が少ないところは水中ポンプを持って行き田んぼに水を張るなど、日々苦労が絶えませんが、今年も美味しいお米が収穫できました。

## お問い合わせ先

生産者名 株式会社 エチエ農産  
電話番号 (0772) 84-0625  
ホームページ <https://echie.jp>



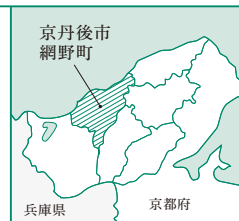


ブランド名

京丹後 こしひかり

きょうたんご こしひかり

生産地 京丹後市  
あみのちょうしまつ  
網野町島津地区  
生産圃場面積 合計 約 10 ha  
栽培方法 特別栽培



## 米の特徴・PR

網野町島津には大きな山や大きな川はなく、小さな山から湧き出る水が作る小さな川から広くない田んぼに水を入れていきます。身の丈にあった田んぼには一年中不自由することなく水が流れ込みます。小さな村には工場から流れる排水はなく綺麗な水が稲に使えます。

美味しい米はゆっくりと健全に成長した稲から、という考えでじっくりと育てます。収穫直後から10℃以下の低温倉庫で保管。色彩選別済み。

## 生産する上での苦労話や秘話

ゆっくりと育てるためには施すものが自然と有機物にかたよってきます。肥料は田んぼ一枚ずつの特性に合わせて現場で調合して与えます。田んぼは水の排水性を高める工夫をしており、教科書どおりの人の作業に合わせた入水排水ではなく独自の理論と稲の成長に合わせた水管理を行っています。稲を育てるのは大変な事も多いですが楽しいです。

## お問い合わせ先

生産者名 米農家 城下 代表 城下和彦  
電話番号 (0772) 66-3270  
ホームページ <https://www.tangokomenouka.com>





## ブランド名

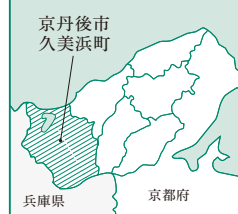
# 京都久美浜 竹藤米

きょうとくみはま たけふじまい

**生産地** 京丹後市  
くみはまちょう たけふじ  
久美浜町竹藤地区

**生産圃場面積** 合計 約 8.6 ha

**栽培方法** 特別栽培



## 米の特徴・PR

竹藤区の氏神様は、水の神様として有名な貴船神社です。そのため毎年春の祭礼には、京都市にある貴船神社総本宮から「御神水」が贈られてきます。

先人の話によると、昭和天皇の大嘗祭に竹藤米を皇室に献上したとのこと。実際に「昭和大嘗祭碑」が献穀田となった所に建立されています。

竹藤米には、きれいな水と米作りに適した土、そして何よりも米作りにかける熱い心が今も脈々と受け継がれてきています。

## 生産する上での苦労話や秘話

近年の夏の猛暑・酷暑に加え、里山水田が多いアグリ竹藤の圃場では、毎年収穫時期にシカやイノシシが夜中に田んぼに入って暴れます。アグリ竹藤のスタッフは、毎晩のように夜も見回りをして……かなり睡眠不足の日が続きました。(-.-)y°°

天候と獣害との闘いの中で収穫したのが、京都久美浜 竹藤米です。

## お問い合わせ先

**生産者名** 農事組合法人 アグリ竹藤 **担当** 森本賢一郎

**電話番号** (0772) 84-0231

**ホームページ**





ブランド名

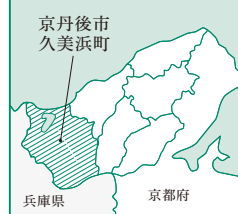
久美浜 sun's son

くみはま さんず さん

生産地 京丹後市  
くみはまちょう あま  
久美浜町海士地区

生産圃場面積 合計 約 1 ha

栽培方法 慣行栽培



## 米の特徴・PR

コウノトリが遊びにくる、自然豊かな久美浜町海士地区にて栽培したお米です。

ステッカーの絵は、そんな自然豊かな土地でのびのび育った小学生が描いた絵です。私たちが作ったお米はその絵のイメージどおりのやさしい味です。

## 生産する上での苦労話や秘話

私たちは岐阜から久美浜町海士に移住した農家です。お米と餅稻、京野菜えび芋・枝豆・黒豆などの野菜なども作っています。

子育てのように日々苦労することもあります。が、地区の方々に温かく見守っていただきながら楽しく栽培しています。

自然豊かな久美浜町で収穫できたお米を是非食べてみて下さい。

## お問い合わせ先

生産者名 久美浜 sun's son 代表 長屋千代子

電話番号 (0772) 66-3815

ホームページ Facebook「久美浜 sun's son」で検索



## ブランド名

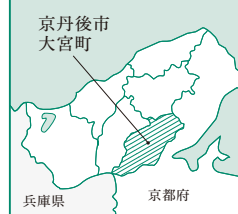
# 倉垣しあわせ米

くらがしあわせまい

**生産地** 京丹後市  
おおみやちょう おくおの  
大宮町奥大野地区

**生産圃場面積** 合計 約 7.5 ha

**栽培方法** 慣行栽培



## 米の特徴・PR

当法人では地区内にビオトープ田を設置し、環境保全と希少生物の保護を行い、自然環境に配慮した減農薬農法による食べたらしあわせになれるお米を栽培しています。2020年産米からオリジナルの米袋を作成し、当地区で栽培された限られた数量のお米をみなさまにご提供します。

## 生産する上での苦労話や秘話

当地域でも近年遊休地が増加傾向にありましたが、当地区から遊休農地を出さないを活動方針として取り組み、構成員で農閑期に日々草刈、耕耘、泥上げ等に汗を流し、楽しい反省会を行っています。また、2018年に女性6人による「株式会社自然耕房あおき」が立ち上がり、1ha区画の大規模な畑地で自然農法によるオーガニック農業が展開されています。私たちはその会社と連携して「最先端な田舎」を目指しています。

## お問い合わせ先

**生産者名** 農事組合法人 楽農くらがき 代表 川口勝彦

**電話番号** (0772) 64-5600 / 代表携帯 (090) 2594-8414

**ホームページ** <https://rakuno-kuragaki.jp>







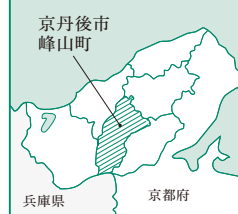
ブランド名

**蔵人**  
くらんど

生産地 京丹後市  
みねやまちょう にんばり  
峰山町新治地区

生産圃場面積 合計 約 11 ha

栽培方法 特別栽培／慣行栽培



## 米の特徴・PR

比治の山々を背に広がる農地で一生懸命育てています。きっと満足していただけます。

## 生産する上での苦労話や秘話

年々気象変化のきびしい中、それに対応した米作りは毎年1年生のつもりでがんばっています。

## お問い合わせ先

生産者名 農事組合法人 Gファーム 代表 安達操生

電話番号 (090) 2190-8915

ホームページ



ブランド名

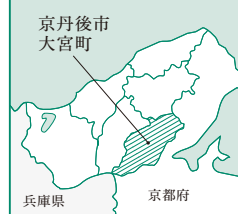
## ゲンゴロウ郷の米

げんごろうさとのこめ

生産地 京丹後市  
おおみやちょう もりもと  
大宮町森本地区

生産圃場面積 合計 約 6 ha

栽培方法 特別栽培



### 米の特徴・PR

少子・高齢化で後継者が減少する京丹後市大宮町森本地区で、先輩たちが培ってきた優良な田畑を保全していくため、地域で話し合い、地域住民が出資者となり、株式会社（農業生産法人）を立ち上げました。内山ブナ林や竹野川など、豊かな自然あふれる森本地区。毎年、田んぼにコウノトリも飛来します。

そのブナ林から流れるきれいな水に育まれたお米を作っています。2016年、龍谷大学生が地域協働事業（生き物調査）で、きれいな水中でしか生息しない、絶滅危惧種に指定されている「マルガタゲンゴロウ」や「クロゲンゴ

ロウ」を発見しました。生き物と共生するため、化学合成された農薬及び肥料の使用を低減して、環境への負荷を少なくする特別栽培米を作っています。

### 生産する上での苦労話や秘話

通常の栽培に比べて雑草の除草、病虫害対策をしっかりしなければならない。また、収穫量も少ないですが。毎日食べるお米だから、安心・安全にこだわったお米づくりを積極的に取り組んでいます。

### お問い合わせ先

生産者名 京丹後森本アグリ株式会社

電話番号 (0772) 64-4537

ホームページ <https://kyotangomorimotoaguri.com>





## 小町の里 こしひかり

### ブランド名

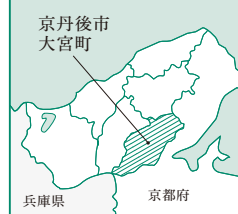
## 小町の里こしひかり

こまちのさとこしひかり

生産地 京丹後市  
おおみやちょう もりもと  
大宮町森本地区

生産圃場面積 合計 約 2.45 ha

栽培方法 特別栽培



### 米の特徴・PR

大宮町内山のブナ林が貯えた、多くのおいしい水を使って作る小町の里こしひかりは、特別栽培米として完全有機肥料また5割低減の除草剤をめざし、かにながら肥料を入れ、体にやさしく環境にもいい、おいしい米づくりをしています。

### 生産する上での苦労話や秘話

近年天候不順により、大雨、猛暑など米の生産に大きな影響を与えることばかりです。今年は大風によりウンカ病が発生したため、刈り取りを早めました。

### お問い合わせ先

生産者名 小町の里生産組合

電話番号 (0772) 64-4091

ホームページ



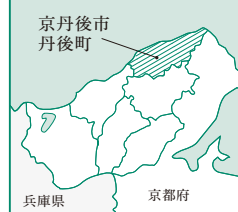


ブランド名

**特栽丹後 コシヒカリ**

とくさいたんご こしひかり

**生産地** 京丹後市  
たんごちょう おおやま  
丹後町大山地区  
**生産圃場面積** 合計 約 11 ha  
**栽培方法** 特別栽培



## ✪ 米の特徴・PR

「からだの芯から健康になる」をモットーに、丹後の自然に恵みをいただき、循環型農業を目指し、できるだけ丹後の資源を生かすこと、そして農薬を減らすこと。特別栽培方法で作るコシヒカリをご堪能ください。

## ✪ 生産する上での苦労話や秘話

近年の天候不順による適地での栽培が難しくなっている中、自己管理を徹底し、栽培管理等を確立しています。

近年話題になっているスマート農業の一部としてドローンを飛ばし、稲の生育状況をデータ化することにより、一層安定した栽培に取り組んでいます。

## お問い合わせ先

**生産者名** 株式会社 野木源  
**電話番号** (0772) 75-1939  
**ホームページ** <http://www.nogigen.me>





## ブランド名

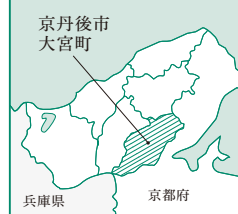
# 特別栽培米 いかが紫峰米

とくべつさいばいまい いかがしほうまい

**生産地** 京丹後市  
おおみやちょう のぶとし  
大宮町延利地区

**生産圃場面積** 合計 約 11.2 ha

**栽培方法** 特別栽培



## 米の特徴・PR

五十河地域はうまい米処、丹後の良食味の核として知られ、標高100mの地域で昼夜温の寒暖差の大きさがうまい米の要因と言われています。併せて内山山系のブナ林から流れ出る自然のミネラルを多く含む水で育てた米を内山が夕日に照らされ紫色に変化する景色から『いかが「紫峰米」』のブランド名で他の特別栽培米と差別化し、販売しています。納得できる品質と一度食べると、口いっぱい広がる米のおいしさは格別です。

## 生産する上での苦労話や秘話

肥料設計をグループで統一し、秋起こし、草刈作業の徹底、生育調査、積算温度計で刈甸を逃さない等、品質の統一と食味向上に努め、情報も共有しています。

高齢化が進む中で、米運搬など負担を軽減するため、色彩選別機を含む出荷までのライン整備、大型機械の共同利用を通して持続可能な農業の在り方を模索しています。

## お問い合わせ先

**生産者名** 延利農産グループ 代表 岡田副生

**電話番号** (0772) 64-4304

**ホームページ**





## ブランド名

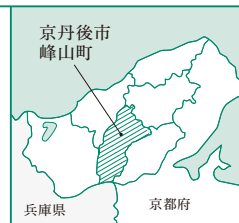
# メダカの夢ごはん

めだかのゆめごはん

**生産地** 京丹後市  
みねやまちょう あらやま  
峰山町荒山地区

**生産圃場面積** 合計 約 8 ha

**栽培方法** 慣行栽培



## 米の特徴・PR

峰山町荒山地区は東から竹野川、西から鱒留川が合流し、清らかな水源に恵まれ、秋起こしは早くから行い土作りを行うことで有機物が増え、ミミズが多く繁殖し、鳥が集まり、小川にはメダカ、ドジョウ、タニシが生活しています。

毎年秋には地元しんざん小学生が府・市・区・農会・PTAの協力を得て、水質調査・生き物調査を行い、環境向上に向けた取り組みを行う等、安心・安全な「ありゃ〜ま（荒山）」のごはんを生産しています。

## 生産する上での苦労話や秘話

地球温暖化が進む中、米の品質も乳白米、茶米、カメ虫米が多く等級が落ちます。よって当園では農薬散布は最小限にとどめ、籾すり後は米選機、石取り機、色彩識別機、最後にグレーダーを通し、四段階の選別をして美しい米に仕上げています。

皆さんからは、ごはんが白いとよろこんでいただいております。

## お問い合わせ先

**生産者名** よしなみ農園

**電話番号** (0772) 62-0920 / (090) 7768-4762

**ホームページ**





---

## memo



Kyotango “KOSHIHIKARI” List

# 京丹後ご当地米 リスト

京丹後市役所  
農林水産部 農業振興課

令和2年3月作成