



— お品物 —

八重原米 コシヒカリ

減農薬・無農薬・はぜかけ

(各種 2キロ・5キロ・10キロ)

もち米 モチヒカリ(2キロ・5キロ・10キロ)

八重もち切り餅(しろくくるみ・まめ)

白いも 八重原産馬鈴薯

干振

大信州 八重原産ひとこもち大吟醸



# 八重原米



信州北御牧産

信州蓼科山からこんこんと湧き出る地下水を源流とした清水と八重原台地の粘土質の土壌が米に潤いと粘りのある美味しさを与えています。  
どうぞご賞味ください。

— 認証 —

JGAP 認証農場  
長野県原産地呼称管理制度認定米  
エコファーマー取得  
信州環境にやさしい農産物認証取得



白倉システム

〒189-0403 長野県御所八重原三〇  
番地 〇三六九七上 〇〇〇  
FAX 〇三六八七五四四  
TEL 〇二〇一四一七四五七  
E: Eai@shirakura.ricefarm.co.jp



信州 北御牧産

# 八重原米



# 八重原米



山奥の隠れた米の名産地

『八重原を貫つくださった』こと

大変うれしく思います

我が家では、米作りに適した気候風土を活かし

地域の環境、生態系を維持しながら

安全でおいしいお米を

お客様にお届けすることを第一に考えています。

自然と共生し、地域内での有機農業の連携を高める

『環境保全型農業』を目指し日々汗を流しています。



## 生産地

長野県東御市八重原（旧北御牧村）。東御市南西の八重原台地の上であり、絶滅危惧種の蝶、オオルリシジミの生息する、とてもどかな良いところ。米作りに適している全国でも農業、化学肥料の使用量の非常に少ないところ。です。

## 標高

六八〇メートル。コシヒカリ作付のほぼ限界の標高。おかげでイモチやカメムシといった病害虫の被害がほとんどありません。

## 用水

八重原用水。江戸時代に作られた稲作専用の用水で、蓼科山を源流とするミネラルをたっぷり含んだ清水を運んでいます。

## 年間雨量

年間約八〇〇ミリ。日本国内でも稀に見る降水量の少ない地域です。おかげで病害虫が出にくく、また、土の中の有機物の溶出が少なくてすんでいます。



## 気温

昼夜の気温の差が大きいです。台地特有の気温の目撃差が大きいため、昼間に吸収したデンプンが気温の低い夜間に実を運ばれ、米に潤いと粘りし美味しさを与えています。

## 土壌

強粘土地帯で穀物検定協会の特Aにランクされています。粘土質は保肥力が高いので、化学肥料が少なくてすみ、又、有機肥料の効力が長時間維持できます。

## 土作り

近隣の牧場の堆肥に我が家の籾殻、米ぬか、糞酵素のコフナを混ぜて作った自家製堆肥や、貝化石、稲ワラによりバランスのとれた土作りをしています。

## 籾保管

籾というお米が生きている状態での保管によりお米の品質を落とさず、手間をかけて月に一度籾摺をしています。

