



豊かな自然を生かして栽培される「霧の精」の竿干し。品種はコシヒカリ、イクヒカリ、キヌヒカリの3種

紀南風物

水稲 (霧の精)

すいとう

安全・安心、栽培にこだわりの

日本人の主食である「米」。JA紀南でも農村部を中心に田園風景が広がり、おいしい米が栽培されています。中でも、田辺市のなかへち地区（旧大塔村、中辺路町）では、豊かな自然の恵みを生かし、安全・安心にこだわった水稲栽培が行われています。その名は「霧の精」。特別栽培米として人気があります。

「霧の精」の誕生は2001年。なかへち地区の水田の荒廃を食い止めるとともに、集落環境の保全や水源である富田川の水量確保につなげようとしてJAなかへちが取り組みを始めた。特徴は、飲料用としても使用できる谷川の水を引き込んで育てること、農業は県の慣行栽培基準の半分以下、原則肥料は有機率100%、竿干しによる自然乾燥など。自然豊かな中山間地域ならではのアイデアです。もちろん、他の地域でも地場産の米はおいしいですが、栽培にこだわった「霧の精」を一度ご賞味ください。新米は、紀菜柑（田辺市秋津町）に10月中旬から入荷いたします。

豆知識

JA紀南管内で栽培されている主な米の品種

コシヒカリ

日本で広く栽培される米の代表品種。名前は、現在の北陸地方にあたる旧名「越国」（こしのくに）にちなみ、「越の国に光輝く米」との願いを込めて命名されたそうです。

イクヒカリ

コシヒカリと同等の食味で、特に冷めても粘りが強く美味しい品種です。コシヒカリと比べ米が大粒。

キヌヒカリ

関西で多く作付けされている品種です。炊き上がりの光沢は良いですが、粘りはコシヒカリよりもやや少なく、あっさりとした食感のお米です。

ミネアサヒ

関東79号（コシヒカリの1系統）を親とする品種で、コシヒカリと同等に食味の良い品種として知られています。他の品種と比べやや小粒。

ミルクープリンセス

小粒ですが、ツヤがあり粘り強く柔らかい米。冷めても硬くなりにくい特徴もあります。

上記の新米はJAの「紀菜柑」で販売中

*一部数量の少ない品種は売り切れの場合があります。
*玄米をご購入の方は無料で精米いたします。



米生産者

まがりた 曲田 あきお 昭男さん (69) 田辺市中辺路町近露

苦勞の末の稲刈りが楽しみ

昭和39年から水稲栽培を始め、いまでは水田14枚、60㍏の面積があります。イノシシ被害に頭を悩まされますが、それらの苦勞を乗り越えた稲刈り作業が一番の楽しみですね。

霧の精は、きれいな谷水を利用して、そのほとんどが昔ながらのお干しでの乾燥、そして通常より農薬を6割カット、肥料は有機肥料のみを使用したこだわりのお米です。皆さんにも私たちのこだわりが詰まったお米「霧の精」を食べてもらいたいですね。