

志賀米の取組み

1 高品質生産への取組み

- 整粒歩合**80%以上** 品質向上目標
- 玄米タンパク含有率**6.5%以下** 食味目標
- 単収**510kg/10a以上** 収量目標
- 5つの1か月対策 **うまい・きれい石川米づくり運動**

- 育苗日数………播種から田植えまで**1か月**以内
- 中干し、溝切り…田植え**1か月**後からの実施及び中干し期間**1か月**の遵守
- 水管理………中干し後から出穂までの約**1か月**の飽水管理及び出穂から刈取り直前までの**1か月**以上の飽水管理

2 「安全・安心」への取組み

- 化学肥料・農薬の使用を慣行の3割以上削減【エコ栽培技術の導入】

- 化学肥料窒素成分量**5.6kg/10a以下** (地域慣行8kg)
- 化学合成農薬有効成分数**15成分以下** (地域慣行22成分)
- エコ農業者認定の取得

- 生産履歴、チェックシート記帳の徹底

- 水稻栽培履歴記録簿及びGAPチェックシート
- こめづくりチェックシート
- たんぼづくりチェックシート

- 農薬の適正使用

3 環境配慮への取組み

- 毒物劇物農薬の使用禁止 (29年産米より)
(その他環境に影響を及ぼす成分を含む農薬についても検討)
- 農薬に頼らない畦畔除草
- 緩効性肥料の施用
- 稲わらの圃場還元 (焼却禁止)
- 農作業機械のアイドリングストップ

 **志賀農業協同組合**
営農部

〒925-0154 石川県羽咋郡志賀町末吉新保向1番地
電話(0767)32-0102 FAX(0767)32-1337
E-mail: einobu@shika.is-ja.jp



能登の 恵みの 志賀米

「能登はやさしや土までも」

そんな能登 志賀町

だからこそ能登の米 志賀米

コシヒカリ

 **志賀農業協同組合**

能登の自然がここにある。志賀町

ここでの農業は日々の暮らしに欠かせないもの
「天・地・水」の恵みに感謝し 米づくりに熱い想いをもち向い合っていく

私たちは、代々受け継がれた
この大切な米づくりの土地に
エコ栽培技術を導入しています

世界農業遺産

志賀町の特徴

二〇一二年(平成二十三年)6月、農林水産業と一体となって育まれてきた伝統的な農村文化の下で、持続的な農業生産の振興や里山・里海の保全活動が進められている「能登の里山・里海」の取組みが日本で初めて認定されました。
(羽咋市、七尾市、輪島市、珠洲市、志賀町、中能登町、穴水町、能登町)

環境に適応しながら何世紀にも渡り発展し、形づくられてきた伝統的な農業と、それに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ地域を次世代へ伝承することを目的とした認定制度です。

そんな恵まれた環境、やさしい人々が丁寧な心を込めて生産した米が「能登の恵み 志賀米」です。

この恵まれた自然には、米づくりに欠かせない天候(気候)、良質な土地、清らかな水を併せ持ち、更に人々は、一連した過程の中で多くの知恵や技術を身に着け、現在まで代々受け継がれてきたものです。

継がれてきました。

豊かな自然に恵まれた志賀町は、能登半島の中央部に位置しています。古くから人々が住み、自然と調和をしながら米づくりを中心に固有の文化や生活が守り受け

