

地^ひ元^みのお米が
おいしい。いつて

農家の真心を
あなたの食卓へ



おいしくて、安全!安心!

氷見の米



自然豊かな ふるさとで育った お米を食べよう。

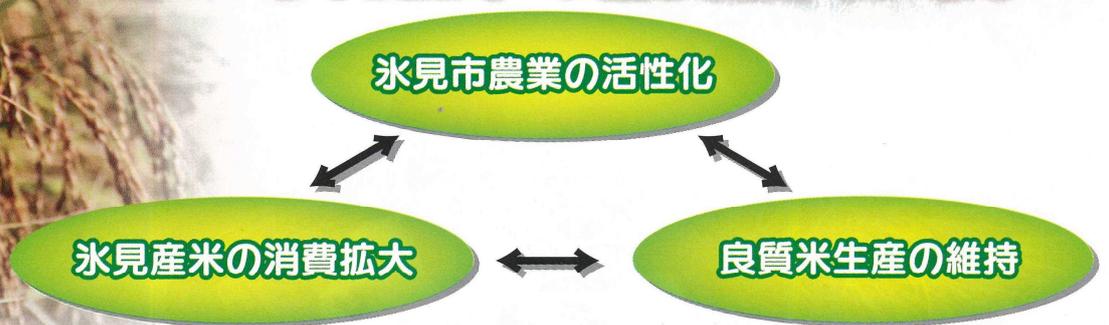
日本人の米の年間消費量は 56kg とされており、40 年前に比べると半分になっています。食生活の欧米化や多様化、少子高齢化がすすんでいる中でこの傾向は年々拍車がかかると予想されています。

このため JA 氷見市では中山間地域のコシヒカリに独自の栽培基準を設定し、良食味と安心・安全な

『ひみ穂波』『氷見こめ自慢』『はさがけ米』として独自販売し農家支援を行っています。

米の販売環境が厳しい中、地元のお米を地元で消費拡大することが中山間地域の農業維持につながり、地域農業の活性化と農業所得の向上に大きく貢献します。ぜひ皆様のご協力、ご支援をお願いいたします。

地域農業の活性化は 氷見産米の消費拡大から！



『ひみ穂波』とは？



米づくりに最適な里山と人々の真心の中から生まれた、氷見特産のコシヒカリ。思わず頬がゆるむ抜群の美味と香りと光沢が自慢のお米です。

『氷見こめ自慢』とは？



氷見こめ自慢は、減農薬、減化学肥料栽培の安全安心にこだわったお米です。

『はさがけ米』とは？



はさがけ米は、自然乾燥する中で太陽の恵みと葉茎の養分や水分を籾がやんわり吸収し熟成したお米です。

商品に関するお問い合わせは

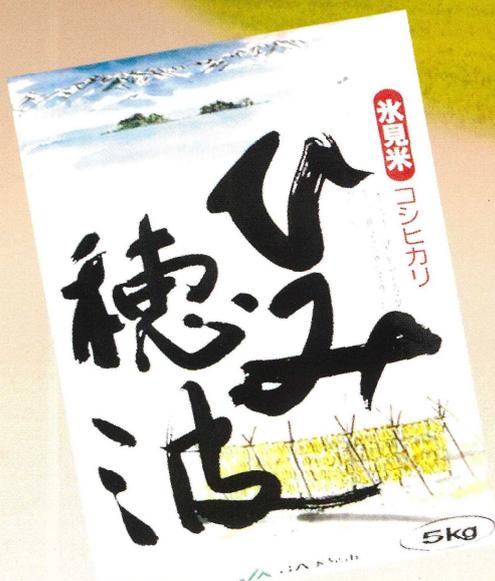
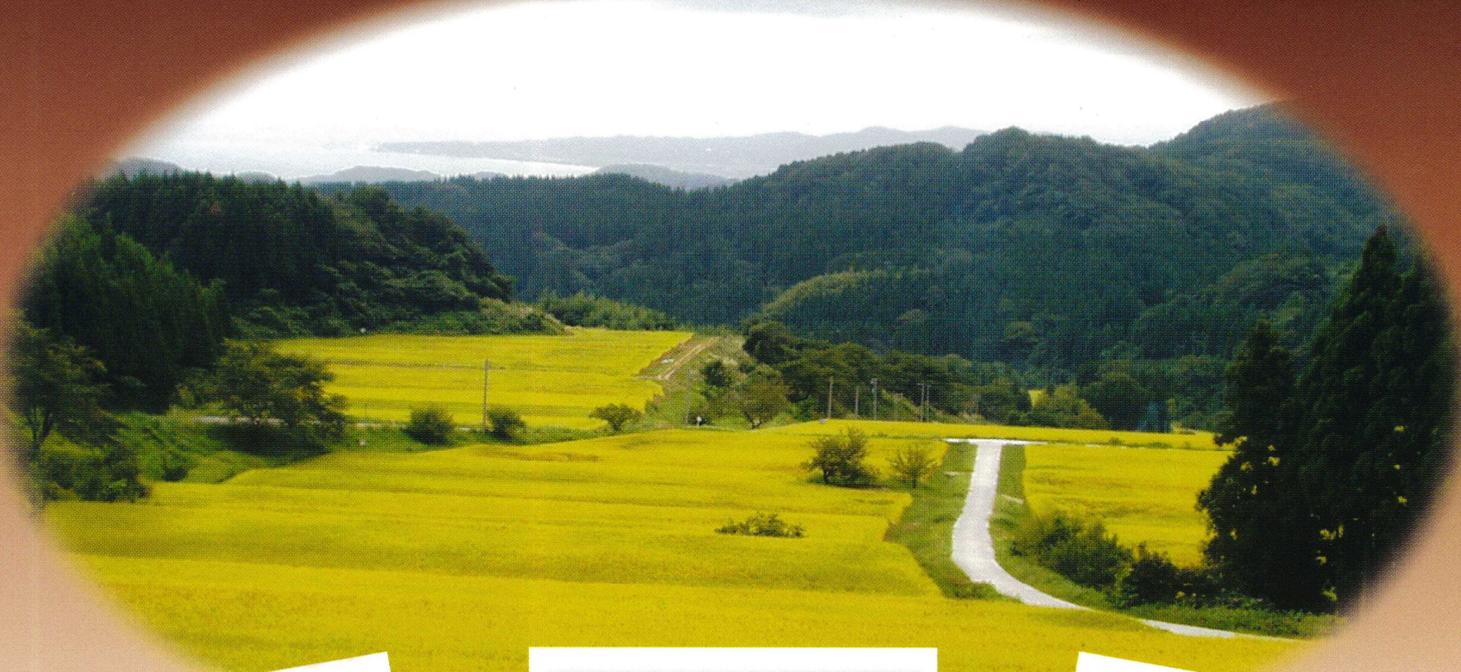
JA氷見市最寄りの各支所または生活課まで

資材課 / TEL.0766-74-8893

おお！これはうまい！！

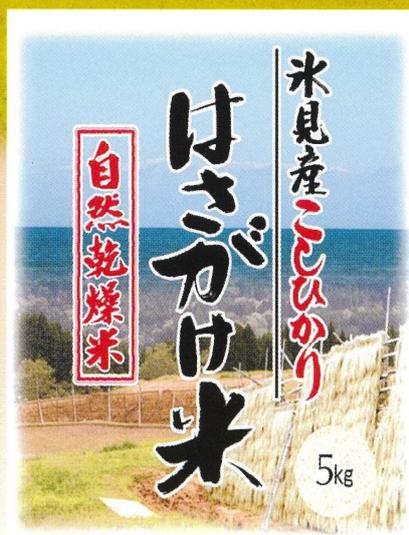
おかずいらずの

氷見こだわり米



ひみ穂波

安全性に配慮し山里の清らかな水と豊かな緑で丹精こめてつくられたコシヒカリ



はさがけ米

太陽の恵みを充分にうけた天日干のコシヒカリ。全国的にも稀少価値の一品



こめ自慢

慣行栽培に比べ化学肥料・化学農薬を半分以下に抑えたコシヒカリ

氷見市農業協同組合

富山県氷見市朝日丘2番32号 TEL(0766)74-8893

<http://www1.cnh.ne.jp/iahimi/>