

「シギの恩返し米」の特徴は・・・

- 日本で最も多くのシギ・チドリ類が渡来する東よか干潟(H27年ラムサール条約湿地登録)や、そこに面した農地には、絶滅危惧種に指定された野鳥や植物、魚類が今も数多く生息しています。
- これらの貴重な生き物と共生し、美しい自然を未来につなげていくため、環境循環型農業、環境保全型農業を推進し、循環型の免疫力UP農法による米づくりを行っています。
- また、東京2020オリパラへの食材提供要件を満たすため、佐賀県GAP認証(第1号)を取得し、持続可能な農業生産や経営改善に取り組んでいます。
- 品種は「夢しずく」で、ほどよい粘りと優れた味わい、ふっくらとツヤのある光沢が特徴で上級米飯食味評価士から冷めてもおいしいと高評価。炊飯食味鑑定値が90点前後と高いお米です。

佐賀県認証特別栽培米



1. 化学合成農薬の成分回数を「当地比7割～10割減」

免疫力UP農法

キトサン、微生物活性化液を使用
有機物分解促進、病害虫抵抗性の向上、有効微生物の増殖等に有効

温湯種子消毒

温水60℃に約10分浸漬
いもち病、ばか苗病、籾枯れ細菌病等に有効

2. 化学合成肥料由来の窒素成分を「当地比5割減」

環境循環型の発酵肥料や自然由来の有機肥料を使用

〔じゅんかん発酵肥料とは〕

脱水汚泥にYM菌、もみ殻、竹チップ、草チップ等を混ぜて超高温発酵。
アミノ酸、グルタミン酸を、アミノ酸を豊富に含み、うま味、品質、収量が向上

3. 東京2020オリパラへの食材提供に挑戦



佐賀県GAP認証取得
(農業生産行程管理)
認証第1号

佐賀県
GAP認証
第1号

品質・安全性
環境に
配慮した
お米です

4. 「炊飯試験食味鑑定値」が87点～92点

2017年産～2020年産(4ヵ年)のシギ米の炊飯食味鑑定値
87点～92点 (※サタケ穀物分析センター調べ)

※通常80点以上であれば誰が食べても美味しいといわれるレベル

5. 植物の免疫力を高める農法で生き物や環境への負荷を軽減



食品用補助剤や微生物活性化液の
葉面散布(3回)

6. 生育状況や肥培管理などの徹底した確認と情報共有



生産者全員での生育調査(栽培期間中3回)や協議(1～2回/月)

R3年3月、「持続可能な農業推進コンクール」で九州農政局長賞を受賞



#シギの恩返し米
を確認!



当プロジェクトの
詳細はWebで!

シギの恩返し米の品種
「夢しずく」4年連続「特A」

シギの恩返し米プロジェクト推進協議会

〒840-2221 佐賀県佐賀市東与賀町大字下古賀1193

TEL 0952-45-1022 Fax 0952-45-8023 e-mail somu.hg@city.saga.lg.jp