

千葉県野田市産

黒酢米

玄米黒酢農法による

環境にやさしい米づくり

## 玄米黒酢農法とは・・・

作物の健全生育・良品生産・減農薬や無農薬栽培に役立てようとする農法で、新潟市にある石山味噌醤油(株)と新潟大学農学部との共同研究により開発された農法です。(特許第4394785号)

## 玄米黒酢の5つの効果

1. 酢酸によるエネルギー代謝の促進
2. 窒素を効率的に体づくりに生かす
3. アミノ酸によるうまみの向上
4. 酢酸とカリウムによる光合成の活性化
5. 酢酸による殺菌効果

酢酸とアミノ酸の働きで病害虫抵抗力を高め、

食味向上と増収を同時に実現。



## 玄米黒酢農法米が安心な理由・・・

玄米黒酢農法で使用される黒酢は、普段私たちが食用として口にしているものと同じ商品が使われています。

玄米黒酢散布中に体にかかったとしても、少し酸味が感じられる程度で問題はありません。

また、安心・安全の農業資材として農林水産省より法律で定められた「特定農薬(特防除資材・防除目的のためにすべての作物に使用してもよい)」と指定されています。

野田市の黒酢米は通常と比べて化学合成農薬と化学肥料を半分以下に減らして栽培する環境にやさしいお米です。

## 野田市内の小中学校の給食で使われている安全で安心なお米です

平成22年10月からこの黒酢米を学校給食で使われています。

ぜひ、みなさんも安全で安心なお米を試してください。

## 冬期湛水水田 (ふゆみずたんぼ)

野田市では、「玄米黒酢米の栽培地区」を中心として、水路や田んぼに生き物が着実に戻ってきているという現状を踏まえ、市内9ヶ所の水田で冬期湛水(ふゆみず田んぼ)を試験的に実施し、多様な生物を育む地域環境の整備を進めています。

水田の冬期湛水により、土中の微生物の繁殖を促すことで豊かな土壌(トトロ層)の土台を作り、農薬や化学肥料の代わりに米ぬかなどの使用と深水管理などによって雑草を抑制する水稻栽培の取り組みや、魚道を設置してドジョウや小魚などの多様な生き物を育む地域環境を整えています。



野田市農産物ブランド化推進協議会

〒278-8550 千葉県野田市鶴奉7番地の1

(野田市自然経済推進部農政課内)

TEL:04-7125-1111(代表)

FAX:04-7122-1581(代表)

詳しくはWebで

野田市農産物ブランド化推進協議会

で検索