

ブランド化を目指す野田産黒酢米 今年度2回目の黒酢散布を実施

～有人ヘリによる黒酢散布は8月12日に実施予定～

市が取り組んでいる「玄米黒酢」を散布する農法(コメ作り)は、本格的に開始した平成21年には、3地区約260ヘクタールでの実施だったものが、以降、令和3年度までに、小山、関宿、木間ヶ瀬、今上地区を加え、7地区約507ヘクタールに及び、市内全稲作面積の約半分を占めるほどになっている。

○玄米黒酢を使用した栽培方法による水稻の作付面積

地区名	平成21年当時の 作付面積	令和3年産米の 作付面積	増減面積
木野崎地区	80ha	89ha	9ha
目吹地区	80ha	88ha	8ha
船形地区	100ha	110ha	10ha
小山地区	—	63ha	63ha
関宿地区	—	74ha	74ha
木間ヶ瀬地区	—	58ha	58ha
今上地区	—	25ha	25ha
合計	260ha	507ha	247ha

※木野崎、目吹、船形、小山地区の面積増減は、ブロックローテーションに伴うもの。

※関宿、木間ヶ瀬、今上地区は、無人ヘリコプターによる黒酢散布。

(令和2年度の黒酢散布の様子)



有人ヘリコプターによる黒酢の散布は、1回目は7月15日に実施。2回目の散布は8月12日に実施予定となっている(関宿、木間ヶ瀬、今上地区は、同日前後にラジコンヘリで散布予定)。

●特別栽培米に取り組みブランド米に

市は、県が一般米として定める標準的な栽培方法より化学肥料と化学合成農薬を5割以上削減した「特別栽培米」（ちばエコ米）の生産に地域ぐるみで取り組み、安全・安心な野田産米の安定供給を目指している。

玄米黒酢を使用した栽培方法により生産された米は、ちばエコ農産物の認証を取得し、「黒酢米」として野田市のブランド認証をしている。黒酢散布と併せて一般米との「違い」を際立たせ、ブランド化が進むよう図っている。

食酢に含まれる酢酸には植物活力剤効果があり、野田市で使用している玄米黒酢は普通の食酢よりもアミノ酸やミネラルが豊富なため、有用微生物の繁殖を助ける効果も高いとされている。

●市内小中学校などの給食や、ふるさと納税の返礼品にも

市内農産物直売所「ゆめあぐり野田」では、多くの市内生産者の黒酢米が並べられ、船橋市内でちば東葛農協が開設する農産物直売所「ふなっこ畑」でも販売されており、それぞれ売れ行きもよく、黒酢米への消費者の関心は高い。

現在、市内の公立小中学校、公立幼稚園、保育所の給食に使われており、「野田産黒酢米こしひかり」として、ふるさと納税の返礼品としても出品。また、市内スーパーの産地直売コーナーにも置かれるなど、着々と人気が高まっている。



※8月12日当日、散布を実施するか否かは、午前4時30分頃までに判断します。
下記担当者に確認をお願いします。

問合せ＝農政課・直通 04-7123-1086

代表 04-7125-1111（内線 2340）

当日担当者連絡先：山中 ☎090-4660-7453

／野見山 ☎090-2634-8986

野 田 市