

自然にやさしい、人にやさしい 野田産黒酢米 今年も黒酢散布を実施

～有人ヘリによる黒酢散布は7月6日に実施予定～

市は、「自然にやさしい人にやさしい」農業を実践する取組の1つである「玄米黒酢農法」による米づくりを進めており、今年度も黒酢の空中散布を実施する。

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5年度までに、小山、関宿、木間ヶ瀬、今上地区を加え、7地区約524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	令和4年産米の作付面積	令和5年産米の作付面積	増減面積
木野崎地区	91ha	90ha	△1ha
目吹地区	87ha	88ha	1ha
船形地区	125ha	124ha	△1ha
小山地区	63ha	63ha	—
関宿地区	75ha	75ha	—
木間ヶ瀬地区	59ha	59ha	—
今上地区	30ha	25ha	△5ha
合計	530ha	524ha	△6ha

※木野崎、目吹、船形地区の面積増減は、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3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6日、2回目の散布は8月10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」や柏市内のアンテナショップ daichi（大地）でも販売されており、黒酢米に対する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」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。



※7月6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ので天候によっては下記の連絡先へお問い合わせください。

問合せ＝農政課（直通）04-7123-1086（平日日中）
携帯 080-4709-9868（夜間）

野 田 市