

野田産黒酢米生産の黒酢散布を実施

～有人ヘリによる黒酢散布を7月11日に実施予定～

市は、「自然にやさしい、人にやさしい」農業を実践している事業の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年は、3地区（木野崎、目吹、船形地区）約260ヘクタールで実施したものが、以降、令和7年度までに、小山、関宿、木間ヶ瀬、今上地区を加え、7地区約551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

令和7年産米の 作付面積	令和6年産米の 作付面積	増減面積
551ha	494ha	57ha

※関宿地区は、無人ヘリコプターによる黒酢散布を実施。

（関宿地区1回目7月4日（金） 2回目7月18日（金））

※木間ヶ瀬地区、今上地区はドローンによる黒酢散布を実施。

（木間ヶ瀬地区1回目7月16日（水） 2回目7月30日（水））

（今上地区1回目7月12日（土） 2回目8月2日（土））

（令和3年度の黒酢散布の様子）



（令和6年度ドローン散布の様子）



有人ヘリコプターによる黒酢散布は、1回目を7月11日（金）、2回目を8月15日（金）に実施する予定となっている。

●特別栽培米に取り組むブランド米

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お米は、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、ブランド化を図っている。

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。

●市内公立小中学校、幼稚園などの給食や、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、人気が高まっている。

そのほか、ちば東葛農業協同組合では、黒酢米を使用した米粉麺や黒酢米せんべいを販売している。

●野田市パブリックゴルフ場ひばりでおにぎり販売

市内で生産された黒酢米はゴルフ場で、ランチやおにぎりとしても販売されており、好評を得ている。



※ 7月11日当日、天候状況によっては黒酢散布の実施判断を午前4時30分までに行いますので、天候により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