



旅の途中も、家に帰ってからも 島の恵み、佐渡米が好き。

佐渡米は
どうしておいしいの？



佐渡では、トキを中心とした豊かな生態系を守りつつ、さまざまな生きものが暮らしやすい水田環境を地域全体で作りに出しています。また、穏やかな気候風土をいかし、じっくりと実らせたコシヒカリは凝縮された旨みの特徴です。生きものを育む佐渡の自然と田んぼに舞うトキを見れば、自然と人にやさしい米づくりを感じていただけだと思います。

—お土産にピッタリ！



可愛いキューブ型！
真空パック300g

日本で初となる
GIAHS（世界農業遺産）に認定



佐渡で1年を通して取り組む「生きものを育む農法」や、先人から引き継がれている棚田、里山、農村文化が、世界的に重要な農業システムとして評価され、2011年、FAO(国連食糧農業機関)より、日本で初となるGIAHS(世界農業遺産)に認定されました。そんな、この島にしかない特別な自然環境のなかで栽培されているのが佐渡米なのです。

自然豊かな佐渡島で「新しい就農のカタチ」



JA佐渡では、3年間JA職員として働きながら農業の知識や技術を身につけ、3年後の新規就農をサポートする制度を設けています。



◀就農研修制度についてはこちら



佐渡平清水せきね農園
関根 彬 さん・亜沙果さん

こだわりのお米づくり

2009年、1ターンで佐渡に来た関根さん家族。ビデオカメラマンだった彬さんが佐渡の暮らし、文化、自然に触れ、農業の奥深さに魅了されて就農しました。現在は水稻を中心に、小麦、大豆を栽培。ご夫婦と3人の



オリジナル商品『米ぬか玄米カイロ』（佐渡の田んぼの恵みと里山・森林の野草を詰めこんだ、佐渡の魅力がつまったカイロ）を中心に、『玄米麺』、『佐渡産ゆきちから(全粒粉)』、『佐渡産こしひかり』

「一つひとつの作業にひと手間かけ心を込めて丁寧に作っています」

お子さん、庭を駆け回る鶏2匹と一緒に佐渡で農業を楽しんでいます。水稻は、農業や肥料を抑えた特別栽培米のほか、自然栽培米にも取り組んでいるという彬さん。「6月は1年のうちで一番忙しい時期。田んぼの除草作業や中干し、小麦の収穫、大豆の種まきなどがありますから。そして稲が実り、9月からの米の収穫が終わると、次年度の米づくりに向けて土

づくりを行います。この土づくりも大切で、もみ殻や鶏糞などの肥料をすきこみ、水はけの悪いところはスコップで水の出口まで掘って土壌が乾くようにします。そういった一つひとつの作業にひと手間かけ、心を込めて丁寧に作っています」。佐渡の土壌に向き合いながら丹精込めて作る姿勢は、多くの佐渡農家に共通するもの。だから佐渡のお米は美味しいのです。

島の恵みは他にもいっぱい！リンゴからミカンまで栽培できる恵まれた気候と豊かな自然あふれる「佐渡の恵み」を紹介



おけさ柿

佐渡のくだものを代表する「おけさ柿」。佐渡の民謡「佐渡おけさ」から由来しています。



黒イチジク

国内でも生産が少ない非常に希少なイチジク「ビオレンソリエス」。小木地区の特産品です。



みかん

実は知人ぞ知る絶品ミカンの産地。酸味と甘味のバランスが良く、コクがありジュシーです。



越後姫

鮮やかな赤色とみずみずしいつや、甘さ、香りも強く、円錐形のかわいらしいイチゴです。



ル・レクチエ

新潟県を代表する西洋なし。上品な香りとりろけるような舌触り、強い甘みを持っています。

旅の途中はココで購入！ JA佐渡の直売所

新鮮空間 よらんか舎

佐渡市千種68-1
tel.0259-63-3538
営業時間：9:00～19:30
定休日：1月1日 P:80台
アクセス：両津港から車で約25分
バス停：金井(本線)から徒歩3分



野菜きて屋まの

佐渡市真野新町456
tel.0259-55-4151
営業時間：9:00～18:00(冬期は～17:30)
定休日：日曜、年末年始 P:20台
アクセス：両津港から車で約40分
バス停：新町本町(小水線)から徒歩3分



佐渡産を食べよう！ オンラインショップはこちら



JA佐渡を知ろう！ 各種情報を配信中

Facebook
佐渡たんぼにつき

OLINE
JA佐渡情報
@jasadoeinou

YouTube
JA佐渡広報

OX
JA佐渡
@jasadokoho

JA佐渡は農業生産を通じて佐渡の食と緑と水を守り、豊かで活力ある地域づくりに貢献するとともに、佐渡だからできる安心・安全な食料生産で国民生活に貢献していきます

佐渡農業協同組合

佐渡市原黒300番地1
tel.0259-27-6161(代)
FAX:0259-27-6170
E-mail:kouho@ja-sado-niigata.or.jp
http://www.ja-sado-niigata.or.jp/

