

杉山さんちの おいしいお米

毎日食べるご飯だからこそ
安心安全はもちろん、

まっ白いおいしいご飯を……

こんなところで作ってます!!

大地の真実と
人の手の温もり……

筑波山の裾野に広がる広々とした平野と、
市内には数本の一級河川は流れる筑西市は、
豊かな大地と美しい水に恵まれた関東屈指の米処。
おいしいお米ができる条件を備えた山善農園だから、
格別の食味をもつお米が生まれます。



山善農園



肥料投入量へのごこだわり

通常に比べて30%ほど肥料の投入を控えています。肥料が少ない分、通常より収穫量は5～8%ほど減少します。しかし、お米に残る窒素成分が抑えられることで、ご飯に一層の“粘りと甘み”が生まれます。



収穫時期へのごこだわり

通常に比べて1週間～10日早く稲の収穫を行います。当然、未熟米が多くなるので、製品になる量は減ります。収穫量は5～7%ほど減少してしまいますが、お米が若いのでご飯に抜群の“ツヤ”が生まれます。



収穫風景



小麦



大豆

どっしりおしお米がべっぴんお米?

それは、収穫量が減ってしまうために、普通の米作り農家にはできない栽培方法を実践しているからです。

農産物全般にいえることですが、たくさん量を収穫しようとすると、どうしても食味(味)が低下する傾向にあります。つまり、お米のおいしいさと収穫量には反比例の要素があります。そこで、我が家では“量より質”味にこだわった2つの栽培方法を徹底して行っています。

環境にやさしい農業を実践しています



杉山さんたちは、エコファーマーです。

- エコファーマーとは...
 - 持続性の高い農業生産方式の導入に努める法律に基づき、たい肥や化学肥料の使用量を削減し、化学肥料の使用量を削減し、環境負荷低減を図る生産方式を計画し導入し、関係府県知事の認定を受けた農業業者のことです。
- たい肥等有機質肥料施用技術
- 有機質肥料施用技術
- 特設技術

過去の実績が保証する高い品質

第34回全国豆類経営改善共働会 農林水産大臣賞 受賞

杉山 さん(左)ら大臣賞

●2006年6月21日 農林水産大臣賞

東京大研究室と 田植え交流

食の安全意識と 国産志向の高まり

茨城県農業総合センター 筑西地域水田農業フォーラム 参加

独立行政法人 農畜・食品産業技術研究機構 作物研究所 国産大豆フォーラム 参加

山善農園の農産物のご紹介



冬場の ハウスキャベツ やわらかく甘みがあります。

高級栽培いちご たっぷりの甘味と爽やかな酸味が魅力で、しモン約2倍のビタミンCを含みます。

そば 時期:11月上旬 夏には白い花が咲く、筑西のそばは、その生産量だけでなく、香り、風味、甘味も良いのが特徴です。

万葉集にも歌われている筑波山の西側に位置します「筑西市」は、平成17年3月28日に、旧下館市、旧真壁郡の関城町・明野町及び協和町の1市3町が合併して誕生した、風光明媚な、そして豊かな自然環境に抱かれた人口11万人余の茨城県西部の中核都市です。

市域には、利根川の支川である鬼怒川・小貝川などの河川が南北に貫流し、平坦で肥沃な田園地帯を形成しており、農業、工業、商業がバランスよく発展した、筑西地方随一の産業都市です。特に、農業の産出額は全国有数となっており、コシヒカリ(水稻)をはじめ、梨、紅こだま西瓜、きゅうり、イチゴ、トマトなどは、全国の消費者の皆様から高い評価を頂いています。また本市は、陶芸家の板谷波山、洋画家の森田茂の2人の文化勲章受章者を輩出した文化の薫り高い土地柄で、安倍晴明(陰陽師)や小栗判官伝説のふるさとでもあります。日本一の大神輿が繰り出す「祇園祭り」をはじめ、大相撲の力士との交流でお馴染みの「どすこいペア」、辺り一面が花・花・花の「ひまわりフェスティバル」・小栗伝説を再現する「小栗判官祭り」と、イベントは年間を通じて多種多様です。



筑西のみどころ



しもだて美術館



あけの元気館



板谷波山記念館



宮山ふるさとふれあい公園

イベント



明野薪能



下館祇園祭り



鮭の遡上



小栗判官祭り

「おいしい!」の一言のために

杉山さんちは、茨城県の西部、筑西市にある農家です。総耕作面積(借地含)45ha、水稻30ha、小麦36ha、大麦3ha、大豆40ha、そば6haを基本的な作付け体系とし、水稻-麦-大豆の2年3作輪作体系による作付けで、耕作面積の約90%は土地基盤整備事業が完了した水田地帯であります。7名で農業経営を行っています。



有限会社 山善農園

代表取締役 杉山 善司

茨城県筑西市野殿 1242-1
TEL・FAX 0296-24-7693

