



右近さん(左)と岩船産コシヒカリ
生産者の大島さん(右)。

ぼんごのお米が 新潟県関川村の 岩船産コシヒカリで ある理由

右近さんは新潟県出身。さめてもおいしいお米を探していたときに岩船産コシヒカリと出会いました。右近さん(以下「右」)「コシヒカリだけでは粘りが強すぎておにぎりに是不向きかと思いましたが、食べてみたらおいしかったので、ぜひぼんごで使いたいと思いました。岩船米は粒が大きいので、おにぎりにし



関川村の田んぼから。今年も豊作です。

たときに空気を含みやすいんです。口の中ではろっとほどけるようにするには粒の大きさが欠かせません。岩船米はまさに理想の米でした」生産者の大島さん(以下「大」)「関川村は何度も水質日本一に選ばれるほど水質がよく、肥沃な土壌があります。その環境が米のうまみを引き出してくれています。私たち農家は、その特徴を生かすために田んぼの水管理などを徹底しています」

関川の水の豊かさが おいしい米を作る

大「関川村の棚田には山のわき水が注ぎ込むため、粒が大きく、うまみの詰まった米が育つんです。ただ、今後は自然任せではなくデータを見ながら栽培していかないといけないと、土づくりから考え直しています。我々も新しい試みを楽しみながらやっています」

右「作り手の思いは生産物にも出るの、どんな米ができるのか楽し



左から卵黄しょうゆ漬け肉そぼろ、鮭、辛子明太子、豚キムチ。

みです。私も昨年、スタッフたちと初めて関川村の棚田に行き、稲刈りも体験したのですが「一粒も無駄にできない」と米に対する意識が変わりました」

近年の異常気象の影響は？

大「ここ数年は異常気象の影響で棚田の環境が極端になりがちでした。今年は降水量が少なかったのですが、稲穂が出るときに恵みの雨が降ったので品質のよい米ができました。米の値段が高騰している今だからこそ、よりよいものを作り発信していかなければいけない。そのためにも、数年前から初冬に種をまき、雪の下で越冬させて春に発芽・苗立ちさせる、初冬直播き^{じかま}という栽培法に挑戦しています」

右「生産者の方が工夫と挑戦をしてくださるおかげで、私たちはおいしい米でおにぎりを握ることができま

関川村の食を支える人々

おにぎりぼんごと
関川村について
紹介しています！



詳しくはこちらから
JRE MALL

関川農事株式会社
赤塚さん、長谷川さん



関川村女川地区で作っている「関川農事トマト」は、やや細長ミニトマトにしてはサイズが大きめです。寒暖差のある気候の中、光禿山(こうさきさん)から流れ出す水を大事に使い、糖度の高い甘いミニトマトを作っています。

有限会社山口ファーム
山口さん



関川村のブランド豚「朝日豚」は、きめ細かな肉質で、豚肉特有の臭みがないのが特徴です。保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。アクが出にくく、甘みがあるのも特徴で、しゃぶしゃぶにして味わうと絶品です。

パンプアップせきかわ
吉田さん



関川村の「あまうまかぼちゃ」は、上品な甘さとホクホク食感が魅力。煮ものやスープ、天ぷらなどの料理から、プリン、ケーキなどのお菓子まで幅広く楽しめます。地元パティシエとのコラボスイーツも開発、販売中です。

新潟県関川村はこんなところ

関川村はココ！



紅葉の名所である、荒川峡もみじライン。特に鷹の巣吊り橋付近は、にいがた景勝100選に選定されているほどの必見スポット！



国指定重要文化財「渡邊邸」。四季折々の庭園と、日本建築を楽しめます。



渡邊邸の分家として明治38年に建築された東桂苑（とうけいえん）。室内のカフェで甘味をいただきながら、美しい庭園を眺められます。



新潟県関川村で毎年開催されるお祭り「えちごせきかわだしたもん蛇まつり」。竹とわらで作った長さ80m以上の巨大なへびを担いで練り歩きます。

ふるさと納税で新潟県関川村を応援！

岩船産コシヒカリでおにぎりを作りませんか？



関川村で育った岩船産コシヒカリは、一粒一粒が大きく、ふっくらとした食感が魅力です。さても甘みとうまみがしっかり残り、最後のひと口までおいしく味わえます。空気をふんわり含んでほどける「ぼんご」のおにぎりをめざして、ご自宅で作ってみませんか？ 下のQRコードから、ふるさと納税でぜひお取り寄せください。

さとふる



JRE MALL ふるさと納税

