

“山形の酒”を支える酒米の里を目指して  
～最高品質を求め、共に学び、一人一人が責任を果たす～

JAおいしいもがみ北部酒米研究会「ゆびきりげんまん」  
会長 指村貞芳（新庄市）

## 1 受賞者の概要

- (1)活動地区 新庄市泉田、萩野、昭和地区
- (2)設 立 平成22年4月1日
- (3)会 員 20名（19個人、1法人）
- (4)酒米面積 約75ha

県オリジナル酒造好適米「出羽燦々」のデビューを機に、2名で酒米の作付けを開始した。平成21年に酒米の作付拡大の要望を受け、地域の農業者13名で作付けを開始し、翌平成22年4月に研究会を設立した。



## 2 特色ある活動

### (1) 認定農業者で取り組む酒米生産

会員全員が認定農業者であり、米づくりの高い技術力で酒米生産に取り組んでいる。全員の圃場を巡回して生育を確認する他、生産者毎に草丈・茎数・葉色等を調査して、生育に合った適切な施肥を徹底している。蔵元や他産地での研修を行い、酒造りに適する品質の良い酒米づくりに取り組んでいる。



### (2) 高品質酒米生産で高い評価を確立

栽培管理の徹底により、年々品質が向上し、県酒造適性米生産振興対策協議会が主催する「優良酒米コンテスト」では、平成26年度からほぼ毎年表彰を受けるなど、高い評価を得ている。令和4年には県産酒の最高峰である『山形讃香』の原料米に選ばれた。

### (3) 酒米生産が農業所得向上に貢献

酒米は主食用米に比較して高値であるため収益性が高く、安定した農業所得の確保が図られている。

### (4) GAPの取組み

研究会では、蔵元や消費者に安全・安心な酒米を提供していく必要があると考え、平成29年からGAP認証取得に向け研修を重ねてきた。



## 3 今後の発展方向

地元蔵元と連携して、研究会の酒米を使ったオリジナル純米酒を製造し、産地のPRと県産酒の消費拡大を図っていく。

今後も、消費者や蔵元が求める酒米を研究し、栽培技術向上の取組みを継続していく。そして「高品質かつ安全・安心な酒米づくり」を次世代に引き継いでいく。