

新潟米産地MAP

佐渡特有の海洋性気候がもたらす清浄な空気と、ミネラル分を豊富に含んだ水。「朱鷺と暮らす郷」で、島の人々の愛情を受けて、おいしく育ちます。

佐渡産

新潟産

広大な越後平野と、それを潤す信濃川や阿賀野川などの河川。川には豊かな栄養を含んだ水が絶えず流れ込み、米に旨味を吹き込みます。

魚沼産

豪雪がもたらす豊富な雪解け水と昼と夜の寒暖の差が激しい山間地の気候。まさに米づくりに最適な条件であり、毎年高品質の米が生産されます。

岩船産

雄大な山々に囲まれた大自然と、三面川や荒川の清らかな水が織り成す田園地帯が育むお米。そのおいしさは大自然の恵みをそのまま反映しています。

新潟米ができる
4つの産地

※ 米の産地ニユース
新潟県地区



新潟米は、4つの産地で育ってます



新潟米がおいしいわけ

新潟県は、冬に多くの雪が降ります。この雪はやがて溶け出し、山林の落ち葉が作り上げた腐葉土の養分をたくさん含んで川となり、平野部の田園地帯へ向かい、高品質なお米を育みます。河川が上流から運んでくる肥沃な粘土質の土壌には、米づくりに必要な養分が豊富に含まれており、この地で美味しいお米を育てるのに適しています。

肥沃な大地

信濃川や阿賀野川などの大川が上流から運んだ肥沃な粘土質の土壌でできています。

適切な自然条件

新潟県の登熟期（穂が出た後に実る期間）の平均気温が最適とされる24.5℃で、昼夜の温度差も大きいことが、美味しいお米を育てます。

豊富な雪解け水

新潟県は豪雪地帯で、雪解け水は山林の落ち葉が作り上げた腐葉土の養分をたくさん含んでいます。

おいしさに主眼を おいた栽培技術

「量より質」を重視し、収量は多少減っても食味が向上するよう化学肥料を抑えたり、きめ細かな水管理などを生産者が実践しています。

新潟産地 越後さんとう

新潟県中越後地域の信濃川左岸地帯に広がる越後平野の一端で、古来「瑞穂の国」といわれる水田単作地帯です。ほ場は海岸部から中山間地まで多様な地域が存在し日本列島の縮図のような地域です。大河信濃川が運んだ栄養豊富な土によってできた肥沃な土地は、お米の旨味を向上させ、その豊かな水が安心でおいしいお米を育てます。



管内には昔ながらの「はざがけ」風景も

遅期にやさしい未来農業をめざして
ほたる舞う 郷土づくり運動 実施中
JA越後さんとう

新潟米ファミリー



みんなで食べよう!

365日、新潟産。

JA全農にいがた

