

ご存知ですか？？

お米栽培において、農薬使用回数

全国基準→24回

長野県基準→12回

長野県はお米づくりの『適地』なのです！！そして、『清水さんちのお米』は2回のみ！！

長野県原産地呼称管理制度

Nagano Appellation Control



長野県原産地呼称管理委員会

長野県原産地呼称とは。。。。

生産情報の開示による品質の高い農産物及び農産物加工品と長野県が認証した物です。

美味しいお米の条件には、品種や栽培方法のほか、精米において適正な水分があること、砕けた米粒や色の付いた米粒などの混ざりが少ないことなどがあります。

認定米は、栽培における農薬や化学肥料の使用を制限したうえで、精米の品質を認定基準に基づき、なおかつ、お米の専門家からなる審査委員による厳しい官能審査（食味など）に合格したものだけを認定しています。

また、認定米の美味しさや品質を保つために、もみ、または玄米（15℃未満）の状態で保管しています。

『清水さんちのお米』は、以上をクリアし認定されました。



長野県認証 No.50-00114

農薬の使用回数、化学肥料の使用量を50%以上削減して栽培しました。

環境にやさしい農産物とは。。。。

地域の一般的な栽培方法と比較して、化学肥料と農薬50%以上減らして生産した農産物。有機農産物を認定している（財）長野県農林研究財団が、書類審査・現地調査を行い県知事が認証します。

長野県のホームページで、生産者・栽培品目・認証番号等をご覧頂けます。

『清水さんちのお米』は、以上をクリアし認定されています。
※当社では、70%以上減で栽培しております。