

伝統と自然が
織りなす、
錦の一粒。

魚沼産
コシヒカリ

越後おぢや

錦の
実り

NISHIKI NO
MINORI



新潟県小千谷市
ブランド認証米

新潟県小千谷市
ブランド認証米

魚沼産
コシヒカリ

越後おぢや

錦の
実り

NISHIKI NO
MINORI



〔お問い合わせ〕

小千谷市農林課

〒947-8501 新潟県小千谷市城内2-7-5

TEL. 0258-83-3511



小千谷市認証米「錦の実り」特設ページ

<https://www.city.ojiya.niigata.jp/soshiki/norin/nisikinominori.html>

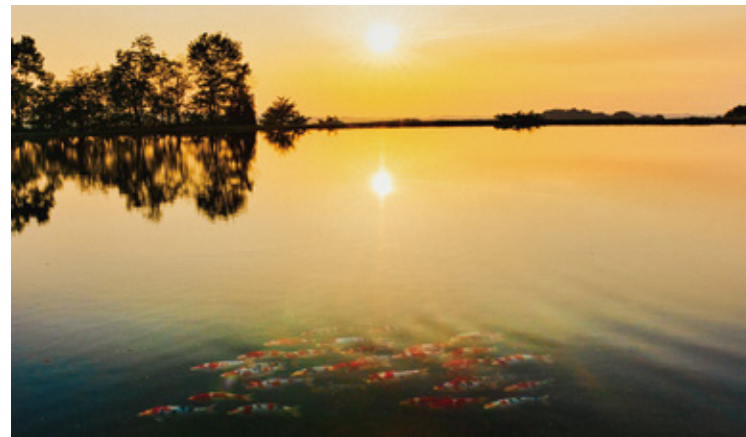


米どころ、おぢやから

新潟県のほぼ中央、日本一の大河・信濃川により形成されたまち

市民が誇る、自然・伝統・文化のまち・小千谷。

錦鯉の養殖や闘牛、小千谷縮、片貝まつりの正四尺玉花火などでも知られます。美しい山河にめぐまれ、深い雪におおわれるこの風土に
生きた先人は、やさしく忍耐強い気風と、おおらかな雪国の文化と、
独創的な産業を育ててきました。





雪国で育んだ、 誇りの一粒

生産者の声

豪雪地帯の雪が溶け、山から流れ込む水で今年も田んぼに苗を植えています。

自然は時に厳しく、冷え込みや長雨に悩まされますが、その試練が稲を強くし、米に深い味わいを与えてくれます。

一枚一枚の田んぼには先人から受け継がれた知恵と歴史が息づき、草を刈り、水を見て、稲を育てる日々の積み重ねが、ようやく秋の黄金色の実りへとつながります。

この地ならではの一粒を、多くの方に楽しんでいただけたら嬉しいです。

山と水と人が
共に生きてきた
この場所で生まれたお米

有機JAS認証を取得し、地域慣行に比べ農薬・化学肥料を5割以上削減して栽培。色彩選別機や石抜き機で不純物を除去し、安心・安全な品質をお届けします。



〔プレミアム米〕



〔特A級米〕



〔A級米〕



雪国・小千谷が育んだブランド米
「錦の実り」。

昼夜の寒暖差が大きい特有な気候と、冬の豪雪で得られるミネラル豊富な水と土壌、そして代々受け継がれてきた米づくりの技術でつくる米どころ新潟の「魚沼産コシヒカリ」です。

農薬や化学肥料の使用を抑え、環境への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用しており、安心・安全にもこだわりの持った特別栽培米です。

「錦鯉発祥の地」である地域の特性や伝統、小千谷市が誇る豊かな自然の恵みと、丹精込めた米づくりの技が生んだ、地域の誇り「錦の実り」。

確かな品質と味わいを、お届けします。

