

第2回木曾地区酒米現地検討会を開催しました

地元産の酒米「山恵錦」を地元の酒蔵に提供する産地づくりを重点課題に位置付けた取り組みの一環として、8月30日、稲穂が黄色く色づき始めた酒米の展示圃を会場に、第2回の現地検討会を開催しました。

実需者と生産者の意見交換の中で、実需者から地元産「山恵錦」の具体的な需要量が示された一方で、これに応える生産者の大部分が小規模農業者であると見込まれる中、酒米の収穫、乾燥調製の手段を確保することが課題であると、明確になりました。

今後、酒米の産地化を進めるにはJ A、町村等関係機関と連携して、酒米の収穫、乾燥調製の受託体制を構築することが必要です。この体制が確立すれば、新たな担い手による酒米生産も実現され、荒廃水田の再生にも繋がっていくことが期待できます。



酒米展示圃での現地検討



実需者と生産者の意見交換