



2024 いすみ米のオーナー募集!

無農薬
無化学肥料
天日干し



“千葉の三大米”として良質米の産地であるいすみ市では、ヒトや生きもの、いのちを育む無農薬・無化学肥料栽培による“安全・安心な米づくり”をすすめています。

オーナーの皆さんには、広い空と美味しい空気を存分に満喫しながら、いのちあふれる田んぼで、五感で味わう米づくりを体験していただきます。地元農家があなたにぴったりの“第二のふるさと”として、いすみの魅力をコーディネートします。



いのち育む無農薬の米づくり

生きものあふれる里山でこだわりの米づくりしませんか

応募定員

20組または75名

※定員に達した時点で締め切りとさせていただきます。

※応募が10組に満たない場合は開催できません。

オーナー料金(1組1名様)

25,000円(税込、保険料別)

※追加1名様につき7,000円、

小学生は3,500円、小学生未満は無料。

例: 1組大人2名の場合32,000円

1組大人2名、小学生1名の場合35,500円

※原則としてオーナー料金の返金はいたしません。

オーナー特典

- ・無農薬、無化学肥料、天日干しコシヒカリ玄米30kg
- ・柿狩り体験(9月末頃)で1袋サービス
- ・食用菜花摘み取り体験(2~3月頃)で1袋詰め放題

優先応募締切

2024年2月29日(木)

申し込み【いすみ市役所 農林課】

申し込み方法 / 【Eメール】 seisan@city.isumi.lg.jp

【FAX】 0470-63-1252

いすみ市ホームページから申込書をダウンロードし、入力・記入したものを添付し送信してください。

問合せ先 いすみ市役所 農林課 (受付時間 平日 8時30分~17時15分)

TEL:0470-62-1515 FAX:0470-63-1252 Eメール:seisan@city.isumi.lg.jp

千葉の三大米と称される良質米の産地

美味

“いすみ”は夷隅川からもたらされる肥沃な耕地に恵まれ、粘りとコシ、食味の良さが格別な歴史ある良質米の産地です。米づくりは初めての方でも、これまで味わったことのないような美味しい米づくりにチャレンジすることができます。お米の風味を損なわないよう、乾燥・熟成はおだかけ（天日干し）で行います。

体験

自然と共生する里での米づくり体験

『ふるさといきものの里100選』に選ばれた里山の四季折々の情景に囲まれ、たくさんの生きものとともに“五感”で味わう米づくりが体験できます。農薬や化学肥料は使いません。お子様も安心して、思う存分“土”と触れ合うことができます。

交流

田んぼを拠点に第二の“ふるさと”づくり

いすみの魅力は里山だけにとどまりません。港の活気あふれる大原漁港「港の朝市」、沖釣りやサーフィンなどのマリレジャー、勇壮豪快関東随一と言われる、大原はだか祭り、またいすみ市を横断するように走るローカル鉄道のいすみ鉄道など、見どころや魅力がいっぱいです。オーナー様には“峰谷の田んぼ”を拠点に、“第二のふるさと”としていすみを満喫するため、地元農家がコーディネートいたします。

2024

いすみ米オーナー制度
年間スケジュール予定

田植え

(5月上旬)

稲刈り&天日干し

(8月下旬)

除草作業

(5月下旬)

新米試食会・柿狩り

(9月下旬)

※稲の生育は天候によって左右されますので、詳細な日程は決まり次第お知らせします。



いすみ市メモ

いすみ市は、千葉県の南東部、九十九里浜の付け根に位置し、年間を通じて温暖な気候に恵まれ、内陸部では肥沃な耕地により四季折々の農産物が作られ、沿岸部では高品質で新鮮な魚介類が水揚げされる、のどかな田舎まちです。

アクセスマップ



いすみ米オーナー会場
【峰谷（みなや）集会所】
千葉県いすみ市神置1189

- ★東京湾アクアライン→圏央道（市原鶴舞 I C 下車）から約30分
- ★外房有料道路→広域農道（茂原→夷隅）経由で約40分
- ★千葉東金道路→九十九里道路（一宮出口）から約30分

