



1993年の米不足をきっかけに
 はじまったお米の頒布会
 気候変動の激しい近年ですが
 今年も無事に田植えが終わり
 今は雑草と格闘する毎日です
 頒布会のお米は待って

米

頒布会

丁寧に育てた
 お米を1年間
 毎月お届けします

「安心なお米を安定して利用したい」組合員の願いと
 「安全でおいしいお米を届けたい」生産者の思いを結ぶ頒布会

環境

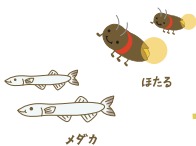


特別栽培に取り組むことで、田んぼや畑に
 生息するたくさんの生物や生態系を守り、
 豊かな自然環境を未来の子どもたちまで
 つないでいく担い手となっていきます。

特別栽培米



各自治体の定めた化学農薬、化学肥料の使用
 を50%以上減らして栽培したお米です。土づく
 りや除草対策に工夫をこらして環境への負荷を
 できる限り減らしています。京都生協はSDGs
 につながる取り組みを応援しています。



環境によりそった特別栽培米をたくさん掲載しています



注文期間

ご注文は8月5回~9月2回の共同購入・
 個記注文書でご注文ください。
 ※インターネット注文のeフレンズからもご注文いただけます。

配達期間

(12ヶ月間お届け)

2023年 8月21日(月)~9月8日(金)

2023年 11月1回~2024年 10月4回

登録したお米は翌年も
自動継続
 されますので便利です!!

特別栽培米

みんなに美味しく、地球にやさしく
環境に配慮し、化学農薬・化学肥料の使用を
慣行栽培*の50%以上減らして栽培したお米です。

※慣行栽培基準：各都道府県の各地域で定められたお米作りの際の農薬使用回数や化学肥料の量



特別栽培米

京都産コシヒカリコース



京都府 JA京都・南丹市園部町
生産者のみなさん

京都の米どころ・丹波より
**地元のお米を
お届け**

毎月第1週、または第3週でお届け。お届け週を選択できます。

5kgコース 本体 **2,580円**
限定口数 **1,500口** (税込 2,786円)

第1週お届け 無洗米 **1123** 普通精米 **1125**

第3週お届け 無洗米 **1124** 普通精米 **1126**

3kgコース 本体 **1,620円**
限定口数 **1,800口** (税込 1,750円)

第1週お届け 無洗米 **1127** 普通精米 **1129**

第3週お届け 無洗米 **1128** 普通精米 **1130**

お届け月	産地/JA名	商品特徴・産地情報
11月~4月	京都府 JA京都にのくに綾部市	環境にやさしく安全で安心なお米作りのために、生産者・JAが一体になって取り組んだ自慢のお米です。
5月~10月	京都府 JA京都南丹市園部町	自然豊かな京の郷「園部」で育まれ、たわみに実った安全・安心なお米を消費者のもとへ届けたい、という思いを込めて栽培しています。

特別栽培米

ほど良い粘りとまろやかな甘み

滋賀産みずかがみコース



滋賀県 JA東びわこ・多賀町
多賀ふるさと米部会のみなさん

鈴鹿山系の恵みが育んだ、
滋賀県のブランド米

山々からの養分を含んだ豊富な水と肥沃な大地、
朝夕の寒暖差でおいしさを育みました。

職員が産地研修に行ってきました!



「自分の孫に食べさせたいお米を作る」という気持ちで、暑さからお米を守るため、日々努力されている生産者さんの姿に熱意を感じました。大切に育てられたお米、組合員さんにもぜひ食べてほしいです!

中丹支部 職員

通年お届け

滋賀県/JA東びわこ・多賀町

5kgコース 本体 **2,180円**
限定口数 **1,200口** (税込 2,354円)

第1週お届け 無洗米 **1131**

みなさまへ
滋賀県は日本の中でも厳しい使用農薬基準を持ち、その中でさらに安全・安心を追求、環境保全にも工夫を重ねています。自信を持ってお届けするお米です!

生産者より

ご注文方法

8月5日から9月2日までの共同購入・個配注文書の注文欄に数量をご記入ください。

※インターネット注文のeフレンズからもご注文いただけます。

お支払い方法

共同購入・個人宅配分とあわせて請求させていただきます。

その他のお知らせ

- ①お米頒布会の商品は数量限定品です。ご注文が多数の場合には抽選とさせていただきます。
- ②月間指定産地で不足した場合は、同じコース内の産地のいずれかをお届けする場合があります。
- ③複数コース合わせてのご注文も可能です。
- ④年間でのお届けとなるため、途中解約はできません。

eフレンズからも注文できます

京都eフレンズ

8月5回~9月2回でご注文ください



利用すると

食べる人 作る人
みんなにいいこと

- ✓ 生産や出荷がしっかり管理されているから安心
- ✓ 化学農薬や化学肥料を減らして産地の環境を守る
- ✓ 適正価格で生産者の暮らしを応援

特別栽培米

京都産ヒノヒカリコース



京都の米



京都府 JA 京都やましろ
生産者のみなさん

味・粘り・香り、バランスの良さが特徴です

みなさまへ
エコファーマーに認定された生産者が、
恵まれた自然環境や水田の生態系保持
のための環境にやさしい栽培に
取り組んでいます。

生産者より

通年お届け

京都府 / JA 京都やましろ(管内)

5kgコース 限定口数 1,500口

本体 2,180円 (税込 2,354円)

第3週お届け 無洗米 1132

特別栽培米

つや・香り・甘みがあり、深い味わい

富山産コシヒカリ(アルギット米)コース



富山県 アルギット米生産部会
生産者の板橋家のみなさん

作っているのは全国でも富山県だけ!

稲の力を最大限に引き出した “海藻アルギット米”

「徹底した土づくり」と
「たくましい健康栽培」により、
コシヒカリが持つ能力を最大限に
引き出す「海藻アルギット農業」



▲「日本一水のきれいな県」とうたわれる富山県の水で育てられています(南砺市 桂湖) 写真提供: 南砺市交流観光まちづくり課

“アルギット肥料”
とは

みなさまへ
仲間同士で積み重ねた知識を共有しながら
『おいしい米を作りたい』という一心で
栽培しています。ぜひご賞味ください。

生産者より

口に入れても安全な
アルギット粉末。



▲アルギット肥料で育った稲は、根張りが強く、気候変動に強いのが特徴。

北欧の美しい海でミネラルと太陽の
光をじっくり吸収して育った天然の海藻
は栄養豊富。肥料として使うことで
海の栄養を土に還元し、土壌の微生物
を活性化、土壌環境をクリーンにし、
作物が本来持っている味や香りを引
き出すことができます。

通年お届け

富山県 / JA となみ野・南砺市

5kgコース 限定口数 1,000口

第1週
お届け 無洗米 1133 本体 2,680円
普通精米 1134 (税込 2,894円)

特別栽培米

独特の粘りと甘み、ふっくら食感の南魚沼産米です

魚沼産コシヒカリコース



生産者の試行錯誤と努力で守られる
日本一の米どころ育ちのブランド米



新潟県 JAみなみ魚沼・南魚沼市
生産者のみなさん

魚沼産コシヒカリが
おいしい理由

①気温差

盆地であるJAみなみ魚沼管内は、夏場の昼夜の気温差が大きく、稲の発育に適した気候です。

②雪解け水

全国有数の豪雪地帯であるため、夏には雪解け水が清涼な灌漑水となり、稲の根の活力を高めます。

③栄養豊富な土壌

磷酸(植物の生長に関わる栄養素)を多く含む土壌で、適正な生育量で栽培するため、質の高いお米が育ちます。

通年お届け

新潟県 / JAみなみ魚沼・南魚沼市
毎月第2週、または第4週でお届け。お届け週を選択できます。

5kgコース

限定口数 600口 本体 3,680円 (税込3,974円)

第2週お届け 無洗米 1135 普通精米 1137

第4週お届け 無洗米 1136 普通精米 1138

3kgコース

限定口数 1,200口 本体 2,280円 (税込2,462円)

第2週お届け 無洗米 1139 普通精米 1141

第4週お届け 無洗米 1140 普通精米 1142

特別栽培米

全国コース



1年間に7つの産地・3つの品種の
お米をお届け

全国の産地が丹精込めて作った
自慢のお米を食べ比べ。
いろいろ試してお気に入りを見
つけた方におすすめ!

鳥取県 JA鳥取中央・倉吉市
生産者の岸田さん



秋田県 JA秋田ふるさと横手市
生産者の小泉さん



5kgコース

限定口数 500口 本体 2,580円 (税込2,786円)

第1週お届け 無洗米 1143 普通精米 1144

お届け月	産地/JA名	品種	おいしさ食べ比べポイント!	商品特徴・産地情報
11月・12月	滋賀県 JA東びわこ 多賀町	キヌヒカリ	ソフトな口あたりと、さっぱりとした食味	地元では生産者が家庭でも好んで食べている、滋賀県を代表する品種の一つです。
1月・2月	秋田県 JA秋田ふるさと 横手市	あきたこまち	旨みしつかり、食味はあっさり。香りも◎	昼夜の寒暖差と山野を流れる水に育まれ、透明感が特徴。「まんず、うめえがら食べてみてえけれ!」
3月	石川県 JA能美 能美市	コシヒカリ	味と香りに自信あり!	日本海・手取川・白山に囲まれた自然豊かな地域で土づくりにこだわり、品質向上に努めています。
4月・5月	山形県 JA山形おきたま 米沢市		弾力に優れ、甘みと強い粘り	米づくりに適した盆地気候である山形県南部の置賜地方で、土づくりに重視して育てています。
6月	鳥取県 JA鳥取中央 倉吉市		粘りがあり、モチモチとした食感	日本海のミネラルたっぷりな潮風と大山山麓の肥沃な地域で、一生懸命作ったお米。
7月・8月	兵庫県 JA丹波ひかみ 市島町		粘り・香り・つや・食味に優れたお米	市島町は環境創造型農業に取り組み、堆肥を有機肥料として投入。良質で安全なお米をお届けします。
9月・10月	福島県 JA会津よつば 熱塩加納町	粘り・食感・甘味のバランスが良い上品な食味	霊峰・飯豊山から流れる豊富な雪解け水を利用し、こだわりのお米を栽培。	

京都生協の産直商品って?

産地の未来を守りながら、
生産者と組合員のつながりを大切に、
「産直基準」に基づいて、
生産・管理された商品です。

このマークが
産直商品の目印です
産直

産直の基準は次の4つ!

① 見える化
育て方がわかる!

② 安全
毎年点検・検査!

③ つながり
産地とつながれる!

④ 未来
持続可能な生産で環境にやさしい!

特別栽培米

つや・甘みがあり、粘りと柔らかさのバランス抜群

山形産つや姫 コース



産直



山形県 JA山形おきたま 米沢市
生産者のみなさん

際立つ粒の大きさと宝石のような
「つや」が自慢

山形県が10年の歳月をかけて開発し、県の認定を受けた生産者が一丸となって育てています。

通年お届け 山形県 / JA山形おきたま 米沢市

5kgコース 本体 2,780円 (税込3,002円)

限定口数 700口

第4週お届け 無洗米 1145

特別栽培米

魚沼コシヒカリ玄米 コース

玄米



新潟県 JAみなみ魚沼・南魚沼市
生産者の荒川さん

人にもやさしく、豊かな生態系を守る
米づくりで生まれた玄米

通年お届け 新潟県魚沼 / JAみなみ魚沼・南魚沼市

3kgコース 本体 3,350円 (税込3,618円)

限定口数 130口

第3週お届け 玄米 1146

みなさまへ

市内を流れる魚野川が運び雪解け水は、
南魚沼産米特有の甘みをもたらします。
一生懸命育てたお米、ぜひ食べてください！

生産者より

有機栽培米

程よい粘りと甘み、ふっくらもちもち食感

環境負荷を減らして、土壌の力を活かす
原則として、農薬や化学肥料を使用しないで栽培したお米です。

南方産ひとめぼれ コース

※種まきの時点からさかのぼり2年以上、
禁止されている農薬や化学肥料を使用していない水田で栽培。
※生産から出荷までの生産履歴を記載し、国の登録認定機関による認定を受けています。



宮城県 JAみやぎ登米
生産者の大久保さんご夫婦

豊かな生態系を守る農業によって生まれた
「ひとめぼれ」できるお米



地元の小学生も参加して毎年田んぼの生き物調査を行い、生態系が守られているかを確認しています。



農薬不使用の有機の田んぼでは雑草が繁殖。
除草にはアイガモたちが活躍します！

みなさまへ

有機たい肥を利用した資源循環型の農業を行っています。
今年は気温が高く、稲の育ちも順調です。おいしいお米をお楽しみください！

生産者より

利用しやすい量になりました！

通年お届け 宮城県 / JAみやぎ登米

3kgコース 本体 2,280円 (税込2,462円)

限定口数 800口

第3週お届け 普通精米 1147

特別栽培米コース

特別栽培米玄米コース

有機栽培米コース

選り抜かれたコシヒカリコース

話題のお米コース

選り抜かれた コシヒカリ

特別栽培米コース

特別栽培米玄米コース

有機栽培米コース

選り抜かれたコシヒカリコース

話題のお米コース



選り抜かれた

京都産コシヒカリコース



京都府 JA京都にのくに 生産者のみなさん

地元・京都の生産者が

丹精込めて育てた産直のお米

地元の水で育んだ京都のコシヒカリは、コシヒカリの特徴である「粘り・甘み・香り」を兼ね備えています。



毎月第2週、または第4週でお届け。お届け週を選択できます。

5kgコース

限定口数 **4,400口** 本体 **2,480円** (税込 2,678円)

第2週お届け 無洗米 **1148** 普通精米 **1150**

第4週お届け 無洗米 **1149** 普通精米 **1151**

3kgコース

限定口数 **2,200口** 本体 **1,550円** (税込 1,674円)

第2週お届け 無洗米 **1152** 普通精米 **1154**

第4週お届け 無洗米 **1153** 普通精米 **1155**

お届け月	産地/JA名	商品特徴・産地情報
11月	京都府 JA京都にのくに 舞鶴市	舞鶴市は海と山に囲まれ、朝夕の寒暖差が大きいため、おいしいお米を作るのに適しています。
12月~3月	京都府 JA京都にのくに 福知山市	歴史ある福知山で作られた、粘りと光沢のある良質なお米をぜひご賞味ください。
4月~7月	京都府 JA京都にのくに 綾部市	中山間地域特有の朝夕の冷涼な気候と清らかな水で、おいしいお米ができる地域です。当地域で育ったお米をぜひご賞味ください。
8月	京都府 JA京都 京丹後市 弥栄町	弥栄町は四方を山に囲まれています。自然の恵みを受けて育ったおいしいお米を、ぜひご賞味ください。
9月	京都府 JA京都 京丹波町	京丹波町は、森林に囲まれた自然豊かな土地で夏は涼しく、昼夜の寒暖差も大きいのでおいしいお米を作ることができます。
10月	京都府 JA京都 京丹後市 峰山町	豊かな自然と澄んだ美しい水で育った自慢のお米を、ぜひ一度食べてみてください。

選り抜かれた

全国のコシヒカリコース



滋賀県 JA東びわこ 愛荘町 生産者のみなさん

全国から選り抜いた

「コシヒカリ」を食べ比べ!

同じ品種でも産地によって味が変わります。5つの産地がそれぞれの特徴を活かして育てたコシヒカリが楽しめます。

毎月第2週、または第4週でお届け。お届け週を選択できます。

5kgコース

限定口数 **1,600口** 本体 **2,380円** (税込 2,570円)

第2週お届け 無洗米 **1156** 普通精米 **1158**

第4週お届け 無洗米 **1157** 普通精米 **1159**

3kgコース

限定口数 **1,200口** 本体 **1,480円** (税込 1,598円)

第2週お届け 無洗米 **1160** 普通精米 **1162**

第4週お届け 無洗米 **1161** 普通精米 **1163**

お届け月	産地/JA名	商品特徴・産地情報
11月・12月	滋賀県 JA東びわこ 愛荘町	愛荘町は真ん中には一級河川の宇曽川が流れ、非常に水の豊かな地域です。昔から稲作が中心に営まれてきました。
1月・2月	山形県 JA山形おきたま 米沢市	四方を山々に囲まれた置賜盆地で全国的に有名な米沢牛などのふるさとから、今年もおいしいコシヒカリを食べていただくために頑張っています。
3月・4月	富山県 JAみな穂 入善町	夏でも冷たく清涼な水が豊富に流れ、絶えず大地の栄養を運んでくれる環境で、日々徹底した管理のもと育てています。
5~7月	長野県 JA上伊那 辰野町	自然豊かな辰野町で、清流を利用して栽培したお米です。環境に配慮した持続的な栽培を実施しています。
8~10月	福島県 JA会津よつば 熱塩加納町	飯豊山から流れる、冷たい雪解け水を利用して栽培した会津米をお召し上がりください。

話題のお米



富山県 JAみな穂・入善町
てらだファームのみなさん

それぞれの産地の
気候風土に合わせて
開発されたお米を
お届けします。

1年間で6種類 いろいろな米どころのお米が楽しめる!! お国自慢満喫コース

毎月第1週、または第3週でお届け。お届け週を選択できます。

5kgコース 本体 **2,080円** (税込2,246円)
限定口数 **2,400口**

第1週お届け 無洗米 **1164** 普通精米 **1166**
第3週お届け 無洗米 **1165** 普通精米 **1167**

お届け月	産地/JA名	品種	おいしさ食べ比べポイント!	商品特徴・産地情報
11月・12月	石川県 JA能美能美市	ゆめみづほ	炊きたての光沢がよく、ほどよい粘りと歯ごたえ	豊かな自然に恵まれた土壌で土づくりをおこない、美味しく・きれいなお米づくりに取り組んでいます。
1月・2月	福岡県 JAふくおか八女広川地区	元気つくし	粒立ちが良く、つやと粘りがあり冷めてもおいしい	肥沃な土壌と温暖な気候に恵まれた地域のもと、おいしいお米づくりを目指して日々努力しています。
3月・4月	滋賀県 JA東びわこ管内	秋の詩	大粒で粘りが強く、ややあっさりとした食感	滋賀県が開発したオリジナルの品種。朝夕の寒暖差が、甘みを含んだ美味しいお米を育てます。
5月・6月	福島県 JA会津よつば喜多方市	天のつば	あっさりしていて、お米本来の味の深みが特徴	福島県のオリジナル品種。粒がしっかりとしているので、各種料理にもおすすめ。
7月・8月	富山県 JAみな穂入善町	てんこもり	甘みたっぷり、粒もしっかり食べごたえあり!	清流日本一の黒部川が育んだ大地と豊富な水の恩恵を受けて育てています。
9月・10月	秋田県 JA秋田なまはげ秋田市	めんこいな	外観と香りが◎。粘りが少なく、さっぱりした食感	土づくりを重視し、太平洋麓の自然豊かな空気・澄んだ水で丹精込めて栽培。

特別栽培米コース

特別栽培米玄米コース

有機栽培米コース

選び抜かれたコシヒカリコース

話題のお米コース

北海道芦別産

話題のななつぼしコース 産直



芦別市きらきらぼし生産組合
生産者のみなさん

北海道の恵みで育った 人気のブランド米

みなさまへ
「星の降る里 芦別」の自然環境
を生かし、きれいな水、農薬を
減らした栽培によって
「人にも自然にも優しい」
お米を作っています。
生産者より



「星の降る里」と呼ばれるほど美しい
自然環境が芦別市の自慢!

あじわい 甘み・粘りのバランスが良く、冷めてもおいしい
通年お届け 北海道/JAたきかわ・芦別市
5kgコース 本体 **2,080円** (税込2,246円)
限定口数 **1,000口** 第3週お届け 無洗米 **1168**

金賞健康米

話題の丹後こしひかりコース



京都府 京丹後市
有限会社アグリランドさんとよ
生産者の安田さん

独自の精米法で 仕上げたこだわり米

金賞健康米とは、従来では
除去されてきた栄養成分豊富な
「胚芽」を残しつつ、白米のように
食べやすく仕上げたお米です。

あじわい 粘りがあり、もっちりとした食感と甘み
通年お届け 京都府/京丹後市
3kgコース 本体 **1,490円** (税込1,609円)
限定口数 **800口** 第3週お届け 普通精米 **1169**

金芽米

話題の滋賀産みずかがみコース



滋賀県 JAグリーン近江 日野
生産者のみなさん

おいしさと栄養を 兼ね備えた無洗米

新しい精米法により、胚芽の基底部
「金芽」と、うまみ層「亜糊粉層」を
残しています。

※金芽はすべてのお米についているものではありません。

あじわい ほど良い粘りで、噛み締めるとまろやかな甘み
通年お届け 滋賀県/JAグリーン近江
5kgコース 本体 **2,180円** (税込2,354円)
限定口数 **1,300口** 第3週お届け 無洗米 **1170**

利用
しやすい
量に
なりました!

いただいている人がいるからこそ
愛情と手間暇かけた
妥協のない栽培が自慢です

地元京都のお米

京都産

特別栽培米

コシヒカリ

選び抜かれた

コシヒカリ

特別栽培米

ヒノヒカリ

人気の近江米

滋賀産

特別栽培米

みずかがみ

アルギット肥料を使った

富山産

特別栽培米

コシヒカリ(アルギット米)

農薬や化学肥料を使用しない

富山県南方産

有機栽培米

ひとめぼれ

「頒布会」で
人気のお米
満載です!!



京都産
コシヒカリ

作る人も食べる人も京都 地元のサステナブルに目を向けて
頒布会の注文があるからこそ、手間暇かけた栽培に励めます



11月~4月

京都府 JAにのくに・綾部市

山々に囲まれた田んぼで農薬や
化学肥料の使用量を減らして、
コシヒカリらしいもっちりとした
粘りのあるお米を作っています。



5月~10月

京都府 JA京都・南丹市園部町

京都の米どころといえば、
ここの丹波! コシヒカリの
おいしさをきちんと残し、
環境への配慮を十分にした
お米を、ぜひ楽しんでください。



特別栽培米

京都産 コシヒカリコース

毎月第1週、または第3週でお届け。
お届け週を選択できます。

5kgコース

本体 2,580円
(税込 2,786円)

限定口数 1,500口

第1週お届け 無洗米 1123 普通精米 1125

第3週お届け 無洗米 1124 普通精米 1126

3kgコース

本体 1,620円
(税込 1,750円)

限定口数 1,800口

第1週お届け 無洗米 1127 普通精米 1129

第3週お届け 無洗米 1128 普通精米 1130

お問い合わせは
組合員コールセンター



0120-11-2800

ダイヤル接続後、音声ガイダンスに
したがって操作をお願いします

■受付時間

月~金曜 朝8:45~21:00 土曜 朝9:00~17:30 日曜 休業