

梅の調味液により雑草の生育を抑えて栽培した、梅の産地・紀南地域ならではの米。もちもちとした食感と甘みが特徴

熊野米

○特 徴：

「ヒカリ新世紀」という品種を用い、梅の調味液を利用して雑草の生育を抑え、農薬の使用を抑えて栽培している。

食感は他の品種よりもちもちしており、ねばりと甘みがある。

○来 歴：

平成22年より試験販売、23年より本格的な栽培を開始。

現在、紀南地域の14農家が栽培している。

関連して米の地産地消を促す活動「熊野米プロジェクト」を展開。

(H22年設立・HP：<http://kumanomai.com/>)

○収穫時期：8月下旬～

○産 地：田辺市、上富田町、すさみ町、 那智勝浦町（東牟婁）、新宮市（東牟婁）

○生産量：約50t（H25年度）



○問い合わせ先：榎たがみ（0739-22-0106）

○出荷時期：新米・9月上旬～

○販売単位・規格等：白米・玄米の2種類 2kg、5kgなど

