

9月にかんざんじ温泉で

特別栽培米

細江まいひめ  
でおもてなし



# おいしい 新米を食べよう!

【キャンペーン期間:2010年9月10日~9月30日】



特別栽培米

## 細江まいひめとは?

特別栽培米は、化学農薬や化学肥料を県基準レベル半分に減らし、環境への負荷を削減して栽培するお米のことです。

さらに「細江まいひめ」は、浜松地域ブランド米「やら米か」の地域限定米で、統一した栽培基準に基づいて、地元細江町で作られた、安心して召し上がっていただけるお米です。上記期間にかんざんじ温泉をご利用のお客様には、産地直送の新米でおもてなしをいたします。ぜひこの機会に、かんざんじ温泉へお越しいただき、「細江まいひめ」をご賞味ください。

### 栽培基準

- ◆化学農薬・化学肥料使用制限  
畜産堆肥又は魚粕由来肥料使用  
化学農薬使用回数5割以下
- ◆濁水の流水防止策の実施
- ◆残留農薬自主検査の実施
- ◆タンパク質7.5%以下の品質



### 田んぼの生き物と一緒に育ったお米

有機肥料を利用することで保たれるバランスの取れた生態系の中で、田んぼの生きものと共に育まれた「細江まいひめ」は、「生きもの田んぼ米プロジェクト」として地元の自然環境を守りながら、人にも生きものにも安全なお米として栽培されています。



さらに!?

### 水田環境も厳しい基準をクリア!!

米・食味鑑定士協会が認定する「水田環境鑑定士」が、植物を育てる上で最も重要な「水」を鑑定し、環境に影響を受けやすい生き物(昆虫・魚類・鳥)の生息状態などから、田んぼの安全性や環境保全性をランク付けします。

◀左写真

看板の「特A」という表示は、水質や農業に弱い生息生物が20種類以上鑑定されるかなど、その**厳しい基準をクリアした証**であり、この看板を立てることで、田んぼの水田環境の高い安全性を皆様に分かりやすく知ってもらうことが出来ます。



生きもの調査で見つかったとんぼ

### 田んぼの生きもの調査

環境保全度のバロメーターとも言える「生きもの調査」をしてみると、生育田には魚や昆虫など、昔からなじみのある生物が生息しており、環境への負荷が少ないことがわかります。地元の子どもたちも参加して、「細江まいひめ」の田んぼやその周辺の生きもの調査を実施しました。自然豊かな田んぼには、それを証明するように多くの生きものが暮らしていました。6月の調査では鰻の稚魚が見つかり、今はもう珍しくなってしまった天然鰻が田んぼに戻ってきたと、注目を集めています。

地元の豊かな自然の中で栽培された、安全で美味しいお米「細江まいひめ」を、是非ご賞味ください!  
おもてなしが受けられる施設等の詳細については、裏面をご参照ください。



# 浜名湖かんざんじ温泉

# 細江まろひめおもてなし処マップ

地元で穫れた安心・安全な  
新米がかんざんじで  
食べられるのは今だけ!!



**1 館山寺**  
サゴロイヤルホテル

TEL:053-487-0711  
FAX:053-487-1276

**2 山長旅館**

TEL:053-487-0150  
FAX:053-487-6063

**3 食事処 浜乃木**

TEL:053-487-0010  
FAX:053-487-1240

**4 ニューはまな**

TEL:053-487-0289  
FAX:053-487-2555

**5 割烹旅館 日の出**

TEL:053-487-0249  
FAX:053-487-2712

**6 堀江の庄**

TEL:053-487-0005  
FAX:053-487-0235

**7 食事 井筒 みやげ レストランピア山崎**

TEL:053-487-0039  
FAX:053-487-2664

**8 時わすれ 開華亭**

TEL:053-487-0208  
FAX:053-487-1203

**9 ホテル鞠水亭**

TEL:053-487-0531  
FAX:053-487-1402

**10 浜名湖 グランド ホテル さざなみ館**

TEL:053-487-3373  
FAX:053-487-0084