

「ささ結」は米どころ大崎発の和食に合うお米。ササニシキ、ひとめぼれといった全国に知られるブランド米を生んだのが、大崎市にある「古川農業試験場」。この試験場で新たに開発され、2015年秋にデビューしたのが、新ブランド米「ささ結」(ささむすび)だ。かつては「東の横綱」と称され、コシヒカリと並ぶ人気を誇ったササニシキのようにふっくらと柔らかいのが特徴で、口の中でほぐれ、冷めても固くなりくいいため、寿司をはじめとする和食、弁当にもぴったり。今後数年をかけて種を増やし、生産面積を増やしていくことから、広く普及



■問合せ先/0229-23-7090 大崎市農林振興課



するにはもう少し時間が
必要だが、大崎市内では「ささ結」を食べることができる飲食店や、米を販売する商店もある。和食に合うササニシキ系の新たなブランド米「ささ結」をぜひ大崎で味わってみてほしい。

大崎おこめ物語

様々な自然環境を背景に、その地域ならではの米が生まれている大崎市。食べ比べを楽しむのもおすすめ！

こちらもおすすめ！ 自然共生三志米
自然や地域と共生する人々の志が生み出した3つのお米。



シナイモツゴへの愛が良質な米を育む

鹿島台
シナイモツゴ郷の米



絆が結んだ鳴子の米プロジェクト

ゆきむすび
鳴子温泉



自然にも人にもやさしい無農薬米

田尻
ふゆみずたんぼ米

糀屋 石田商店

(こうじやしだしょうてん)

創業400年。伊達政宗公が岩出山に居城した時代に、京都から麹職人を呼び寄せ住ませたのが始まり。

あ・伊達な道の駅、リオーネ、ふるさと屋でも購入可能



■住所 / 大崎市岩出山字下川原町12
■電話 / 0229-72-0078
■営業時間 / 8:00~18:00
■休 / 1月1日

小泉麴屋

(こいずみこうじや)

宮城県産大豆と手作り麴で熟成田舎味噌を製造。ジャージー牛乳と赤みそを合わせた「みそアイス」も人気!

大崎市観光物産センター「DŌZO」、リオーネ、スーパーラスト、JA色彩館でも購入可能



■住所 / 大崎市岩出山字通丁145-1
■電話 / 0229-72-2525
■営業時間 / 9:00~18:30
■休 / 月曜、1月1日

大崎の麴屋さん

大崎市岩出山にある3軒の麴屋さんでは、糖化力の強い種麴を使うことで、味噌や甘酒に使える麴を製造。好みの味を見つけてみよう！

麴の使い方

・生麴の保存期間は短いので注意が必要。冷蔵の場合、10℃以下で1ヵ月。冷凍の場合、半年が目安。

・冷凍すると麴の品質や発酵力が弱まるが、購入後すぐに使わない場合は冷凍するのが最適。冷凍庫から出したらそのまま使用する。

菊池麴や

(きくちこうじや)

希望があれば、一人ひとりの好みに合わせた味噌作りキットを送っている。

あ・伊達な道の駅、リオーネでも購入可能



■住所 / 大崎市岩出山字二ノ構20-16
■電話 / 0229-72-1222
■営業時間 / 応相談
■休 / 不定休