

自然共生三志米とは？

三志米は
みやぎ大崎
観光公社で
販売!!

多彩な自然環境が共存する大崎市では、地域ごとに多彩な農業が営まれている。自然や地域と共生する人々の志が生み出した3つのお米を「自然共生三志米」と命名。田尻のふゆみずたんぼ米、鳴子温泉の鳴子の米プロジェクト・ゆきむすび、鹿島台のシナイモツゴ郷の米の3種類をPRしている。

田尻 ふゆみずたんぼ米

田尻地域では2003年から、ラムサール条約湿地の蕪栗沼周辺の水田で、冬の田んぼに水を張る農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われている。目指すのは渡り鳥との共生と、沼の湿地保全だ。

「ふゆみずたんぼ」の仕組みは次の通り。まず、冬の田んぼに水を張ることで、マガンや白鳥などの水鳥が降り立ち、その排泄物が天然の肥料となりイトミミズが増殖。これが

土の中で生み出したトロトロ層のおかげで、除草剤を使わなくても雑草が生えにくい田んぼを作ることができるのだ。またカエルや菌類など多様な生物が共生するため、害虫防除の効果もある。

こうして育てられた「ふゆみずたんぼ米」。豊かな自然とそれを守ろうとする人々の志が、お米の一粒一粒に宿っている、自然にも人にもやさしいお米なのだ。



▲マガンなど多くの渡り鳥が飛来する蕪栗沼。

自然にも人にもやさしい無農薬米



地元で食べるなら
加護坊 四季彩館 ☎0229-39-0404

自然共生三志米

おおさき・おこめ物語

変化に富んだ自然環境が広がる大崎市では、さまざまな環境を背景に、その地域ならではのお米が誕生している。ここではその中から「自然共生三志米」を紹介。それぞれの「物語」を知れば、よりいっそうご飯もおいしく感じるはず。



鳴子温泉

鳴子の米プロジェクト ゆきむすび

人と人の絆が結んだ鳴子の米プロジェクト

鳴子温泉の山間部にある鬼首地区は、寒冷な気候で日照時間も短く、長い間米作りは苦勞してきた土地。しかし「厳しい環境でもおいしいお米を作りたい」との想いから、2006年、のちに「ゆきむすび」と名付けられる、山間寒冷地に適した「東北181号」を作付けした。

この新しい挑戦のために組織されたのが「鳴子の米プロジェクト」。稲刈りや脱穀作業には食

べ手側の人や学生などが多く訪れている。作る人と食べる人が向き合いながら、米作りで地域の暮らしを守ろうと活動しているのだ。

「ゆきむすび」は、ゆっくりと天日干しで乾燥させたうるち米ともち米の性質を合わせ持つ、低アミロース米。冷めても固くならず、おにぎりやお弁当にぴったり。また炊き込みご飯やおはきなど、さまざまな食べ方が楽しめるのが魅力だ。



▲「おいしいお米を作りたい」この想いが原動力。



地元で食べるなら
むすびや ☎0229-84-7367

鹿島台

シナイモツゴ郷の米

シナイモツゴを守る愛情が良質な米を育むきっかけに

絶滅の恐れがある大崎市指定天然記念物の小さな魚、シナイモツゴを守ろうと立ち上がったのが、鹿島台地区の人々。ため池でシナイモツゴが生きられるように、外来魚を駆除したり、周囲の田んぼで農薬や化学肥料を減らすことに取り組んだのだ。

実はこの水環境を守ろうとする取り組みが、お米にも影響した。シナイモツゴは水環境のパロメーター。シナイモツゴが生息す

るため池の水は、良質な米を育む安全な水なのだ。結果、その水を米作りに利用することで、安全・安心なひとめぼれを生み出すこととなった。

農薬・化学肥料節減栽培の「シナイモツゴ郷の米」。小さな魚への愛情と、故郷の環境を大切に想う志が生んだ豊かな実り。お米本来の粘り、香り、味が堪能できるはずだ。



▲まずはシナイモツゴの環境を守ることからスタート。



5kg 白米 2,200円
■問合せ先
0229-56-5746
「かしまだい
シナイモツゴ郷の
米つくり手の会」
事務局)