

大崎産のお米

大崎市こだわり農産物PR推進事業

Osaki Rice Stories



大崎市産業経済部産業政策課・農林振興課
〒989-6188 宮城県大崎市古川七日町1番1号
tel 0229-23-7090 fax 0229-23-7578
e-mail nourin@city.osaki.miyagi.jp

大崎市こだわり農産物マーク

黄金色に実った大崎育ちの稲

田んぼ周辺に生息するメダカや雁
自然、地域、農業が共に生きる
ことを目指して



自然環境や文化を守り
こだわりの食のために
汗を流す大崎の農家。
大崎市の「大」の字の
ようにのびのびと

自然と共生する農業と
未来への希望を表した
マーク

環境保全、安全・安心、
地域の文化や技術へのこだわりを
もって、大崎市で生産された農産物を
「大崎市こだわり農産物」と呼んでいます。
農産物や、それを使った取り組みを行う飲食
店などにこのマークを使用していただき大崎市
のシテイセールス、農産物の販売促進、地産
地消の推進に役立てています。自然共生三志
米、J Aの環境保全米、みやぎの環境にや
さしい農産物認証米、有機J A S米な
どが、「大崎市こだわり農産物」
となっています。

大崎市こだわり農産物は
大崎市の「こころ」です。



大崎に 大地のチカラ 湧き出しています。

大崎市は
お米の聖地
です。



大崎市は宮城県の北西部に位置します。西は奥羽山脈、東は太平洋がほど近い鹿島台と東西に長く、変化に富んだ自然環境が存在しています。平野部は、江合川と鳴瀬川の豊かな流れによって生まれた肥沃な「大崎耕土」です。

そんな環境の中で、古川農業試験場の研究により、「ササニシキ」「ひとめぼれ」のような美味しい米の新品種が次々と誕生しています。

まさにここは、米どころ宮城のメッカ。大崎市は、最高品質のおいしい米が誕生する『お米の聖地』なのです。

山から平地まで変化に富んだ環境を背景に育ま

れた多様な生活文化と米作りや畑作が結びつき、こだわり」の農産品が多彩に生まれています。

田尻地域にある無栗沼は、ラムサール条約湿地に登録され、国内でも貴重な自然環境が残る渡り鳥の楽園です。天然記念物のマガンなどが年間10万羽を超えて飛来する、手つかずの自然が暮らしのすぐそばにあります。

鳴子温泉地域は9種類の泉質の温泉が湧く、東北を代表する温泉郷です。大地のパワーは、湯煙となり四季折々の豊かな山の恵みとなって、人々を元気づけています。

大崎の農家は、そんな大地のチカラに感謝しつつ、土に向かいます。そして、大崎の人たちは、大地が育ててくれた食材を愛しみながら大切に料理します。

『お米の聖地』大崎市の宝物は、魅力的な食材と地域資源、真心を通して結ばれた人と人との絆です。



大崎市の
環境保全米

大崎市に広がる豊かな大崎平野は、奥羽山脈から流れる美しい水で潤われています。豊かな水と土を美しく保ち、自然豊かな環境を守るために、農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らし、自然と人間の力をあわせて米を作りたい。自然にも、食べる人にも、育てる人にも、みんなにとってうれしい米作りをしたいとの思いから生まれたのが環境保全米です。水や土、生き物を守りながら、安全・安心なお米を確実に収穫し、安定した食糧供給に貢献する米作りこそ、「大崎市の環境保全米」の取り組みです。

JA グループ宮城の勤める「みやぎの環境保全米」とは、『JAS 有機栽培米と農林水産省が定める「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に準拠し、各JAが示す生産基準（栽培歴）によって栽培された米穀」と定められています。
 <環境保全米の認証：化学合成資材が慣行栽培の5割以下であること>

- 化学窒素成分：3.5kg以下/10アール（慣行栽培：7kg/10アール）
- 化学合成農業使用成分回数：8回（慣行栽培：17成分）

佐々木さんは15年ほど前からササニシキ研究会メンバーとしてササニシキ栽培の研究に熱心に取り組んでいます。冷めても硬くならない、ふんわりした触感のササニシキは自慢の一品です。6haのうち、2haがひとめぼれの環境保全米、1haはササニシキの提携米を作付けして環境にも心を配っています。地元にいる畜産農家と連携して有機農法に挑戦したり、みんなが話し合い行動する中で、米作りや集落の自然豊かな原風景を次世代に残していきたいと、佐々木さんは話してくれました。奥さんのよしゑさんはいろいろな自家用野菜を作っています。自家製大根を漬けたパリッとした触感のたくあんは好評です。

佐々木 美紀雄さん

JA古川 古川地域

JA古川米推進部会長として、ササニシキやひとめぼれという米の名品を世の中に出した古川の米作りの伝統を受け継ぐリーダー。

皆の舞う里を守るため
みんなが自然環境を
大切にしています。



JA古川

品質・食味とも高い評価を得ているササニシキ・ひとめぼれ誕生の地「JA古川」。良質米の産地として、消費者から信頼される安全・安心な農産物生産に力を注いでいます。平成16年から独自に生産基準を設定した「JA古川米」の生産に取り組んでいます。化学肥料や農薬の使用回数、成分量を制限し、土づくりには完熟堆肥や有機質肥料を使用し、環境に配慮しています。

管内ではササニシキ・ひとめぼれのほか、まなむすめ、トヨニシキ、みやこがねもちなどを栽培しており、生産者は良質米づくりに日々励んでいます。

■お問合せ先

JA古川 営農部米穀課

tel 0229-23-6527

13 haもの田んぼにさまざまな品種の米を作付けています。作り方が難しい品種の米を、いかにおいしく、環境に負荷をかけず作るか、日々チャレンジすることが楽しいと言う小松さん。米作りにはバランス感覚が必要、マニュアルにない行間を臨機応変に考えることが大切なのだと言ってくれました。異常気象や米価の下落など、農業をめぐる情勢はきびしいですが、本当にいいものは残ると信じて、今日もがんばっています。

米作りが終わった11月から3月の冬場は、凍み豆腐を作っています。江戸時代後期から代々凍み豆腐を作り、小松さんで6代目。伝統の食材も守っています。

JAいわでやま

「JAいわでやま」は、宮城県の北西部。奥羽山脈の東に連なる奥羽丘陵の末端部、岩出山から南東にかけて平野がひらけた県内随一の米どころ「大崎耕土へと連なる扇状地」の一角に位置します。「ササニシキ」「ひとめぼれ」の良質米産地で、立地条件を生かした種子生産地でもあります。

また、腎臓病患者的の食事療法用主食としての「春陽」等の健康食としての利用が期待される新しい品種の作付けにも取り組んでいます。

■お問合せ先

JAいわでやま
経済部購買課

tel 0229-72-0005

小松 庸一さん

JAいわでやま 岩出山地域

JAいわでやま環境保全米部会 副部会長。米づくり青年リーダーとして地域を引っ張ってきました。



岩出山特産の
凍み豆腐！
おいしいですよ



29歳のとき結婚を機に本格的に農業を始めた高泉さん。ご両親と奥様の4人でがんばっています。3人の息子さんのためにも、消費者のみなさんに喜んでいただくためにも、手間ひま惜しまず、農薬や化学肥料を控えた環境にも人にもやさしい農作物作りをずっと心がけてきました。

ひとめぼれを2.4 haに作付けし育てながら、たまねぎ、ジャガイモ、ブロッコリー、ブルーベリー。スナックエンドウなど多彩な野菜の露地栽培も手がけています。ビニールハウスで、トマトの栽培も始めたばかり。高泉さんの畑には、年中期とりどりの野菜たちがすくすくと育っています。

JAみどりの

「JAみどりの」は、宮城県の東部、大崎平野に位置し、稲作をはじめとして、畜産や園芸作物の栽培などが盛んなところです。特に、稲作は約4,000人の生産者が約7,400 haの水田に作付を行っており、約50万俵(30,000トン)の米がJAに集荷されています。JAでは新しい米づくりとして、管内において平成19年度から環境にやさしい米作りをめざし、農薬・化学肥料の5割削減を標準とした「環境保全米」への取り組みを新たにスタートさせました。

■お問合せ先

JAみどりの
営農部米栽培課

tel 0229-39-1121

今年から
ハウストマトに
チャレンジ
します！



高泉 剛さん

JAみどりの 田尻地域

JAみどりのの環境保全米の基準に従って米を作り、JAみどりの田尻産直米部会の役員も務めています。

農家の志が育て上げた
わたしたちの「生きる」を支える
大崎産のお米です。

自然共生三志米®

Osaki Rice Stories

中山間地から平地まで、
多彩な自然環境が共存する
大崎市。
地域ごとに多彩な農が
営まれています。
ササニシキ、
ひとめぼれ、
ゆきむすびが生まれた
この地で
自然と共生する人々の
志が産み出した
三つのお米の物語を
ご紹介します。



大自然の恵みが創り上げた米 『ふゆみずたんぼ米』

生きものたちの力が育む不思議



田んぼの中の大自然

田尻地域では、平成15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冬期湛水水田農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われています。この農法は江戸時代の会津で生まれた古くて新しい、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用栽培技術の米作りです。

冬の田んぼに水を張ることで、田んぼはマガンや白鳥など水鳥やイトミミズ、カエル、菌類など多様な生物の楽園となります。菌類、メダカ、ドジョウ、水鳥の糞などが天然の肥料となり、イトミミズが増えます。イトミミズは田んぼの泥

の中にいて、排泄物を積もらせトロ口層をつくりまします。このトロ口層が雑草の種を埋めたり、水面の水草などの働きで、除草剤を使わなくても雑草が生えにくい田んぼを作る

のです。多様な生物が共生するため、害虫防除の効果もあります。

こうして、農薬や化学肥料を使わなくても、大自然の循環が、安全・安心なおいしい米を産み出すのです。



上

ふゆみずたんぼには多種多様な生きものたちがいる。

下

滋養豊かな土を作る働きをするイトミミズがたくさん土の中にいる。



<ラムサール条約>

「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」のこと。登録できる湿地としては、湿原・湖沼・河川・干潟・藻場・地下水系などの中で、生物多様性の高い湿地、水鳥の飛来地として重要な湿地、希少種の生息する湿地、魚類の生息地として重要な湿地など、国際的な基準に合致する湿地が該当します。



一粒の米に大自然が宿る

マガンや水鳥たちとの共生を目指して、沼の湿地と「ふゆみずたんぼ」を守ろうとする志が生み出した「ふゆみずたんぼ米」。お米の一粒一粒に、大自然が宿っている、自然にも身体にもやさしいお米です。



トンボや絶滅危惧種のアカガエルもこの田んぼには住んでいる。



ふゆみずたんぼには多くのマガンや野鳥たちが飛来する。

生きものたちと共生する農

田尻地域には、マガンなどの渡り鳥が越冬する蕪栗沼という広さ150haほどの沼があります。この沼には日本に飛来するガン類の約8割にあたる年間10万羽を超える渡り鳥が飛来し、水鳥の楽園となっています。「蕪栗沼・周辺水田」は平成17年11月、国際的に重要な湿地として「ラムサール条約」に登録されました。沼だけではなく、水田も渡り鳥の生活を支えていることが国際的に認められたのです。湿地名に水田が表記されたのは世界初のことです。



●小売価格

- 1kg
玄米 560円 白米 600円
- 2kg
玄米 1,050円 白米 1,150円
- 5kg
玄米 2,600円 白米 2,800円
- 10kg
玄米 5,200円 白米 5,500円

●ふゆみずたんぼ米のお問い合わせ・ご予約は
伸萌ふゆみずたんぼ生産組合

宮城県大崎市田尻蕪栗字伸萌西7

tel 090-2881-6249 fax 0229-39-2688

e-mail onji48@ydd.ne.jp





小さな魚を守る情熱が育んだ米

『シナイモツゴ郷の米』

故郷への愛が変えた水環境

シナイモツゴが住む郷へ

絶滅の恐れがある大崎市指定天然記念物のシナイモツゴを守ろうと、鹿島台の地区の人々は立ち上がりました。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、周囲の田んぼで農業や化学肥料を減らすことに取り組んだのです。水環境を守るその活動は多くの人たちの共感を呼び、都会の人たちも集まり始めました。

シナイモツゴは水環境のバロメーター。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だということなのです。

また、田園自然再生活動コンクールで

農林水産大臣賞を受賞した、「NPO 法人シナイモツゴ郷の会」が定期的に水源と田んぼの水質調査を行っています。

シナイモツゴを守る取り組みは、安全・安心なひとめぼれを産み出しました。それが、農業・化学肥料節減栽培の「シナイモツゴ郷の米」。故郷の環境を愛する志が産んだ米です。

七つの約束

- ①農水省のガイドラインに定められた環境保全米（農業・化学肥料節減栽培）での栽培。
- ②「NPO法人シナイモツゴ郷の会」の認証制度で認められた農業用水を使用。
- ③検査基準は1等米品質。
- ④玄米での販売は、色彩選別してお届けします。
- ⑤お手元まで産地直送・産地販売。
- ⑥水環境を守るため池の管理・維持活動を継続的に行っている。
- ⑦地域を守り続ける強い信念。

↑

かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会のみなさん。

↓

手塩にかけたひとめぼれの豊かな実り。



●小売価格

- 5kg
玄米 2,000円 白米 2,200円
- 10kg
玄米 4,000円 白米 4,400円
- 30kg
玄米 12,000円 白米 13,200円

●シナイモツゴ郷の米のお問い合わせ・ご予約は
「かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会」事務局

宮城県大崎市鹿島台木間塚字福芦 464-28
tel 0229-56-5746 fax 0229-56-5746
e-mail h-sugai@mub.biglobe.ne.jp
http://satonomai.jp



↑

天然記念物 シナイモツゴ。ため池に生息している。

↓

ふるさとの魚 シナイモツゴを守ろうと、力を合わせて外来魚を捕獲する。



山と都会を感動で結んだ米 鳴子の米プロジェクト 『ゆきむすび』

鳴子の米プロジェクトが産み出した絶品

三

「あきらめないこと」から

鳴子温泉からさらに秋田県境に向かった山間にある鬼首地区。寒冷な気候で日照時間も短く、長い間、米作りに苦勞してきました。ひとめぼれやササニシキなど宮城県内の平野部で当たり前にとれる米は育ちませんでした。

きびしい環境でもおいしい米を作りたい。2006年春、そんな悲願を胸に、鬼首の三軒の農家が、山間寒冷地に適した新しい米「東北181号」を30aの田んぼに作付けしました。

田んぼの水の取り入れ口付近では、水温が低すぎて米が実つたことがなかった

るとおいしいこの米を美しく盛りつけるため、伝統の技で鳴子の漆・桶職人やこけし工人が新しい器を生み出しました。地域の人々の心がつながり、鳴子の力が集まってこの米は生まれたのです。

この新しい挑戦のために異業種で組織されたのが「鳴子の米プロジェクト」。作る人と食べる人が向き合いながら、米づくりで地域の暮らしを守ろうと活動しています。農家が次の年も米作りを続けられる価格を維持しつつ、農と食を考える場や若い人たちの農への関心を高める実践の場を持つたり、米の予約者との田植え・稲刈り交流会や、学生などたくさん人のボランティアと稲を杭掛けする天日干し作業など、都会との交流の機会も積極的に作っています。

お米のおいしさと、山で懸命に生きる姿に、訪れる人々は心打たれ、励まされているのです。人々の心と心をあたたかく結ぶこの米は「ゆきむすび」と名づけられました。

のに、この米は見事に実をつけたのです。収穫後、地域のみんなでこの米のおいしい食べ方を研究しました。この米に合った水加減、地元の伝統野菜を使った10種類ののおむすびづくり、地域の職人が作った漆や桶、アケビヅルの器を使い、美しく盛りつけするところまで、みんなで試行錯誤しました。

お米が結んだ人と人との絆

この米には、厳しい条件下でも米づくりをあきらめない農家や鳴子温泉周辺の田んぼ風景を残したいという旅館の主人の思いがつまっています。おむすびにす

一粒一粒の米が、生産者と都会の人たちの心の絆を結びました。



地域の農をみんなで支え合う

鳴子の米プロジェクトは、作り手と食べ手が関わり合い、信頼を育て合いながら、米作りを支えることを目指しています。

ゆきむすびは、ゆつ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最適です。炊き込みご飯やおはぎなど、幅広い食べ方が楽しめます。

↑
手間のかかる杭掛けをして、あえて天日干しにこだわる。

↓
地元のおかあさんたちが作るいろいろな種類のおにぎりは、類が落ちるおいしさ。器も地元産。



ブランドとは 信頼のこと

米が実るまでの時間と手間を感じてほしい。米を作る「一生懸命」をおいしさに伝えたい。それが伝わったとき、信頼が生まれる。信頼こそブランド。大崎のお米は、信頼のブランドを指します。



●小売価格

○5kg	玄米 2,100円	白米 2,400円
○10kg	玄米 4,200円	白米 4,800円
○30kg	玄米 12,600円	白米 14,300円

●鳴子の米プロジェクト・ゆきむすびのお問い合わせ・ご予約は NPO 法人鳴子の米プロジェクト

宮城県大崎市鳴子温泉字要害 34
tel 0229-84-7367 fax 050-3338-7295
e-mail komepro181@yahoo.co.jp
※営業時間/平日 午前9時~午後4時