

自然共生三志米

おおきき・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。



MIYAGI, OSAKI 51

自然共生三志米とは？

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。

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

田尻地域では2003年から、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。

田尻地域では2003年から、蕪栗沼周辺の水田で、冬の田んぼに水を張ることで、マガシ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すトロ層のおかげで、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。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。



5kg 白米2,800円

■問合せ先
☎090-2881-6249
(伸萌・ふゆみずたんぼ生産組合)

鳴子温泉

鳴子の米プロジェクト ゆきむすび

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、長い間米作りに苦労してきた土地。しかし「厳しい環境でもおいしいお米を作りたい」との思いから、2006年、のちに「ゆきむすび」と名付けられ

る「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、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なのが魅力だ。



5kg 白米2,400円

■問合せ先
☎0229-84-7367
(NPO法人鳴子の米プロジェクト)

鹿島台 シナイモツゴ郷の米

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。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、良質な水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。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。



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)

自然共生三志米 新米セット発売!

「自然共生三志米」ふゆみずたんぼ米、ゆきむすび、シナイモツゴ郷の米の新米を、セットにして発売。食にこだわりのある方、特別な贈り物を考えている方にオススメ!



Aセット(1,500円)

ふゆみずたんぼ米(300g)×1個
ゆきむすび(300g)×1個
シナイモツゴ郷の米(300g)×1個

Bセット(2,900円)

ふゆみずたんぼ米(300g)×2個
ゆきむすび(300g)×2個
シナイモツゴ郷の米(300g)×2個

※「自然共生三志米セット」は、みやぎ大崎観光公社だけの特別販売品です。

■問合せ先 ☎0229-25-9620
(みやぎ大崎観光公社)

おこめTOPICS

ササニシキ系新品種

ささ結

平成27年秋デビュー!

ササニシキとひとめぼれを交配して生まれた「ささ結」。あっさりとした食感と母のササニシキから、冷害に強い稲の特性は父のひとめぼれから受け継いでいる。口の中でほぐれ、冷めても固くなく、おいしい「ささ結」は、寿司や和食、お弁当にぴったり!平成27年秋のデビューが待ち遠しい。



■問合せ先
☎0229-23-7090
(大崎市産業経済部農林振興課)