

# おおみぎ・おこめ物語



変化にとんだ自然環境が広がる大崎市では、様々な環境を背景に、その地域ならではの米が誕生している。  
 ここは2015年秋にデビューした「ささ結」と、「自然共生三志米」を紹介。それぞれの「物語」を知れば、よりいっそうこの飯もおいしく感じるはず。

## ササニシキ直系のお米「ささ結」がデビュー！

「東の横綱」と称され、人気の絶頂を極めた大崎市生まれの「ササニシキ」。約20年前の冷害を機に生産量は激減。しかし、料亭や寿司屋の職人から「ササ」と呼ばれて愛されてきたこの米のおいしさは、人々の記憶から消えることなく復活を望む声は次第に大きくなった。  
 そしてついに2015年秋、「ササニシキ」直系の「ささ結」がデビューしたのだ。米の旨みのDNAは「ササニシキ」からしっかりと受け継ぎながら、よりおいしく、よりたくましくなった新品種東北194号。大崎市では、このお米に「ささ結」と愛称をつけお米の聖地・大崎から、ササニシキ系復活の新しい神話が始まった。  
 「ササニシキ」や「ひとめぼれ」と同じく、奥羽山脈から流れる江合川と鳴瀬川の豊かな水に恵まれた肥沃な大崎耕土が育てた「ささ結」。粘りは控えめで、食感はおつさりとして口の中でほぐれやすいサラサラ系。米を研いでもから1時間程度水に浸してしっかり吸水させることで、見事なまでにふくらみ炊き上がる。冷めても固くなりにくいので、お寿司や和食にぴったり。おむすびやお稲荷さん、お弁当もおいしが長持ちするお米が誕生した。



5kg 白米2,354円(参考価格。販売所によって異なる。)  
 ■問合せ先 ☎0229-23-7090  
 (大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアム事務局)

## 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

自然にも人にもやさしい無農薬米  
 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。  
 「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、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すトトロ層のおかげで、除草剤を使わなくても雑草が生えにくい。田んぼを作ることもできるのだ。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  
 (仲間ふゆみずたんぼ生産組合)

### ■鳴子温泉

#### ゆきむすび

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、低アミノ酸米。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 ☎0229-29-9436  
 (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

シナイモツゴへの愛が良質な米を育てる  
 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。  
 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 ☎090-1932-0361  
 (「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。食にこだわるのある方、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

■問合せ先 ☎0229-25-9620(みやぎ大崎観光公社)  
 ※「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。