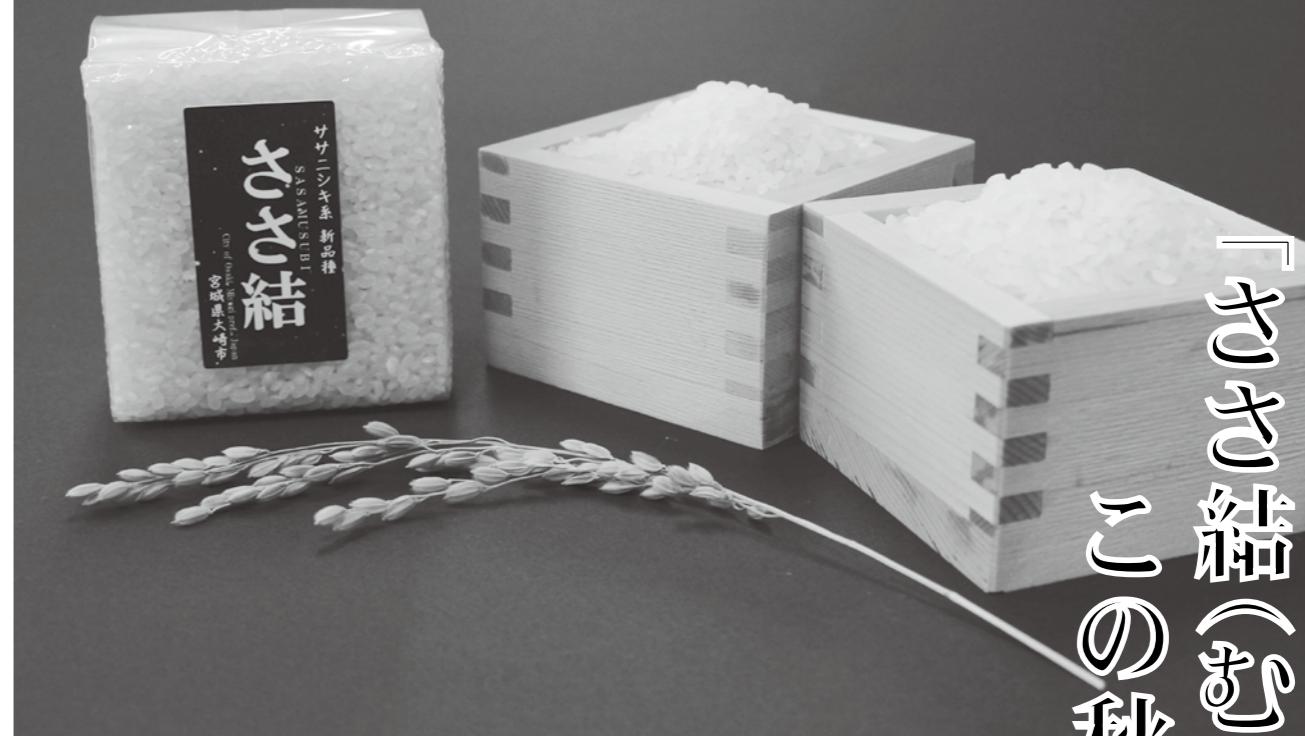


おまたせしました！

「ささ結（むすび）」 この秋、デビュー！



2015年秋。ササニシキ誕生から半世紀もの時を経て、ササニシキ誕生の地である大崎市から、ササニシキ直系の新品種「ささ結」がデビューします。ササニシキのうまさのDNAを受け継ぎながら、よりおいしく、よりたくましくなりました。名前は「ささ結」。ササニシキ復活の、新しい神話のはじまりです。

ぐれやすく、粒はふっくらとして冷めても固くなりにくく。お寿司や和食に抜群の適正を發揮し、子どもからプロの料理人まで幅広い層から高い評価を獲得しています。

「ささ結」の誕生の地は、「サニシキ」と「ひとめぼれ」という二大ブランドを生み出した地である大崎市。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平野「大崎耕土」が広がるこの土地は、良質なお米を作り出す一大穀倉地帯として昔から有名でした。

何百年も前から現在に至るまで、米づくりを営んできた「ささ結」の誕生の地は、「サニシキ」と「ひとめぼれ」という二大ブランドを生み出した地である大崎市。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平野「大崎耕土」が広がるこの土地は、良質なお米を作り出す一大穀倉地帯として昔から有名でした。

10年余りの歳月。料理のプロたちに支持されてきたササニシキの食味の特性はそのままに保ちながら、寒さに弱い、倒れやすい、稲穂が実りにくいため、栽培上の弱点を克服することが、大きな課題でした。たどりついたのは、栽培特性に優れた「ひとめぼれ」との交配による品種改良。こ

歴史の実りも 豊かなお米の聖地 大崎市

農家の伝統と技術が息づき、豊かな自然と命の力にあふれた田んぼが広がり、人々に愛されるブランド米を作り続けた大崎市はまさに日本の「お米の聖地」なのです。

農家の伝統と技術が息づき、豊かな自然と命の力にあふれた田んぼが広がり、人々に愛されるブランド米を作り続けた大崎市はまさに日本の「お米の聖地」なのです。

母はササニシキ
父はひとめぼれ
おいしさと強さの
結晶です



「ささ結」生産者
加藤 憲治さん

米栽培へのこだわり
肥料を控え、1坪あたりに植える苗を少なくして、食味重視の栽培方法を約20年前から行っています。食味コンテストで何度も賞を受賞している、まさに米作りの名人です。



「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」副代表
(古川農業協同組合
代表理事組合長)
佐々木 稔さん

「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」

今年6月に市や県、3農協(古川・みどりの・いわでやま)、米卸業者、寿司業組合、酒造会社が参加し、「ささ結」の产地ブランド化を目指して設立された協議会。

「ささ結」のロゴデザインが決まりました

大崎耕土と稻作文化のカタチ

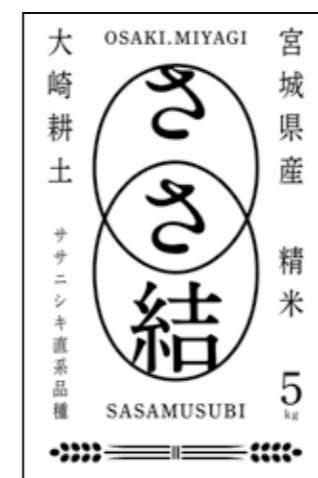
米粒のようなカタチをした2つの円は「循環」を表しています。円のひとつは、大崎の人々がずっと大切に守ってきた「光・土・水・空気・命」といった「自然の循環」を。もう1つは、身体と頭脳をフルに使って治水や整地や栽培や品種改良を繰り返してきた大崎の人々の「知恵の循環」を表しています。

大崎耕土には遙か昔から「大いなる自然の力を借りた米作り」が息づき、それは今もなお続いています。「ささ結」は、まさに「自然の循環」と「人間の知恵の循環」という2つの循環による恵みなのです。

「豊穣」のシンボルである稲穂は、農作物の実りへの感謝や大いなる自然への畏怖を忘れない東北の人々の、原始的な自然観を表現しています。



ささ結 / ロゴデザイン



ささ結 / パッケージデザイン

【品質管理】

うして生まれた「ささ結」は、開発者たちの期待に応え、サニシキの優れた食味特性とひとめぼれの優れた栽培特性とを受け継ぐ、最高品質のサニシキ直系のお米となりました。

豊かな自然環境を 生かした安全安心 の品質管理

「ささ結」は、すべてこの土地に生きる多様な生物たちの自然の営みによって力を高められた田んぼで、化学農薬や化学肥料を従来の半分以下に減らす生産基準である「環境保全米基準」に則って栽培されています。豊かに息づく大崎の自然の生態系の中で、安全・安心に育てられたお米です。田んぼの土作りに重きを置き、量より質を大切に、追肥をせず、食味の良さを重視して大事に育てています。

「ささ結」のブランド化を目指して

一般的に米の値段は年々下がっており、農家として生き残るために努力が必要な時期です。

「ささ結」は、環境保全米基準の栽培により、肥料を少なめにして、量よりも食味などの品質を高める方法で栽培します。

農家みんなが、大崎の米「ささ結」のブランド化を目指して、気持ちを一つにし、全国に広められるように、一層努力していきたいです。

「ささ結」を 一大ブランドに

10月から「ささ結」の販売が始まります。環境保全米基準に基づき、「美味しい・安全・安心」な米になるように、農家が丹精込めて育ててきました。食味を重視した米であり、ブランドコンソーシアムとしても、「ささ結」のブランド化を目指し、売り込みを積極的に行ってきます。

「ささ結」をサニシキ・ひとめぼれに次ぐ、一大ブランドとして育てていきますので、ぜひ皆様、ご賞味ください。

【食味の特徴】

粘りひかえめ
あつさりうまい
さらさら系

サニシキの魅力を引き継ぐ「ささ結」の味わいは、サニシキの特徴をほぼそのままに受け継いでいます。炊きあがりの香りと色つやに優れ、粘りはひかえめ。食感はあつさりとして、口の中では

サニシキ系新品種「ささ結」は、ついに10月から販売を開始します。

「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」では、「ささ結」の概念を明確にし、ロゴデザインを作成決定しました。

これまでの国内コシヒカリ系にはない、粘り控えめであつさりうまい、サニシキ直系の新しいお米「ささ結」をご賞味ください。

問 農林振興課農業経営係
☎ 23-7090