**ささ結　2年目の実り　迎えました**

問合せ 農林振興課　電話23-7090

昨年デビュー以来、大好評のササニシキ直系の新ブランド米『ささ結』。2年目の収穫作業を終え、いよいよ皆さんの食卓へ届けられます。

　今年度からは、さらに旨味を高めるため、新たに玄米タンパク含有率6・5％以内（水分15％換算）という厳しい基準が加わり、その基準をクリアしたものだけがささ結として出荷されます。

　昨年度と比べ、さらにおいしさと品質が向上したささ結をお召し上がりください。

**全国へ広がる『ささ結』のおいしさ**

「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」では、ささ結のおいしさを全国・世界へ広げようと、さまざまな食品イベントへの参加や企業とのタイアップを行ってきました。その取り組みをお伝えします。

**●第11回アグリフードEXPO東京2016**

　8月18日、19日の2日間、東京ビックサイトで行われたアグリフードEXPO2016でささ結を紹介しました。この催しは、国内産の農産物や加工品が集結し、生産者と食品メーカーが集う国内最大規模の商談会です。会場では、ささ結の試食や、ささ結を原料にした「純米大吟醸酒ささ結」の試飲会を行い、和食との相性などをアピールしました。

　また、会場には衆議院議員小泉進次郎氏も来場し、あっさりとした新しい食感を味わいました。。

**●WORLD SUSHI CUP JAPAN**

　8月20日に東京で開催されたワールドスシカップジャパンの創作寿司コンペティション部門では、選手が使う寿司用の米に、昨年に引き続き、ささ結が採用されました。

　この大会は、世界の有名寿司職人が集結し、技を競う大会で、ささ結を使った彩り鮮やかな寿司が創作されました。

**●アグリ体験と交流**

　エフエム仙台と大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアムの共催で、「大崎新ブランド米『ささ結』×デイトエフエムジェイサイドステーション ささ結アグリ体験2016」を開催しました。

　この企画は、お米の栽培経験を通じて、ささ結をもっと多くの人に知ってもらい、お米を皆さんにもっと食べてもらおうという願いを込めて企画し、県内のリスナー延べ50人が参加しました。

　5月に田植え、9月に稲刈りを行い、子どもから大人まで手作業での栽培体験に汗を流し、ささ結のおにぎりを食べて交流しました。

**●新米交流会**

　10月3日に行った、2年目の新米試食会では、新米ささ結の試食とともに、今年の冬に販売が決まった「純米大吟醸酒ささ結」の試飲会が行われました。

　また、当日は、銘柄を炊き分ける機能にささ結の炊飯モードが追加されたパナソニック製高級炊飯釜が披露されました。現在、全国の家電量販店などで、同製品を購入すると、ささ結がもらえる全国キャンペーンが行われています。

写真①：新米試食会の様子

写真②：アグリ体験の稲刈り

写真③：アグリフードEXPOの様子

写真④：ワールドスシカップジャパンで披露された創作寿司

**大好評の新米**

　10月16日、JR古川駅前広場で新米まつりが開催され、新米ささ結の試食も行われました。今年のささ結は、あっさりとした食感でありながら、甘みがあり、食が進む新米に仕上がりました。

　会場で回収したアンケートには、「上品な味わいで、どんな料理にも合わせやすそう」「口のなかに入れたとき、程よくほぐれる食感が好きです」など、大好評をいただきました。

　ささ結は、市内の各JAなどで販売を開始しています。また、今年の冬には、純米大吟醸酒ささ結の販売も予定しています。大崎耕土が生んだササニシキ直系の新ブランド米『ささ結』を、ぜひ味わってみてください。

**●新米まつり　来場者の声**

　写真①：新米まつりを訪れた親子写真

　みずみずしく、米ひと粒ひと粒に味わいを感じます。冷めてもおいしく、あっさりしているので、子どももたくさん食べられそうです。

　写真②：新米まつりを訪れた夫婦

　粘りが少なく、さらりとした口当たりが新食感で食べやすいです。今年の新米の販売を楽しみにしていました。