

『ささ結』の魅力、生産農家さんにお話を聞きました。

今年は天候に恵まれて、甘みが強く、粒がはっきりとした例年にないくらいおいしさ満点の『ささ結』が収穫できました。

米は「量より質」、おいしさが一番。消費者は、数あるブランド米の中から、おいしい米・好みの米を選んでと思います。コシヒカリ系のもっちりした米がブームですが、寿司やおかずの味を邪魔しない、あっさりとした『ささ結』のニーズは、年々高まっていると感じています。

栽培が難しいとされるササニシキ系統の中でも、『ささ結』は丈夫で育てやすい印象があります。おいしさにこだわって『ささ結』を栽培する人、味に親しんでくれる人、「ささ結仲間」がもっと増えるとうれしいですね。



坂井 美津男さん  
Date FM 主催  
アグリ体験受入農家

『ささ結』が名づけられてから4年。毎年作付をしていますが、昨年開催された『ささ王』決定戦に参加してから、より一層おいしい米を作って消費者に届けたいという気持ちが強くなりました。

わたしを含め、周りの専業農家の先輩たちにとっても、自分が生産した米を食べてもらって良い評価をしていただくことは、非常に励みになります。「ササニシキ系」の中でも、どの米がおいしいのか競う「ささ王」決定戦は、農家のモチベーション向上につながると感じています。

行政や農協、生産者が一緒になってPRをして、まずは地元の皆さんに『ささ結』を食べてもらいたい。そのためにもっとおいしい『ささ結』を作って消費者の皆さんを喜ばせたいと思います。



佐藤 徳志さん  
初代『ささ王』

今年から初開催  
地元で味わおう！

## 『ささ結』 新米フェア 2018

11月1日(木)

12月28日(金)



※メニューや寿司の提供日、営業時間など、詳しくは各店へお問い合わせください。



メニューはすべて「ささ結365」から選ばれています！

### 『ささ結』を使ったメニューが提供されます！

野菜厨房 Zen (☎050-3427-0554)、伊呂葉 (☎24-8230)、割烹 古梅荘 (☎22-2818)、旅館 青葉荘 (☎22-0832)、茶房 クレイン (☎23-0340)、旬彩亭 秀 (☎23-0071)、カフェきらり (☎22-0002)、季節料理 ときわ (☎23-2377)、海鮮居酒屋 三陸本店 (☎0120-45-0025)、匠 和膳 きたはま (☎22-0595)、君鮎 (☎23-3611)、潮彩の國 六右衛門 (☎22-1990)



11月1日(全国すしの日)は全店で『ささ結』をシャリに使用！

### お寿司のシャリに『ささ結』が使用されます！

①君鮎 (☎23-3611)、②浜寿司 (☎22-4409)、③与五郎寿司古川店 (☎24-2749)、④あさひ鮎古川店 (☎22-9900)、⑤鉄兵衛 前田バイパス店 (☎22-2239)、⑥寿司正 (☎23-2299)、⑦鮎処 時次郎 (☎22-4040)、⑧美代寿司 (☎22-1562)、⑨もり繁寿司 (☎23-5349)、⑩栄寿司 (☎22-1511)、⑪ひかり鮎 (☎24-2333)、⑫与五郎寿司西古川店 (☎26-4560)、⑬寿司ノ蔵 (☎55-3858)、⑭寿しまるでん (☎39-7012)、⑮マルカ鈴将商店 (☎82-3870)、⑯ひかり亭中新田店 (☎63-2420)

※⑭～⑯は11月1日(全国すしの日)のみの提供です。

365日おいしく食べられる『ささ結』に合う、世界中の料理を紹介中！  
図書館にありますよ！

が開催され、国内有数の人気ブランド米の中から選ばれた13品種による食べ比べが行われました。ササニシキ直系として『ささ結』にも声がかかり、東京の中心地で出品PRを行いました。  
『ささ結』が世界農業遺産を代表する定番ブランドとして

確立し、ササニシキの味の復権や、大崎耕土の米の価値を向上できるよう、ささ系の品質を高めながら、消費拡大を図っていきます。  
ご自宅の食卓で、市内のレストランや食堂などで、地元「大崎耕土」が生んだ『ささ結』をぜひ、ご賞味ください！



ささ(さあさあ)、できたて新米召し上がれ！

## 大崎耕土が生む

### ささ伝説

大崎耕土の恵みをたっぷり受けて、今年も『ささ結』の新米が収穫されました。さらさらした程よい粘りと程よい甘み、冷めても固くなりにくい『ささ結』を、ぜひご賞味ください。

農林振興課農業経営係 ☎23-7090



「冷めてもうまい！」  
どうして？

冷めてもおいしい『ささ結』。その理由は「お米が固くなるまでの時間」にあります。コシヒカリ系のように、粘りが強くもっちりとしたお米は、時間の経過とともに固くなりやすい傾向があります。さらさらと程よい粘り、程よい柔らかさがあるからこそ、『ささ結』は冷めても固くなりにくい。それがおいしさの秘訣です。

豊饒の大地「大崎耕土」から『ささ結』が生まれました！  
『ささ結』を生み出した豊饒の大地「大崎耕土」が世界農業遺産に認定されて初めての実りの秋。奥羽山脈から流れる江合川と鳴瀬川の水の恵みをたっぷり受けて、この地は古くからお米の産地として栄えてきました。何百年にもわたって受け継がれてきた農業の知恵は、豊かな自然を守り、「お米の聖地」として人々に愛されるお米を作り続けています。  
『ささ結』のデビューから4年、作付面積や販売市場が拡大し、全国各地から大変好評をいただいています。ササニシキの魅力を引き継いだ、粘りひかえめ、あっさりとした食感、子どもからプロの料理人まで幅広い層に支持される『ささ結』。今年も天候にも恵まれ、世界農業遺産認定元年にふさわしい、よりいっそうおいしい『ささ結』が増えました。『ささ結』が収穫されました。

「ササ系」復権へ着々と進んでいます  
昨年からは、ササニシキ系の米コンテスト「みやぎ・大崎耕土『ささ王』決定戦」を開催しています。『ささ王』決定戦では、国内で多いコシヒカリ系の品種にはない、ほどよい甘み、ほどよい粘りの、ササらしい究極の米を目指し、ササニシキ・ささ結の生産者がこだわって生産した米の味を競います。  
第1次審査は機器検査で食味と品質を競い、第2次審査では、「きたたて」「冷めたごはん」「酢飯」の3種類の食味を、審査員が実際に食べて評価を行い、昨年「初代ささ王」が誕生しました。  
今年も、出品対象の米の生産地を県内に拡大し、11月22日(日)に開催します。品質・味ともに、究極のササ系を国内外に発信する、ササ系復権への取り組みです。『ささ王』決定戦の開催以来、ササ系を求める問い合わせも多く、『ささ結』の価格も、県内の米の最高価格帯で推移しています。  
10月21日(日)には、東京・銀座三越デパートで「第1回オコメコレクション(コメコレ)」