

ますますパワーアップ

『やよ結』

大崎耕土で大切に育まれた『ささ結』が収穫され、今年、全国初となる「世界農業遺産ブランド認証米」として販売が始まりました。栽培方法や資源の保全など、一定の基準をクリアし、厳選された『ささ結』を、どうぞ「賞味ください」。

◎ 農林振興課農業経営・水田農業担当 ☎ 7090



世界農業遺産ブランド、認証米として販売開始！

デビュー5年目の『ささ結』は今年、さらにパワーアップして皆さんの食卓においしさを届けます。

市では今年、世界農業遺産「大崎耕土」が認められ、全国初となる取り組み「世界農業遺産ブランド認証」をスタート。

大崎地域で育まれた品種（お米）を対象に、農業や化学肥料の低減、田んぼの生きものモニタリングなど、さまざまな要件をクリアした、いわば極上の『ささ結』世界農業遺産ブランド米としてパワーアップしました。

もともと環境に配慮した栽培方法で、玄米のタンパク含有率が6.5%以内（水分15%換算）という厳しい基準をクリアしたものに与えられた『ささ結』の「称号」。職人や消費者からも高評価を得ている、和食に合うあっさりとした食感が特徴です。

市内では、Aコープ古川店、ヨークベニマル、道の駅おさき、あ・ら・伊達道の駅などで販売していますので、ぜひ、ご賞味ください。

『ささ王』決定戦が国内大会に！

3年目となる、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」は、出品対象の米の生産地を全国に拡大し、11月22日に開催します。

農家の技術や米の品質を向上させ、和食に合う、あっさりとした食感のササニシキ系の米の価値を多くの人に伝え、世界農業遺産「大崎耕土」の米を次世代につないでいく取り組みです。

『ささ結』最高賞の「ささ王・大崎耕土賞」の栄冠を手にする、榊山田屋「銀座三越店」で販売する権利が得られます。ササニシキ発祥の地大崎から、多様なお米の価値を大いに発信していきます。最終審査の見学や記念講演に参加を希望する人は、事前に農林振興課へ連絡してください。



『やよ結』の

イメージソングが完成

ブランド米として安定し、皆さんに愛されている『ささ結』。これまでは、試食や販促物（チラシ・サンプルなど）の配布により、味覚と視覚で消費者にPRをしてきました。が、より一層広めるために『ささ結』を応援するイメージソングを制作しました。

メージし、大人向けのジャズで表現し、制作は、県内でプロのジャズボーカリストとして活躍する佐藤美香(MIKA)さんに依頼しました。

曲は明るくさわやかなイメージで、歌詞には、一番に『ささ結』の思いを、二番に世界農業遺産「大崎耕土」の情景・あたたかさを表現しています。

今後は、イベントなどイメージソングで『ささ結』をPRしていきます。

『ささ結』をジャズで応援、思いを込めた「Feel it! ささ結」

今回の曲は、ジャズ発祥の地「ニューオリンズ」(アメリカ)へ行った時のことを思い浮かべて作曲しました。『ささ結』とニューオリンズ!?と思うかもしれませんが、『ささ結』誕生までのブランドコンソーシアムの皆さんの信念や愛情が、ニューオリンズの方々の地元愛、ジャズへの誇りとリンクしたからです。



佐藤 美香さん
ジャズボーカリスト

歌詞は、そんな思いをまずは、『ささ結』プロジェクトを手掛けてきた方に書いていただき、違和感がないようにと、譜割に合うよう試行錯誤を重ね完成しました。

「なぜか口ずさんじゃう！」そんな曲になり、子どもたちも学校行事で歌ったり、踊ったり、たくさんの方に育てていただける曲になってくれたら幸いです。



『ささ結』新米フェア 2019

『ささ結』のおいしさと魅力を発信する新米フェアを開催！

11/1 (金)～12/27 (金)



『ささ結』を使ったメニューが提供されます！

- ①内川の畔りカフェ ☎080-1685-6776
- ②OSAKI SOIL ☎25-7381
- ③野菜厨房Zen ☎050-3427-0554
- ④リストラテUEMON ☎24-0065
- ⑤ほのBuono (ぼーの) ☎23-2728
- ⑥ウラバタケCafe ☎22-6320
- ⑦焼肉 牛粋 ☎24-4129
- ⑧鉄兵衛 前田バイパス店 ☎22-2239
- ⑨旅館 青葉荘 ☎22-0832
- ⑩茶房 クレイン ☎23-0340
- ⑪君鮨 ☎23-3611
- ⑫カフェきらり ☎22-0002
- ⑬旬彩亭 秀 ☎23-0071
- ⑭Restaurant & bar 雅臈(ガロオー) ☎23-4658
- ⑮季節料理 ときわ ☎23-2377
- ⑯潮彩の國 六右衛門 ☎22-1990
- ⑰匠・和膳 きたはま ☎22-0595
- ⑱割烹 古梅荘 ☎22-2818
- ⑲麵井処 祝屋 ☎23-4683



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君鮨 ☎23-3611
- ②浜寿司 ☎22-4409
- ③与五郎寿司古川店 ☎24-2749
- ④気仙沼あさひ鮨古川店 ☎22-9900
- ⑤鉄兵衛 前田バイパス店 ☎22-2239
- ⑥寿司正 ☎23-2299
- ⑦鮨処 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ひかり鮨 ☎24-2333
- ⑫寿しまるでん ☎39-7012
- ⑬与五郎寿司西古川店 ☎26-4560
- ⑭ひかり亭中新田店 ☎63-2420
- ⑮寿司ノ蔵 ☎55-3858

※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。