**『ささ結』生誕10周年 実りの秋**

問い合わせ　農政企画課農業経営・水田農業担当　電話23-2318

**ササニシキのDNAを受け継いだブランド米『ささ結』の10年**

**復興のシンボル米『ささ結』デビュー**

平成23年の東日本大震災で、内陸部で最大規模の被災地だった大崎市。農業施設や農地などの多くが損壊し、営農の継続が危ぶまれました。米生産農家の希望となるよう、「大崎耕土」の農業を守り、次世代につなぐ復興のシンボル米として、平成27年秋に誕生したのが、ササニシキ系の新銘柄『ささ結』です。

**目指すは、ササニシキ系の復権**

高品質化と価値のPRのため、農業関係者や地域の異業種が一丸となり、平成27年に「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」を立ち上げました。ササニシキ発祥の地・大崎から、ササニシキ系の復権を目指し、環境と食味に配慮した厳しい認証基準の設定や栽培講習、加工商品の開発など、生産から販売まで幅広く活動しています。

また、食や農文化の理解促進のため、田植え・稲刈り体験などの消費者交流を継続して実施しています。さらには、ササニシキ系米の食味コンテスト『ささ王』決定戦を開催し、栽培技術やササニシキ系米の品質向上と価値の普及に取り組んでいます。

**さらなる飛躍に向けて**

昨年産の『ささ結』は猛暑による品質の低下が心配されましたが、一等米比率も高く、高温耐性が証明されました。令和6年産米は、生産面積も約2倍に拡大しています。今後も需要を拡大しながら、ササニシキ系米の魅力をPRしていきます。

10年目の記念すべき実りの秋を迎え、「大崎耕土」を代表する米として、さらなる飛躍に向け、発展を続ける『ささ結』の新米を、ぜひ堪能してください。

**『ささ結』生誕10周年第8回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2024**

全国から募集した「ササニシキ」および『ささ結』を機器分析により審査します。その中から各銘柄上位5点を選び、食味の官能による最終審査を経て、ササ系日本一『ささ王』をはじめとした上位入賞米を決定します。

最終審査は一般の人も見学することができ、審査米の試食をすることも可能です。

見学を希望する場合は、申し込みください。

日時　11月22日（金曜日）　13時30分～

場所　宮城県古川農業試験場

申込　11月8日（金曜日）まで電話、または住所・氏名・連絡先を明記してEメール（nousei@city.osaki.miyagi.jp）で申し込み

**『ささ結』を味わってみよう!**

市内道の駅や大崎市観光物産センター「DOZO 土蔵」などで、販売しています。変幻自在の『ささ結』の魅力を堪能しませんか。

真空パック無洗米キューブ（300グラム）

精米　2キログラム・5キログラム

パックご飯

ささ結保鮮しゃり玉

純米大吟醸（生・火入れ）

ささ結クランチチョコレート

ささぽん（塩味・ずんだ味）

**『ささ結』新米フェア2024 期間 11月1日（金曜日）～12月28日（土曜日）**

『ささ結』の新米を使用したメニューを味わうことができます。メニューや提供日などを紹介している「参加店マップ」は市ウェブサイトに掲載しているほか、各飲食店などでも配布しています。

【古川】

味処さんわ（電話22-0666）

 古梅荘（電話22-2818）

君鮨（電話23-3611）

旬菜ゆるり（電話26-2655）

しあわせカフェ 本店（電話25-4301）

しあわせカフェ2号店（図書館 来楽里ホール内）（電話050-8888-1535）

茶房クレイン（電話23-0340）

旬味酒菜 中鉢（電話22-3102）

じょん’sキッチン

寿司正（電話23-2299）

鉄兵衛 通揚本店(電話28-3232）

とんかつ たいこう（電話23-4755）

呑み喰い処 （電話090-6450-4214）

麺丼処 祝屋（電話23-4683）

リストランテ（電話24-0065）

Restaurant＆bar （電話23-4658）

旅館 青葉荘（電話22-0832）

和膳 きたはま（電話22-0595）

あじわい亭おおさき（電話080-3497-1346）

- （電話24-7341）

肉バル （電話29-9915）

パパ好みの松倉（電話22-0259）

 （電話87-8625）

 （電話88-9148）

枝カフェ（電話87-4914）

【三本木】

道の駅三本木やまなみレストラン（電話52-6232）

【岩出山】

やまんばマルシェ（電話47-5691）

五福の伊達ちゃんKitchen（電話73-2236）

【鳴子温泉】

 本店（電話25-8537）

Tumbleweed burgers cafe鳴子店（電話25-5253）

鳴子ホテル（電話83-2001）

【キッチンカー】

ほりえ（電話090-7521-8144）

マツキッチン（電話090-8619-0977）

【姉妹都市 東京都台東区】

チカショクさくら（台東区役所内）（電話03-5828-7338）

**11月1日（金曜日）は「すしの日」! 大崎『ささ結』キャンペーン**

「全国すしの日」に合わせて、大崎寿司業組合の協力で『ささ結』を使用した寿司を味わうことができます。

新米フェア期間中も週に1、2回『ささ結』を使った寿司を提供します。

君鮨（電話23-3611）

浜寿司（電話22-4409）

与五郎寿司北町店（電話24-2749）

あさひ鮨古川店（電話22-9900）

寿司正（電話23-2299）

もり繁寿司（電話23-5349）

ひかり鮨（電話24-2333）

寿しまるでん（電話39-7012）