

第9代「ささ王」の栄冠は誰の手に!?

第9回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2025

～ササ系米の美味しさ日本一を競う～

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。
最終審査では、一般の人も見学や審査米の試食ができます。見学を希望する場合は、申し込みください。

日時 11月21日(金) 13時30分～

場所 宮城県古川農業試験場

申込 11月7日(金)まで電話、または住所・氏名・電話番号を明記してEメール(nousei@city.osaki.miyagi.jp)で申し込み



『ささ結』生産農家に聞く!

『ささ結』の生産農家である坂井農産 代表 坂井 美津男 氏に、やりがいや『ささ結』の魅力について、話を聞きました。

「おいしい米」を作る、それが基本

「良い米、売れる米を作ろう」と、農家仲間と一緒に『ささ結』の生産に挑戦したのが、栽培するきっかけでした。『ささ結』の生産では環境へ配慮し、食味を重視した栽培をするなど、一定の基準を満たす必要がありますが、日頃からおいしい米を作ることを意識して、環境にやさしい栽培を実施しているため、負担にはなりません。

令和7年は特に厳しい暑さや水不足に悩まされましたが、30年以上実施している疎植栽培(※)やこれまでの経験の積み重ねで、無事に収穫を迎えることができました。

※疎植栽培では、株間を広くとることで稲の生育環境が良くなり、健康で丈夫な稲に育ちます。

『ささ結』が結ぶ縁

生産した『ささ結』は現在、北海道から沖縄県まで日本各地に流通しています。全国的に珍しい品種なので、流通することで知名度が上がっていくとうれしいです。また、「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」主催の田植えや稲刈り体験に会場を提供しています。普段なかなかできない体験に胸を高鳴らせる参加者の表情を見ると、協力して良かったと思います。

『ささ結』を作付けしたことで、多くの人とのすばらしい出会いがありました。『ささ結』が結んでくれた縁を生かして、さらにおいしい米を生産していきたいです。



【坂井 美津男 氏プロフィール】

20代で就農。平成14年には農業法人「坂井農産」を立ち上げ、米や大豆などの生産のほか、みそや米こうじ、餅を販売。安全・安心な農産物の生産を軸として、県の「環境にやさしい農産物」の認証を取得。

数々の食味コンテストにも出品し、平成30年には第2代「ささ王」に輝く。現在は、「ささ結」を含む米8品種、大豆、子実用トウモロコシなど約22ヘクタールを作付け。

令和8年産は『ささ結』を作付けしてみませんか

資材の高騰や気候変動などが農家経営に深刻な影響を与えている中、『ささ結』は高価格帯を維持しながら需要が拡大し、高温耐性もあると証明されてきています。市では、所得の向上を目的に「高付加価値化米づくり支援事業」を実施し、『ささ結』への作付け転換や生産拡大を支援します。詳しくは、市ウェブサイトを確認してください。

助成要件 次の全てを満たす市内の農家や農業法人

- ①令和8年産「生産の目安」の達成に向けて取り組むこと
- ②令和8年産作付け分として「東北194号」の種もみを管轄するJAに申し込むこと
- ③「高付加価値化米づくり支援金」事業の申請に関する誓約書を提出すること

助成金額 10アール当たり5,000円

申込 11月10日(月)から令和8年1月30日(金)まで、市ウェブサイトからダウンロードまたは農政企画課(市役所本庁舎3階北側)もしくは管轄するJAの営農センターで配布する申請書に必要事項を明記し、必要書類を添えて申し込み



おおさきの秋は『ささ結』で!!

問 農政企画課農業経営・水田農業担当 ☎23-7090

この季節が
やってきた!

『ささ結』新米フェア2025

11月1日(土)～
12月28日(日)

新米『ささ結』を使用した店自慢のメニューを味わいませんか。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

- あさひ鮭古川店(☎22-9900)
- 味処さんわ(☎22-0666)
- あじわい亭おおさき(☎25-7381)
- Vin-Ya jete Ashigaru(☎24-7341)
- 枝カフェ(☎87-4914)
- おかあさんの創作料理 人生(☎050-8880-7853)
- 割烹 古梅荘(☎22-2818)
- 君鮭(☎23-3611)

- しあわせカフェ 本店(☎25-4301)
- しあわせカフェ 図書館店(☎050-8888-1535)
- 旬菜ゆるり(☎26-2655)
- 旬味酒菜 中鉢(☎22-3102)
- 茶房クレイン(☎23-0340)
- じょん'sキッチン
- 寿司正(☎23-2299)
- TAKEDA BAKELY(☎88-9148)

- 中華料理 川香菜房(☎24-1271)
- T-shot(☎25-3660)
- 鉄兵衛 通揚本店(☎28-3232)
- とんかつ たいこう(☎23-4755)
- 呑み喰い処 美味鳥(☎090-6450-4214)
- patisserie Riche(☎87-8625)
- 浜寿司(☎22-4409)
- 松倉(☎22-0259)
- 麺井処 祝屋(☎23-4683)
- Restaurant & bar 雅臈(☎23-4658)
- レストランテUEMON(☎24-0065)
- 旅館 青葉荘(☎22-0832)
- 和膳 きたはま(☎22-0595)

三本木

- 道の駅三本木やまなみレストラン(☎53-1333)

岩出山

- 五福の伊達ちゃんKitchen(☎73-2601)

キッチンカー

- ほりえ(☎090-7521-8144)
- マツキッチン(☎090-8619-0977)

11月1日は「全国すしの日」! 大崎『ささ結』寿司キャンペーン

「全国すしの日」である11月1日(土)に、大崎寿司業組合の協力で『ささ結』を使用したすしを各店で提供します。この機会に、『ささ結』のあっさり食感で冷めてもおいしいという特徴が生かされたすしを堪能してください。

新米フェア期間中には、週に1、2回『ささ結』を使用したすしを提供します。

- ◆君鮭(☎23-3611)
- ◆鉄兵衛 通揚本店(☎28-3232)
- ◆浜寿司(☎22-4409)
- ◆寿司正(☎23-2299)
- ◆与五郎寿司北町店(☎24-2749)
- ◆もり繁寿司(☎23-5349)
- ◆あさひ鮭古川店(☎22-9900)