

宮城県 大崎のお米

大崎市は
お米の聖地
です。



大崎市は宮城県の北西部に位置します。西は奥羽山脈、東は太平洋がほど近い鹿島台と東西に長く、変化に富んだ自然環境が存在しています。平野部は、江合川と鳴瀬川の豊かな流れによって生まれた肥沃な「大崎耕土」です。ここでは、古川農業試験場の研究により、「ササニシキ」「ひとめぼれ」のような美味しい米の新品種が次々と誕生しています。

まさにここは、米どころ宮城のメッカ。大崎市は、最高品質のおいしい米が誕生する『お米の聖地』なのです。

大崎市の 環境保全米



大崎市に広がる豊かな大崎平野は、奥羽山脈から流れる美しい水で潤われています。豊かな水と土を美しく保ち、自然豊かな環境を守るために、農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らし、自然と人間の力をあわせて米を作りたい。自然にも、食べる人にも、育てる人にも、みんなにとってもうれしい米作りをしたいとの思いから生まれたのが環境保全米です。水や土、生き物を守りながら、安全安心なお米を確実に収穫し、安定した食糧供給に貢献する米作りこそ、「大崎市の環境保全米」の取り組みです。

大崎市こだわり農産物マーク

黄金色に実った
大崎育ちの稲

自然環境や文化を守り
こだわりの食のために
汗を流す大崎の農家。
大崎市の「大」の字の
ようにのびのびと

自然と共生する農業と
未来への希望を表した
マーク

田んぼ周辺に生息する
メダカや雁。自然、地域、
農業が共に生きることを
目指して

JA グループ宮城の勤める「みやぎの環境保全米」とは、『JAS 有機栽培米と農林水産省が定める「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に準拠し、各 JA が示す生産基準（栽培歴）によって栽培された米穀』と定められています。＜環境保全米の認証：化学合成資材が慣行栽培の5割以下であること＞

- 化学窒素成分：3.5kg 以下 / 10 アール（慣行栽培：7kg / 10 アール）
- 化学合成農薬使用成分数：8 成分（慣行栽培：17 成分）

大崎市内のJAにお問い合わせください。

- JA古川 営農部米穀課 tel 0229-23-6527
- JAみどりの 営農部米穀課 tel 0229-87-3344
- JAいわてやま 経済部購買課 tel 0229-72-0005

佐々木 美紀雄さん

JA古川 古川地域

JA古川米推進部会長として、ササニシキやひとめぼれという米の名品を世の中に出した古川の米作りの伝統を受け継ぐリーダー。



蜜の舞う里を守るため
みんなで自然環境を
大切にしています。

<http://www.city.osaki.miyagi.jp/>



大崎市産業経済部産業政策課・農林振興課
〒989-6188 宮城県大崎市古川七日町1番1号
tel 0229-23-7090 fax 0229-23-7578
e-mail nourin@city.osaki.miyagi.jp

大崎市こだわり農産物PR推進事業

Osaki Rice Stories



大崎市こだわり農産物は
大崎市の「こころ」です。

自然共生三志米

Osaki Rice Stories

農家の志が育て上げた
わたしたちの、生きる、を支える
大崎産のお米です。
三つのお米の物語をご紹介します。



小さな魚を守る情熱が育んだ米 「シナイモツゴ」郷の米

故郷への愛が変えた水環境

絶滅のおそれがある大崎市指定天然記念物のシナイモツゴを守ろうと、鹿島台の人々がため池の外來魚を駆除したり、周囲の田んぼで農薬や化学肥料を減らすことに取り組みました。
「NPO法人シナイモツゴ郷の会」が定期的に水源と田んぼの水質調査を行っています。シナイモツゴは水環境のバロメーター。シナイモツゴが生息するため池の安全な水は、良質な米を育みます。



天然記念物 シナイモツゴ。



シナイモツゴを守る取り組みは、安全・安心なひとめぼれを産み出しました。それが、農薬・化学肥料削減栽培の「シナイモツゴ郷の米」。故郷の環境を愛する志が産んだ米です。

シナイモツゴを守るため外來魚を捕獲する。



5kg 白米 2,200円

大自然の恵みが創り上げた米 「ふゆみずたんぼ米」



田尻地域では、ラムサール条約湿地の蕪栗沼周辺の水田で、平成15年から冬の田んぼに水を張る冬期湛水水田農法「ふゆみずたんぼ」による米作りが行われています。この農法は江戸時代の会津で生まれた古くて新しい、農薬・化学肥料不使用栽培技術の米作りです。

冬の田んぼに水を張ることで、田んぼにはマガンや白鳥などの水鳥が飛来し、春や夏にはイトミミズ、カエル、菌類など多様な生きものの楽園となります。イトミミズは田んぼの泥の中にいて、排泄物を積もらせトロトロ層

生きものたちの力が育む不思議

をつくります。このトロトロ層が雑草の種を埋めたり、水面の水草などの働きで、除草剤を使わなくても雑草が生えにくい田んぼを作るのです。多様な生きものが共生する田んぼでは、害虫防除の効果もあります。

こうして、農薬や化学肥料を使わなくても、大自然の循環が、安全・安心なおいしい米を産み出すのです。マガンや水鳥たちとの共生を目指して、沼の湿地と「ふゆみずたんぼ」を守ろうとする志が生み出した「ふゆみずたんぼ米」。お米の一粒一粒に、大自然が宿っている、自然にも身体にもやさしいお米です。



ふゆみずたんぼには多くのマガンや白鳥たちが飛来する。

山と都会を感動で結んだ米 「鳴子の米プロジェクト ゆきむすび」



鳴子の米プロジェクトが産み出した絶品

鳴子温泉から更に秋田県境に向かった山間にある鬼首地区。寒冷な気候で日照時間も短く、長い間、米作りに苦労してきました。ひとめぼれやササニシキなど宮城県内の平野部で当たり前にとれる米は育ちませんでした。

厳しい環境でもおいしい米を作りたい。平成18年春、そんな悲願を胸に、鬼首の三軒の農家が、山間寒冷地に適した新しい米「東北181号」を30aの田んぼに作付けし、のちに、「ゆきむすび」と名付けられました。



この米作りのために異業種で組織されたのが「鳴子の米プロジェクト」。作る人と食べる人が向き合いながら、米作りで地域の暮らしを守ろうと活動しています。農家が米作りを続けられる価格を維持しつつ、農と食を考える場や若い人たちの農への関心を高める実践の場を持つたり、米の予約者と田植え・稲刈り交流会や、学生などたくさんさんのボランティアと稲を杭掛ける天日干し作業など、都会との交流の機会も積極的に作っています。



手間のかかる杭掛けをして、あえて天日干しにこだわる。



5kg 白米 2,400円



5kg 白米 2,800円



ササニシキタイプの新品種 「東北一九四号」これから登場します!!

米どころ宮城が誇る二大品種「ササニシキ」を母、「ひとめぼれ」を父として、宮城県古川農業試験場で生まれた新しいお米が、平成24年5月に品種登録の出願を受理されました。「ひとめぼれ」の特長を引き継ぎ、冷害にも強く、穂発芽しにくい稲です。米の形・ご飯は、ササニシキに近く、ふつくら、やわらかな食感です。時間が経っても固くなりなく、あつさり、食べ飽きないおいしさです。



ブランドとは
信頼のこと。
大崎のお米は
信頼のブランドを
目指します。

大崎市こだわり農産物提供推奨店

こだわり農産物を主な材料として料理を提供する市内の飲食店及び、ホテル等の宿泊施設を推奨店として登録しております。登録された推奨店の一覧は下記のHPに掲載しています。 <http://www.city.osaki.miyagi.jp/guest/kanko/bussan/01.html>

●鳴子の米プロジェクト・ゆきむすびのお問い合わせ・ご予約は

NPO 法人鳴子の米プロジェクト

宮城県大崎市鳴子温泉字栗害 34
tel 0229-84-7367 fax 0229-84-6270
e-mail komepro181@yahoo.co.jp
http://www.city.osaki.miyagi.jp/annai/kome_project/

●ふゆみずたんぼ米のお問い合わせ・ご予約は

仲萌ふゆみずたんぼ生産組合

宮城県大崎市田尻蕪栗字仲萌西 7
tel 090-2881-6249 fax 0229-39-2688
e-mail onji48@ybb.ne.jp
<http://kabukuri-tambo.jp/>

●シナイモツゴ郷の米のお問い合わせ・ご予約は

「かしまだいシナイモツゴ郷の米つくり手の会」事務局

宮城県大崎市鹿島台木間塚字福芦 464-28
tel 0229-56-5746 fax 0229-56-5746
e-mail h-sugai@mub.biglobe.ne.jp
<http://satonomai.jp>