



地域ブランド米への取り組み

○東北 194 号（大崎市，加美町，色麻町）

「ササニシキ」と「ひとめぼれ」を交配した品種で、「ササニシキ」の栽培しにくさを克服した品種です。食味は「ササニシキ」の特徴を受け継ぎ、粘りは少なめであっさりとしており、寿司やおにぎりに良く合います。各地域で様々な取り組みを行っております。

大崎市では「ささ結」としてブランド化を図っており、食味を重視しているため、専用の栽培方法で作付けされ、さらに基準をクリアしたもののだけを「ささ結」として販売しています。

JA 加美よつばでは「ささゆたか香」としてブランド化を図っており、生活協同組合である生活クラブ生協に出荷され、販売されています。

○ゆきむすび（鳴子地域）

鳴子地域でしか栽培されていない希少な品種で、食味はもちもちとした食感があり、冷めてもおいしく、おにぎりに良く合います。

平成 18 年に鳴子の農業、米作りを守るため「鳴子の米プロジェクト」が立ち上げられ、プロジェクトの象徴となる品種を選定したところ、良食味で鳴子の冷涼な気候に適する「ゆきむすび」が採用となりました。

この米を使ったおにぎりは、「鳴子の米プロジェクト」が運営する、おむすび屋さんの「むすびや」で食べることができます。