

「赤とんぼ食堂」とは、環境と人にやさしい農業を広げたい、応援したい、知りたいと願う人が集まる気軽な交流会です。今回は、特別栽培野菜を使用した料理をいただきながら、登米市の石越醸造株式会社のお酒を飲み比べます。詳細が決まりましたら、チラシ、環境保全米ネットワークのホームページ等でお知らせいたします。

日時：平成29年5月24日(水)
18:00~20:00(予定)
会場：JAビル宮城 地下1階「さなぶり」
参加費：3500円(予定)

詳細の連絡を希望される方は、下記「環境保全米ネットワーク事務局」までご連絡ください。



〈チラシ設置予定施設〉

仙台市市民活動サポートセンター
仙台市生涯学習支援センター
仙台市子育てふれあいプラザ(のびすく仙台)
仙台市子育てふれあいプラザ(のびすく泉中央)
仙台市子育てふれあいプラザ(のびすく長町南)
仙台市青年文化センター
エル・パーク仙台
エル・ソーラ仙台
せんだいメディアテーク
仙台市ボランティアセンター
震災復興記念館

宮城の農業復興アピール

JA宮城中央会は12月22日、東京・大手町のJAビルにある農業・農村ギャラリーで開催された年末特別販売会「大つごもり市」に出店し、2016年産の環境保全米「ひとめぼれ」や無洗米「ササニシキ」、県産野菜などを販売、「みやぎの農業復興」をアピールしました。

販売したのはJA名取岩沼のセリ、JAいしのまきの長ネギ、ちぢみホウレンソウ、JAあさひなのトマト、JA栗っこのカボチャ、生シイタケなどで、中でも、カボチャや鍋物需要の高いセリやネギなどに人気が集まりました。



セリを買い求める来場者

また、お正月に近いこともあり、焼き立てを試食してもらいながら、豆餅、ごま餅などの切り餅も販売し好評でした。

さらに、炊き立ての「ひとめぼれ」、リンゴ、漬物なども試食として提供し「おいしい宮城産」をPRしました。

会場には、「みやぎGM(ごはんマネージャー)」の香取慎吾さんのポスターやのぼりを掲示し、「ひとめぼれ」をはじめ「ササニシキ」誕生の地・宮城をアピールしました。

アンケートモニター大募集!

アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、10名様に環境保全米2kgプレゼント!!

Q1.今号で、興味をもった記事はどれですか。興味をもたれた理由もお願いします。

Q2.環境保全米についての疑問や知りたいこと、取上げ希望のテーマなどご自由に。

■応募方法：アンケートの回答・お名前・年齢・ご住所・お電話(FAX)番号をご記入の上、FAX・メール・郵送で、下記までお送りください。■応募締切：2017年5月31日 ■抽選結果の発表は、発送をもって代えさせていただきます。



事務局：宮城県農業協同組合 中央会 仙台市青葉区上杉 1-2-16 TEL:022-264-8247 FAX:022-264-8239 編集協力：NPO 法人 環境保全米ネットワーク

種もみ全量を温湯消毒「JAいしのまき」

春の訪れとともに各地で今年の稲作の準備が始まっています。このうちJAいしのまきでは、2月中旬から種もみの温湯処理が急ピッチで進められ、今年も水稻種もみの全量が環境にやさしい温湯消毒されて農家に配布されました。

石巻市と東松島市、女川町をエリアとするJAいしのまきは、かつては作付面積の50%を環境保全米が占めていましたが、平成23年の東日本大震災の津波で全水田の4割が被災し、復旧にあたっては雑草駆除などが必要となったため環境保全米の基準達成が困難となりました。しかしJAいしのまきでは443名の農家が参加する稲作部会(車塚敏博部会長)が中心となり、全員で生き物調査やGAPへの参加などに取り組み、昨年度は7,400haの主食用米作付けのうち30%に当たる2,224haで環境保全米を栽培しました。

このような環境にやさしい稲作を支えているのが、平成18年から本格導入した水稻種もみの温湯消毒です。温湯消毒は種もみを60度の湯に浸して苗の病気を起こす菌を殺菌するもので、農薬の使用を減らすことができます。温湯消毒機は設備投資に多額の費用がかかりますが、JAいしのまきでは種子更新などの種もみ管理と安定供給をはかるため、消毒機10台を使って主食用などの種もみ約300トンの全量を処理しています。今年も2月16日から3月6日まで石巻市桃生町の「種もみ温湯処理センター」はフル稼働で、消毒された種もみは苗作りを待つ各農家に配布されました。



種もみ温湯処理センターでの作業の様子

環境にやさしい稲作を進める一方で、JAいしのまきでは良質米生産と品種の多様化にも取り組んでいます。栽培期間中は肥培管理などに必要な稲作情報を10日ごとに提供したり、収穫された米の成分分析結果を生産者にフィードバックしています。JAいしのまき稲作部会の車塚敏博部会長は、環境保全の取り組みの結果なのか「去年はトンボやイナゴが増えた感じがした」と話す一方で、消費者のニーズに応えるために今年「だて正夢」と命名された東北210号や「金のいぶき」などの生産にも取り組みたいと語りました。



JAいしのまき稲作部会長 車塚敏博さん

環境にやさしい稲作を進める一方で、JAいしのまきでは良質米生産と品種の多様化にも取り組んでいます。栽培期間中は肥培管理などに必要な稲作情報を10日ごとに提供したり、収穫された米の成分分析結果を生産者にフィードバックしています。JAいしのまき稲作部会の車塚敏博部会長は、環境保全の取り組みの結果なのか「去年はトンボやイナゴが増えた感じがした」と話す一方で、消費者のニーズに応えるために今年「だて正夢」と命名された東北210号や「金のいぶき」などの生産にも取り組みたいと語りました。



いしのまきマキコミュプロジェクト

平成27年10月にJAいしのまきは、地域ブランドの育成を進めるため「いしのまきマキコミュプロジェクト（マキプロ）」を立ち上げました。マキプロは、地域に根差す第一次産業を基盤とし、いしのまきの食のプラットフォーム構築を目指すプロジェクトです。地元食材の供給と、地元食材を生かした地域内企業や団体等と連携した商品の開発などの取り組みを行っています。農業だけでなく、水産業、復興関連のプロジェクトや企業、食に関わる飲食店や加工会社などの企業と手を取り合い、「いしのまきブランド」を創り上げていく取り組みです。

味わいスッキリ環境保全米酒「ひよりざくら」

収穫量全国一を誇る「環境保全米ササニシキ」を原料に、全国でも知名度の高い銘柄・浦霞の醸造元 株式会社佐浦（塩釜市）の協力を得て、オリジナル純米吟醸酒「ひよりざくら」を醸造しています。柔らかかな口当たりで心地よい酸味とすっきりした味わいで女性にも飲みやすいと評判です。1本（720ミリリットル）1500円（税込）で、いしのまき農協6か所の営農センター（資材）で販売しています。贈答用の桜をイメージしたピンクの箱も用意しています。



海の幸 × ササニシキ「石巻浜ごはん」



いしのまき産の希少米「環境保全米ササニシキ」2合と、石巻市の3つの浜（立浜、萩浜、十三浜）で水揚げされた海の幸で作った「炊き込みご飯の素」をセットにしました。茎わかめの食感が楽しめる「茎わかめほたて飯」、香り豊かなかつおだしに胡椒がきいた「牡蠣ねぎこしょう飯」、程よい酸味に脂ののった銀鮭がマッチした「ごま鮭すし飯」の3種類。冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりにも最適です。地元をはじめ、関東圏の百貨店や県内観光施設などで販売されているほか、石巻市のふるさと納税返礼品としても大人気となっています。



環境保全米宣言



みやぎの「環境保全米」は、

- 化学肥料や化学農薬を大幅に減らして栽培しています。
- 土や水を元気にして、水田の生きものを豊かにしています。
- 二酸化炭素を減らし、地球温暖化の防止に努めています。
- 消費者にも農家にも優しい「安全・安心」なお米です。

私たちは、みやぎのお米すべてを「環境保全米」にしていくことを目指します。

以上、宣言いたします。

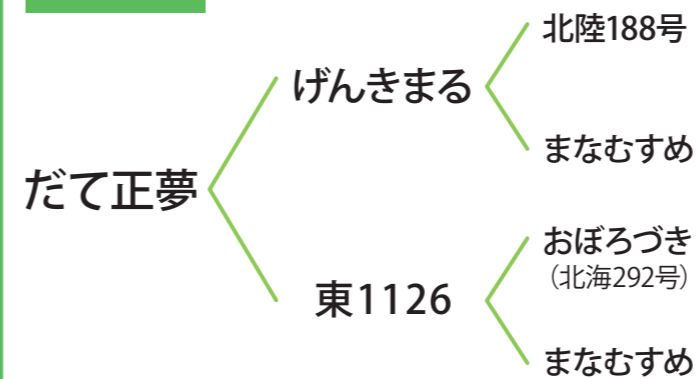
「ササニシキ」「ひとめぼれ」に続く、新たな県産米「東北210号」の新名称が発表されました。今年、生誕450年を迎える仙台藩祖伊達政宗をイメージさせる名称にすることで、宮城県産の印象を前面に押し出し、激化する高価格帯米市場で訴求力を高める狙いです。新たな県産米に注目してきた流通、観光業者からも新名称の評判は上々です。試食会では「もちりした中にも一粒一粒が感じられる」「一口食べただけで、今まであったコメとは全く違うモチモチ感がある」「かんでいくとどんどん甘みが広がっていったおいしい」などの声が上がっていました。



同品種は多収性の「げんきまる」を母に、低アミロースの「東1126」を父に古川農業試験場が開発しました。もちもち感があり、冷めても食味を保ち、粘り強さがある低アミロース米です。県は生産農家を登録制とし、初年の平成30年産で200ヘクタール作付け、1000トンの生産を見込んでいます。

今秋にはロゴマークなどのデザインを発表し、平成30年秋のデビューへ準備を進めます。

系統図



低アミロース米とは

通常のうるち米に比べてアミロースの含有量が少ない米で、粘りが強く、冷めてもあまり食味が低下しないのが特徴です。

うるち米には17~23パーセント前後のアミロースが含まれていますが、低アミロース米にはアミロースが5~15パーセント前後しか含まれません。

アミロースは米に含まれるデンプンの一種ですが、アミロースが増えると米が硬くなり、粘りが少なくなります。

昔の品種の米や登熟不良の米はアミロースの割合が高く味が落ちると言われており、米の品種改良ではいかにアミロースを減らすかが課題となってきました。

アミロースの少ない米の代表がコシヒカリ、アミロースがゼロの米がモチ米です。

だて正夢の3つの特徴

- ① もちもちした食感
- ② 豊かな甘み
- ③ 冷めても美味しい