

「しろいし米」復活 ～生産者9人、ブランド化に力～

平成元年に民間会社の食味調査で食味日本一を獲得した「白石市産ササニシキ」の復活に向けて、平成28年に市内の認定農業者有志が結成した「食味日本一の『しろいし米』復活プロジェクト」が活躍中だ。現在は9名でササニシキを栽培し、「畦かえるササニシキ」のブランド名で販売。畦かえるのロゴマークを表示するなどブランド化にも力を入れている。



安全・安心で食味の良いお米を作るため、カキ殻や米ぬかなどの有機質資材による土づくりや、化学肥料・農薬を節減した環境保全型農業に取り組み、「みやぎの環境にやさしい農産物」として宮城県の認証も受けている。収穫した玄米は一定の温度・湿度管理の倉庫で大切に保管。精米も出荷直前に行い収穫後の品質管理にもこだわる。



手間暇をかけて育てた「畦かえるササニシキ」はさっぱりとした食感と上品な香りが特徴で、寿司や煮物など和食との相性が抜群。白石市内にある農産物直売所「小十郎の郷」や仙台三越で購入可能。

商品の問い合わせは、「小十郎の郷」☎0224-22-0881まで。

活動の様子はプロジェクトのHP「畦かえる」(<https://aze-kaeru.com/>)で公開中。