

食味日本一の『しろいし米』復活プロジェクト

1989年に民間会社の食味調査で日本一を獲得した白石産ササニシキの復活に向け、2016年から始まった「しろいし米」復活プロジェクトは、今年で6年目を迎えた。当初5名で始めたメンバーも現在は9名となり、作付面積も当初の3.5haから8.3haと年々拡大してきている。



今年6月には、地元農業改良普及センターの職員の指導のもと、各生産者の圃場の生育調査を行い、茎数や葉色などを確認、今年の作柄は平年並みで順調に生育している。圃場確認後に開催した講習会では、水管理やササニシキ特有の注意点などの情報共有を行った。

この白石産ササニシキは、2016年の復活以来、数々の食味コンクールで入賞するなど、メンバーの努力により高い評価を受けている。さらに昨年は、地元酒造会社と共同で作った純米酒「SASA 秋天(しゅうてん)」を販売。今年は、地元レストランの協力で、純米酒の酒かすを使ったジェラートを限定販売するなど、6次産業化への取り組みも進んでいる。

「しろいし独自のブランド米」を目標に、メンバーたちは日々の努力を続けている。