

# 全国米・食味分析鑑定コンクール 「金賞」受賞



▲金賞を受賞した梅津賢一さん

## 全国に認められた 「七ヶ宿源流米」

平成22年11月20、21日、島根県松江市において第12回「米・食味分析鑑定コンクール」が開催され、七ヶ宿町から源流米ネットワークのメンバーが参加しました。日本国内にとどまらず、中国、台湾、

アメリカ等から2,846点の出品があり、環境王国部門で梅津賢一さん（湯原）が金賞を受賞、平成20年に続き二回目の受賞となりました。昨年は高橋美幸さん・秋山良彦さんが「特別優秀賞」を受賞しており、源流米ネットワークとして、三年連続の快挙達成です。



▲第12回「米・食味分析鑑定コンクール」(島根県松江市)

## 「やまのしずく」を使った駅弁誕生

仙南地域自慢の食材を使った駅弁「みやぎ蔵王弁当」が11月30日（火）からJR仙台駅構内の売店で販売されています。このお弁当は小原・鎌先・遠刈田温泉旅館の女将さんが中心となって地域の魅力を発信していくため、プロデュースしました。

使用されるお米は、七ヶ宿源流米「やまのしずく」を使い、「塩・梅・きやらぶき」の3種のおにぎりと、蔵王産豚肉のムニエル、白石うめん pasta 風、蔵王の乳性品を使ったこんにやくゼリーなど、仙南地域の食材が使われてお



▲源流米を使った駅弁「みやぎ蔵王弁当」

ります。また、11月30日〜12月5日まで、1500個が販売され、5月頃までの限定販売となっております。白石蔵王駅でも予約販売で購入ができません。是非、ご賞味ください。

## 源流米・特別源流米

七ヶ宿源流米ネットワークのみなさんは自分たちで七ヶ宿町源流米の基準を設けています。基準は以下のとおりです。

- ①「みやぎの認証米（今までの栽培よりも農薬、化学肥料の使用量を半分以下にし、宮城県が認定している米）と同等以上の栽培方法
- ②「かき殻」を10aあたり100kgを施用
- ③用水路には「炭」を置き、水の浄化を図る

さらに水田環境鑑定の審査を受けた水田は「特別源流米」と位置づけています。

今回コンクールで「三年連続受賞」したことは源流米ネットワークが環境に配慮した米作りが食味等に好影響を及ぼし、おいしいお米として、評価されたものと思われま

## 交流

平成20年からサッポロビー



▲サッポロビール仙台工場のみなさんと交流

ル株式会社仙台工場のみなさんと交流活動がつづいており、種まきから収穫までの一連の作業を源流米ネットワークのメンバーと協力しながら行っています。七ヶ宿源流米は、サッポロビール株式会社仙台工場の企画により、今年度から東京の精米店との取引を始めました。営業活動も協力を頂き、「交流」↓「流通」↓「利益」という流れを創りあげました。今後もつながりを大切にしたい育成と活動をつづけていきます。



▲七ヶ宿源流米ネットワークメンバー9名

## 新たな担い手受け入れ始まる

平成22年9月に源流米ネットワークの中のメンバー数人で構成する「七ヶ宿水稲共業組合」が「農事組合法人ライスファーム七ヶ宿」へと生まれ変わりました。平成22年度は地域人材育成事業として、2名の担い手を研修に受け入れ、米作り・果樹の選定・いちご

水耕栽培等、広範囲の農業技術を習得していただき、今後新規就農者として活躍できるよう指導を行っています。

## 今後

七ヶ宿町は「環境王国」という名、そのものです。今、こだわりの商品が求められています。具体的な事例として、宮城県登米市の生産者は1俵10万円、通常の価格の約十倍の価格で取引されています。自然環境豊かなこの地で、手塩にかけた「七ヶ宿ブランド米」を「日本一うまい米」「売れる米」にするため環境整備に取り組んでいきたいと考えています。

