

有名どころのすし店や和食店で使っているお米の品種を尋ねると、答えの多くが「宮城県産のササニシキ」。素朴であっさりした味わいが、どんなすしネタや料理にも邪魔することなく寄り添い、素材の味を引き立てます。しかし冷害や病気に弱く育て方が難しい品種のため、作り手が減り「幻の米」とまでいわれる

東北復興日記



162



一般社団法人IkiZen
代表理事

齋藤由布子さん



完熟幻のササニシキ

ほどに。全国の作付け割合の1%にも届かないという希少な米になっています。

いはず。

木村さんは毎日田んぼに入っ
て草取りをしながら、稲穂
や飛び交う虫たちと会話をす
てみませんか？

「ササニシキの本当のおいしさを伝えたいから」と愛情を注いだ新米を、ぜひ味わってみませんか？

「特別栽培米ササニシキ白米5銚」四千五十円(税込み)。問い合わせは、木村さんへ電090(3363)0377、田伝むしホームページ

シ＝<http://www.dende.jp> n999.com/へ。

る石巻市はササニシキの生産量が日本一。昔から北上川の氾濫により肥沃な土地で、海からの風にも恵まれた気候風土によるものです。三陸の新鮮な魚介類が水揚げされる「魚の町石巻」に、すしネタと相性が最高のササニシキが育つのは、きつと偶然ではな

その安全性が口コミで広がっています。「お米にも完熟というものがある」と語る木村さん。他の田んぼが稲刈りを終えてもまだ「完熟」を待って一カ月近く収穫を遅らせています＝写真。

また、沿岸部で販路の回復がまだまだの水産加工企業と

この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結核プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。