

# 感動が、山と都会を結んだ。

## 絶品「ゆきむすび」を生んだ鳴子の米プロジェクト

米どころ宮城は日本を代表する品種、「ササニシキ」や「ひとめぼれ」の産地だ。しかし、鳴子温泉から秋田県境まで山間に入った鬼首地区では寒冷な気候のせいで、米作りはままならない。このままでは山間地で米を作る農家が消えてしまう。「鳴子温泉地域からこの風景をなくさないために」鳴子の農業を地域みんなの力で守っていかう。そんな思いから「鳴子の米プロジェクト」は始まった。



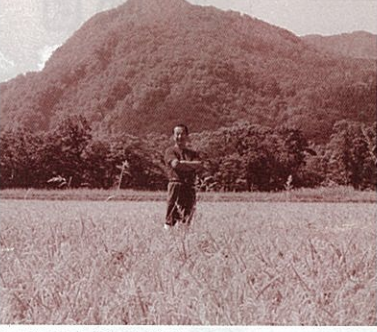
▲ 左から、最初に作付けた高橋繁俊さん、曾根清さん、高橋正幸さん、二年目から参加した上野健夫さん

収穫後の翌春、このお米の試食会に大勢の人々がつめかけた。もちもちとした粘りがあり、冷めても硬くならず、おむすびに向くお米にうれしい、おいしいと生産者に感動を伝えた。次の年、この米作りは近隣の地域にも広がり現在は36軒の農家が13ヘクタールの田んぼに作付けをしている。



▲ 食べ手も参加した稲刈り

地元の人に加え、鳴子の米プロジェクトを知った都会の人がこの新しいお米をちよびり高い値段で予約している。生産者がおいしい米作りを細々ながら続けていける最低限の価格で。



▲ 上野健夫さんの田んぼ

お米の名前は「ゆきむすび」と名付けられた。お米作りを通して、山間の集落の人々と都会の人、作る人と食べる人とを結んで行きたいと願いを込めて。

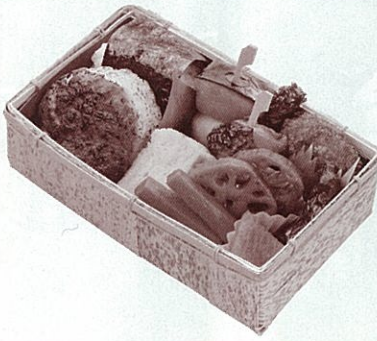


▲ 生産者の熱い気持ちがかめられた「ゆきむすび」

ゆきむすびを使用したお弁当

## 宮城ろまん街道

山や川など、豊かな自然に恵まれ白鳥の飛来地や歴史的建造物など観光名所も多数ある、宮城県北部のエリア「宮城ろまん街道」。お弁当の「宮城ろまん街道」は鳴子産のお米「ゆきむすび」を使用し、みちのく鶏の照り焼きや大崎のしそ巻など、この地域の食材を盛り込んでいます。「ロマン」広がる美味しさをお楽しみください。



農業試験場に山間地に適した新しい米『東北181号』の試験栽培を依頼。平成18年、3軒の農家が30アールの田んぼに作付けを試みた。手応えがあった。平均15℃という水の冷たさに、取り入れ口付近の稲は実ることがなかったのに、この品種は順調に実をつけた。