

かしまだいシナイモツゴ郷の米の取り組み

かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会
会長 吉田 千代志

夏の天候不順や収穫前の雨などで、稲の生育も心配されましたが、おかげさまで「かしまだいシナイモツゴ郷の米」はしっかりと実り、稲刈りも順調に終え、令和3年度も良食味のお米が収穫できたことに会員一同感謝しております。

郷の米は、天然記念物が生息するきれいな水を使用し減農薬、減化学肥料で栽培した、米本来の粘り、香り、味が堪能できる地域の思いが詰まったお米です。

発足14年目を迎え、丁寧に収穫・乾燥を行った令和3年度「郷の米」(ひとめぼれ)は、私たちの高品質出荷基準に加え、「大崎市世界農業遺産ブランド認証米」として出荷・提供させていただいています。

小さな取り組みでもご理解を深めていただいていることに心から感謝申し上げます。

～米づくりを取り巻く現況～

郷の米が生産されている地区は中山間地であり、この恵まれた自然環境からも、お陰様で良質の農産物を栽培・提供出来る事に日頃から感謝しておりますが、やはり集落全体としても後継者・担い手の課題がある現状です。

郷の米の栽培出荷にあたり、これまで多くの関係機関や地域の協力者・支援者皆様に支えられてきました。高品質米の生産基準はもとより、東日本大震災後には独自に土壌・米の放射能検査を行うなど、安全・安心を念頭にした米づくりを心掛けております。

また、天然記念物が生息する地区として、環境保全活動にも継続的に取り組みながら、今後も丁寧な米づくりを続けて参りますので、ご支援の程よろしくお願い致します。

シナイモツゴ郷の家は、天然記念物シナイモツゴの愛護に努め、田圃の自然再生と循環型農業に及び纏むお米です。



郷の米
実績報告

- ◇ 農薬・化学肥料節減栽培米(農林水産省ガイドライン) ◇ 第三者機関であるNPO法人の水質・x系認証米
- ◇ 出荷米検査で全量1等米(減農薬・減化学肥料米ひとめぼれ) ◇ 玄米出荷は色彩選別機を使用
- ◆ 大崎市「世界農業遺産」ブランド認証米(令和元年度～) ◆ 大崎市「こだわり農産物」認証米(平成23～30年度)
- ◆ 大崎市自然共生三志米 ◆ 大崎市「ささ給」ブランド認証米(平成27～30年度)
- ★ 大崎市市民病院食用米(平成21年度) ★ 大崎市内学校給食用米(平成23・26・29年度～)

自然環境イベントなどの様子



大崎市の広野大田「バタ
崎さん」も稲刈り体験！



子ども達の生きもの観察会

郷の米が栽培されている地域は自然環境に恵まれ、毎年、地元大崎市が主催する「おおさき生きものクラブ」には多くの子ども達が参加します。

自然の素晴らしさや、お米の栽培方法を知ってもらう事は、私たちにとつても大きな励みとなります。

これからもしっかりとした米づくりを心がけ、今後も安全で安心な「シナイモツゴ郷の米」生産に取り組みます！

シナイモツゴ郷の米「7つの約束」

- 1 環境保全米（減農薬・減化学肥料）での栽培。
- 2 「NPO法人シナイモツゴ郷の会」の認証制度で認められた農業用水を使用。
- 3 検査基準は1等米品質。
- 4 玄米での販売は、色彩選別してお届けします。
- 5 「つくり手の会」から、産地直送・産地販売。
- 6 環境保全活動と相境的に行っている。
- 7 地域を誇り続ける強い信念。

シナイモツゴ郷の米の取り組み



①天然記念物シナイモツゴがすむ「ため池」の草刈り・池干し・補修作業など、環境保全活動に取り組んでいます。



②小学校の児童によるシナイモツゴの放流会を毎年開催。



③郷の米で利用する農業用水の水質調査を、NPO法人シナイモツゴ郷の会（さとのかい）が実施。（年2回）



④減農薬・減化学肥料で栽培した「環境保全米ひとめぼれ」。後は刈り取りを待つばかり！



⑤収穫後、丁寧に乾燥・調整します。

令和3年度新米のご注文は、お電話・FAX・Eメールでも承ります。

●つくる人・食べる人・みんなの力で地域の環境と農業を守り続けるために！

- お申し込み・お問い合わせは「かしまいシナイモツゴ郷の米づくり手の会」事務局 今野まで
〒989-4104 宮城県大崎市鹿島台広長字中道西38
Tel&fax/ 050-1531-3774 e-mail/ bantam41@gmail.com

