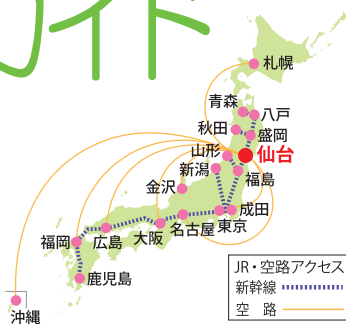


伊達な旅ガイド

Vol.146

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ! **みやぎ**
毎週月曜日 19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



11月11日 放送 しかま 色麻・新米実りの季節



奥羽山脈からの清水が潤す肥沃な大地、色麻。作物がよく育ち、古くから稲作が盛んです。近年は、「環境保全米」という環境に優しいお米作りにも取り組んでいます。町内には収穫されたお米を味わえるお店もあります。

宮城でも有数の米どころ色麻町で、宮城米の魅力をたっぷり味わう旅を楽しんでみませんか。

PICK UP

いそら 磯良神社

この地にはカッパの伝説があり、神社には全国でも珍しいカッパのご神体が祀られています。



今回立ち寄った場所&出会った人

ひとめぼれ

色麻で作られるお米の8割近くがひとめぼれ。ササニシキを超えるおいしい米を作ろうと開発されたひとめぼれは、甘み、粘り、香りのバランスが良く、全国的にも人気の宮城を代表するブランド米。



庄子 功さん

「今年の出来は平年作から見るといいほうですね。豊作だと思います」



庄子 康子さん

「うちではひとめぼれと、もち米のみやこがねを作っています。今年収穫したひとめぼれを食べましたが、粘りがあっておいしかったです」



ZOOM UP

環境保全米

平成19年度から行われている新たな取り組み。農薬などの5割削減を基準として、環境にやさしい米作りを目指しています。



大泉 貞雄さん

「環境保全米は化学肥料と農薬を半分に抑えているので、虫などに気をつけなければいけません」



大泉 貞行さん

「土づくりが大変です。うちでは肥料として、堆肥や米ぬかなどを散布しています。手間暇がかかっていますが、出荷すれば認めてもらえるんじゃないかと思って頑張っています」



大泉 千佳子さん

「ほどよいもちり感と、甘味があって、おいしいです」



加美よつば農業協同組合 大蔵倉庫

出荷されたひとめぼれの検査が行われます。無作為に玄米を取り出し、その質を確かめていきます。粒が大きく、透明感があるのは良質の証。



加美よつば農業協同組合 色麻支店 営農経済課 課長 早坂 多悦さん

「奥羽山脈から流れる一番清水を利用して、環境に優しくおいしいお米を作っています。今年も大変おいしい加美よつば米ができました。ぜひ色麻の米、加美よつばの米をご賞味いただきたいと思います」



味彩館 ふるさと

Tel.0229-65-3569
町が運営する食事処。環境保全米が食べられます。



●えごま豚生姜焼き定食

名物エゴマで育てた地元産の豚で作った生姜焼きを、あつあつのひとめぼれと一緒に食べることができます。

