

宮城県大崎市かしまだい さと まい
シナイモツゴ郷の米通信

夏の大雨にも負けず、しっかり実った「郷の米」を収穫!

夏の猛暑や雨も降らないことなどで、稲の生育も心配されましたが、お陰様で「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5年産も良食味のお米が収穫出来た事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、お米本来の粘り・香り・味が堪能できる、地域の想いが詰まったお米です。

発足十六年目を迎え、丁寧に収穫・乾燥を行った令和5年産「郷の米」(ひとめぼれ)は、私たちの高品質米出荷基準に加え、『大崎市世界農業遺産ブランド認証米』としても、出荷・提供させて頂いております。

小さな取り組みでもご理解を深めて頂いていることに心から感謝申し上げます。

本年も皆様のご愛顧どうぞ

よろしく願いいたします。 会員一同



～米づくりを取り巻く課題と現況～

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が収穫出来る事に日頃から感謝しておりますが、集落全体としても後継者・担い手の課題があり、米づくりに限らず継続する大変さを年々実感しております。

郷の米の栽培出荷にあたり、これまでも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。

シナイモツゴ郷の米は、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取り組むお米です。



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・調製します。

令和5年産新米のご注文は、お電話・FAX・Eメールでも承ります。

自然環境イベントなどの様子



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も参加します。

大崎市の広報大臣「バタ崎さん」も稲刈りに応援!

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、私たちにとても大きな励みとなります。



これからは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」生産に取り組めます!

子ども達の生きもの観察会

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. 環境保全活動を継続的に行っている。
7. 地域を守り続ける強い信念。

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)
- ◇ 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)
- ◇ 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「ささ結」ブランド認証米(平成27～30年度)
- ☆ 大崎市民病院食用米(平成21年度)
- ☆ 大崎市内学校給食用米(平成23・26・29年度～令和5年度毎年提供中)

●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「かしまだいシナイモツゴ郷の米つくり手の会」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

