

ササニシキの発祥 宮城県

昭和38年、宮城県古川農業試験場で誕生したササニシキ。

こしひかりは“西の横綱”、ササニシキは“東の横綱”と称され一時代を築きましたが、茎が細く台風や大雨で稲が倒れ易い、イモチ病にかかりやすい、低温・高温などの気候障害を受けやすいという弱点があり、平成5年・15年の冷害以来、生産者から嫌われ作付面積が激減してしまいました。宮城県内でも店頭に並んでないお店も多く、地元でも入手が難しくなりました。現在はこだわりのもった農家しか栽培しなくなり、それだけ希少価値の高いお米となってしまいました。

冷めても美味しいササニシキ

ササニシキの特徴はほどよい甘さとあっさりとした食感で、冷めても美味しいことから、寿司用のシャリとしての需要はいまだに高く、極上の食味が味わえます。ササニシキを作らなくなった農家でも、自家用ではササニシキを栽培してるところが多く、毎日食べるご飯として飽きがこない味です。(こしひかりは粘りのあるモチモチした食感で、ササニシキは柔らかくあっさりとした食感が特徴です。)

農薬不使用23年

田んぼのある宮城県河南地区(現在は合併して石巻市)は北上川の恩恵に恵まれ、水田に適した平坦な地形が広がる県内有数の穀倉地帯です。その土地で両親が昭和62年より農薬、化学肥料を使わない米作りを始め、微生物が多く生息する土壌を作ってくれました。平成17年、後継者である僕が農家を継ごうと決断して勤め先の会社を退職しました。農業に夢を抱き就農しましたが、除草剤を使わないため除草作業に追われ、腰の悪い自分にとってはとてもつらい作業となってしまいました。現実の厳しさを痛感させられたのと両親が長年実践してきたことの偉大さに気付かされました。

生体システムプログラム農法



稲刈りが終わって記念撮影

平成20年に生体エネルギーに出会い「自分もエネルギーの高いお米を作りたい！」という思いが湧きおこり、今年から生体エネルギーを取り入れた米作りを始めました。生体エネルギーへの理解も浅く、経験も少ない自分ですが、求められる米作りと楽しい農業の実践に邁進していきたいと思えます。皆様には田植え・稲刈りなどの作業も手伝っていただき、愛情がしっかりとつまったおいしいお米が収穫することができました。【生体システムプログラム農法米】宮城産無農薬ササニシキをどうぞ、ご堪能下さい。

生体システムプログラム農法米(ササニシキ)注文書

●お客様情報記入欄

住所	〒		
お名前	フリガナ	TEL	
		FAX	
		メール	

●ご注文内容記入欄

品種	種別 (希望に○をして下さい)			単価	数量	金額
生体システム プログラム農法米	精米	胚芽米	玄米	600円/kg	キロ	円
					計	キロ
					送料	円
					合計金額	円

●お支払い方法・お届け時間記入欄

希望配達日	月 日 ()		特になし
お支払い方法 (希望に○)	代金引換	郵便振替	銀行振込
お届け時間帯 (希望に○)	希望なし	14:00 ~16:00	18:00 ~20:00
	午前中	16:00 ~18:00	20:00 ~21:00
備考欄			

送料 (宮城県内は 30kg まで 600 円)			
5kg まで	10kg まで	20kg まで	30kg まで
600円	800円	1000円	1200円

- ※ 郵便振替・銀行振込での振り込み手数料はお客様ご負担でお願い致します。
- ※ 代引きをご希望される場合は代引き手数料 315円が別途加算されます。

お支払い金額：商品代金+送料となります。

品種	重量	商品代金	送料	合計
例) 生体システム プログラム農法米	5kg	3,000円	600円	3,600円
	10kg	6,000円	800円	6,800円
	20kg	12,000円	1,000円	13,000円
	30kg	18,000円	1,200円	19,200円

申 込 先	<p>きむら農園</p> <p>〒987-1102 宮城県石巻市和浏字清水 93-1</p> <p>生産者 木村純</p> <p>TEL:0225-72-2480 FAX:0225-72-2480</p> <p>http://dendentanbo.com/ メールアドレス: sknth507@ybb.ne.jp</p>
----------------------	--