

DENDENMUSHI
ISHINOMAKI

玄米ごはん



有機JASササニシキを使い炊き上げて、
ふっくらであっさりとした味。

手軽に美味しいご飯を食べたい時、一人分のご飯を簡単に作りたい時、急いでご飯を作らなければいけない時、夜食や小腹が空いた時などで、非常食としても便利です。一人暮らしや単身赴任をしている方、玄米の場合は手軽に玄米食をしたい方にお勧めです。

宮城県石巻産
農薬不使用
ササニシキ



石巻の農薬不使用ササニシキ栽培農家

 **田伝むし**



有機JASササニシキで 長期保存も可能な レトルト包装米飯です。

自社生産の有機JASササニシキと農薬不使用小豆と天然塩を原料としたレトルト包装米飯です。電子レンジで1～2分、湯せんで約10分加熱するだけですぐに召し上がれます。ふっくらとしながら粘りが少なく、おかずの味を引き立たせるのがササニシキの特徴です。酵素玄米と同じ配合で炊き上げました。直射日光を避けて常温で1年保存でき、非常食としても利用できます。



北上川の風土が育てた、栽培期間中農薬不使用ササニシキ。

沖積平野を一級河川の新・旧北上川と鳴瀬川が流れる県内有数の穀倉地帯・石巻市。良質な「ひとめぼれ」「ササニシキ」の産地として知られ、特にササニシキは日本一の生産量を誇ります。田伝むしの田んぼがある桃生・河南地域は農家の4割がササニシキを生産し続けてきたササニシキの里。海からの風と北上川の恩恵を受けた気候風土が栽培に適しています。かつては西の横綱コシヒカリと並んで東の横綱と呼ばれたササニシキですが、一般に育て方が難しく、冷害が続いた昭和50年代後半以降、さらに平成に入って冷害や台風の被害により生産者が減り続けております。田伝むしが栽培しているお米は「ササニシキ」という品種だけ。農園がある宮城県石巻市のササニシキ生産量は日本一を誇ります。しかし、冷害が続いた昭和50年代後半以降、さらに平成に入って冷害や台風の被害により生産者が激減してしまい、今は市場にもあまり出回らない希少な品種となってしまいました。

田伝むしが作るササニシキ

私の両親が農業や化学肥料を使わずにササニシキを作り始めたのは1987年。当時、当たり前に使っていた農薬が生態系を壊し、自然の循環を断ち切ることを知ったことがきっかけです。草取りに苦労しながらも黄金色にかがやく稲穂に心から喜びを感じる。そんな両親を見て農業に夢を抱き、2005年に家業を継ぎました。無農薬で育てるササニシキを生産・販売させていただいていますが、ファンになってくれた方が、作業を手伝ってくれることがあります。みんなで楽しく作業すると田んぼも喜んでくれるように思えます。効率重視の時代ですが、それだけに人が手をかける米作りに価値があると思っています。自然の恩恵に感謝しながら、手間暇かけて土や稲の力を引き出す。田んぼから教えられた大切なことをササニシキ作りを通して伝えていきたいと考えてます。

田伝むし

宮城県石巻市にある
無肥料自然栽培ササニシキ栽培農家

電話 **0225-72-2480**

メール **info@denden999.com**

http://www.denden999.com

