



「政寿司」 寿司職人
あがつま けいすけ
我妻 圭介 さん

口の中でほどけあっさりした味のササニシキは寿司ネタによく合う

うちの店は祖父の時代から続いているのですが、そのころからササニシキを使っています。現在は、市内の農家さんなどから直接仕入れていきます。

平成5年の冷害で、いろいろな品種を同じ条件で同時に炊きあげて食べてみるなど、いろいろと試しました。食べ比べた品種の中で、「おいしい!」と思ったのはやはりササニシキでした。東京の寿司・和食屋さんも多くはコシヒカリを使っているのですが、あまりにも米の旨み・粘り気が強すぎて、ネタの味が隠れてしまうんです。

ササニシキは粘り気が少なく、口の中でほどけ、味もさっぱりしています。これらすべてが寿司に最適な条件なんです。もともと和食って薄味の料理。それに濃い味の米・ご飯は合いません。できれば、米自体の味が薄くて、それでいて上品な香りのするものがとてもよく合うんです。その和食によく合うササニシキはお米の中で最高の品種と言えらると思います。

Interview Interview

ササニシキはシャリにするのに最高の米

創業34年目を迎えますが、昔はずっとササニシキを使ってきました。平成5年の大冷害でササニシキが手に入らず、最近までコシヒカリを使った寿司を提供してました。このプロジェクトが始まってからは、ササニシキで握った寿司も提供できるようになりました。

ササニシキが手に入らなくなってから、たくさんの品種を試しました。ひとめぼれ、あきたこまち、ミルキークイーン……。私らなんかは職業柄、普段からご飯を手で触っているの、実際に握ってみればどんな米・ご飯が自分の店の寿司に合うか分かります。べちゃっとする米もあれば手に刺さるような米もあって、そういう米は口当たりはよくないですね。

そんな中、やっぱりササニシキはダントツでいいです。弾力があるから握り寿司で提供するとお客さんの口の中でほどけ、独特の香り高い風味が一緒に口の中で広がるし、酢の絡まり具合も最高。病気になるやすいのもあり、育てる手間もかかるそうですが、その分うまい! いろんな品種を試してみても分かったのは、トータル的に判断すると、ササニシキは寿司のシャリにするには最高の米だと思いますね。



「鮎敏」 大将
いちじょう としまさ
一条 敏正 さん

食味日本一の「しろいし米」復活プロジェクト



▲同プロジェクトのメンバー。左から鈴木さん、太齋さん、佐藤さん、村上代表、齋藤さん

同 プロジェクトは、市認定農業者の有志5人が、平成元年に食味日本一を獲得した「しろいし米」ササニシキを復活させようとするもので、今年3月に立ち上がった。

米づくりは、「米」という字の由来から「八十八」の手間がかかるといわれている。機械化が進んだ現代の農業では、八十八もの手間がかからずに収穫できているが、田おこし、種もみ、種蒔き、育苗、代かき、水の管理、除草、稲刈り、乾燥など、主な作業を挙げてもすでにこれだけある。ササニシキに限って言えば、倒伏しやすく、冷害・病気に弱い特性があるなど、育てにくくデリケートな品種。その上、水の管理や除草は頻繁に行わなければならない、他の品種と比べてもたくさんの手間がかかる。反面、

炊き上がりの香りの良さ、口の中で心地よくほどけるやわらかな食感、そして、あっさりしていてくどくなく、甘すぎないという点が魅力。根強いファンも多い。

かつて、県内の米と言えばササニシキだったが、平成28年の作付面積のシェアは約6%にとどまった。同プロジェクトでは、このササニシキを復活するべく、県大河原農業普及改良センターの普及指導員を講師に招き、「育てにくい」原因とその対策を学ぶ講習会と生育状況の調査を毎月開催。大切に大切に育てたササニシキは、9月下旬に収穫。10月から販売が開始された。市内では、鮎敏、湯守木村屋、四季の宿みちのく庵、ホテルいづみやなどで同プロジェクトのササニシキが提供されている。



1_7月22日、生育調査で葉の形や色の確認をした 2_収穫した米を棒にかけ自然乾燥させる村上代表 3_9月26日、同プロジェクト関係者を招いて試食会を開催。参加者たちは「やっぱり香りがいいね!」「おいしい!」と白石産ササニシキに舌鼓を打っていた

しろいし米「ササニシキ」プレゼント!



▲写真の袋は2kgです

しろいし米「ササニシキ」新米を抽選で、5kgを1名様、2kgを2名様、3合を10名様にプレゼントします。応募は1人1回とし、発表は当選のご連絡をもってかえさせていただきます。

- 応募方法 しろいし米「ササニシキ」プレゼント希望、住所、氏名、電話番号、広報しろいしを読んでの感想・希望などを明記の上、はがき、ファクスまたはメールでご応募ください(12月28日必着)。
- 応募対象 市内在住・通勤・通学の方で、当選の連絡後、市役所3階総務課に受け取りに来られる方
- 応募先 〒989-0292 白石市役所総務課 ☎24-4861 koho@city.shiroishi.miyagi.jp