

## 宮城の地域資源探訪

### みやぎ米

#### ●米の起源と伝来

米は、小麦やトウモロコシと並ぶ世界の主要穀物の一つです。米づくりの歴史は古く、今からおよそ7千年前にインドのアッサム地方や中国の雲南地方で栽培されたのが起源といわれています。

米づくりが日本に伝来したのは、2千5百年ほど前の縄文時代後期といわれており、そのルートとしては、①北方ルート説（中国北部から華北・朝鮮半島を経て北九州に伝来）、②南方ルート説（中国河南地方から台湾・沖縄を経て九州に伝来）、③揚子江・東シナ海ルート説（揚子江下流の南方民族が北九州に移住し伝来）という3つの説があります。いずれのルートを経て伝来したかは別にして、米は太古より日本人の生活や文化と深いかかわりを持ちながら現在に至っています。

#### 【コラム】

##### ～米の語源～

米の語源には諸説がありますが、米という語は「籠める(こめる)」が名詞化したものとする説が有力となっています。

米は古来より貴重な穀物であり、何か神聖なものが「籠め」られたもの、あるいは生命力のようなものが「籠め」られたものと考えられ、改まった儀式や祭礼の場で用いられていました。このような「籠め」が転じて「こめ」と呼ばれるようになったといわれています。

#### ●品種改良

戦後の米づくりは、食味を向上させるとともに、耐冷性や耐病性などに優れた品種を開発するための品種改良への取組みなどにより発展しました。品種改良技術としては、最近では稲の遺伝子組換え技術の研究が進んでいますが、現在、最も多く行われている品種改良方法は交配によるものです。

これはさまざまな稲の品種の特徴を調べ、良い特徴（美味しい等）を持った品種の稲の雌しべに別の良い特徴（病気に強い等）を持った稲の品種の花粉を交配して種をとり、両親の良い特徴を併せ持ったもの（美味しくて病気に強い等）を見付け出す方法です。ちなみに、宮城県内では大崎市の古川農業試験場において数多くの品種改良が行われてきており、本県の代表的な銘柄米である「ササニシキ」や「ひとめぼれ」もこうした交配方法により長い年月を要して開発されたものです。

なお、古川農業試験場では、昭和2年に育種を開始してから現在までの81年間に40品種を育成しており、それらの品種が東北地域で占める作付面積の割合は35%(平成18年)にも及んでいます。

#### ●みやぎ米

宮城県を代表する銘柄である「ササニシキ」、「ひとめぼれ」、「まなむすめ」は、いずれも古川農業試験場で交配・育成され、全国に誇れる宮城県のブランド米に成長しました。

##### ○ササニシキ

ササニシキは、父：ササシグレ、母：ハツニシキの子として、昭和38年に誕生しました。ササシグレのササとハツニシキのニシキをとって“ササニシキ”と名付けられました。昭和45年頃より、良質・良食味米としての評価が高まり、東北地方の代表的な銘柄米として普及しました。飽きのこないおいしさ、あっさりとした食感、口に広がるほのかな甘みが特徴で、おいしい米の代表格として「東の横綱ササニシキ、西の横綱コシヒカリ」と称されました。しかし、平成5年の大冷害の被害が大きかったことや栽培が容易なひとめぼれが普及したことなどにより作付面積が減少傾向を辿り、宮城県での作付面積も、現在では県全体の1割程度となっています。もっとも、コシ系品種にはないあっさりした食感は、いまでも寿司職人から“シャリといえばササニシキ”との絶大な支持を得ているなど、根強い人気を保っています。

### ○ひとめぼれ

ひとめぼれは、父：初星、母：コシヒカリの子として、平成3年に誕生しました。平成5年の大冷害の際に、その耐冷性の強さから評価が高まり、作付面積が拡大しました。現在では収穫量がコシヒカリに次いで全国2位、作付面積が全国3位の大品種となっています。味と香りがよく、一目惚れするような美しさを持つ米という意味で“ひとめぼれ”と名付けられました。ふっくらとした食感と適度な粘りが特徴となっています。

### ○まなむすめ

まなむすめは、父：ひとめぼれ、母：チヨニシキの子として、平成10年に誕生しました。ひとめぼれなどの良食味米をベースに、病気や冷害に強く栽培しやすい品種として開発されました。大切に育てた可愛いわが娘をよろしくとの思いを込めて“まなむすめ”と名付けられました。適度な粘りとふっくらした食感が特徴となっています。

### 【コラム】

#### ～伊達62万石とは～

江戸時代は、「伊達62万石」「加賀100万石」というように各藩の力を米の生産量で表していました。米が各藩の経済力を示すバロメーターとなっていたわけです。

ちなみに、江戸時代には平均すると1人が1年間で消費する米(玄米)の量は1石(2.5俵：精米では約135kg)であったといわれています。これを基に推測すると、伊達62万石とは62万人の住人を養うことができる藩の規模だったといえます。

### ●ブランド化に向けた取組み

県内では、みやぎ米ブランドの確立に向けたさまざまな取組みが進められています。これらの取組みにより、みやぎ米が食材王国みやぎを代表する地域資源のひとつとなることが期待されています。

名 称 等	概 要
プレミアムひとめぼれ 「みやぎ吟撰米」	宮城県の「売れる宮城米づくり」に向けた取組みのひとつ。栽培地域や農薬節減・化学肥料節減栽培等の条件を定めた「生産基準」と米の粒揃いや水分・タンパク質含有割合等を定めた「品質基準」を県が独自に設定し、その基準に合格したものだけを「みやぎ吟撰米」としてブランド化を推進している。平成18年から本格販売されている。
みやぎの環境保全米	有機栽培米や農薬・化学肥料を通常の半分以下に抑えて栽培した米を「みやぎの環境保全米」としてブランド化する取組み。JAグループ宮城が中心となり、コメ袋に共通のロゴマークを使用することなどにより、県内産環境保全米としてのブランド化を図っている。販売網も拡充され、県内の多くの小売店などで販売されている。
鳴子の米プロジェクト	鳴子の農業と自然・景観を地域全体で守ることを目的に、鳴子温泉地域の大小農家や旅館・ホテル、JA、役所などにより結成されたプロジェクト。農家が安心して米を作れる価格で消費者が購入し支える仕組みづくりなどに取組んでいる。鳴子の米のシンボルとして、古川農業試験場で誕生した「ゆきむすび」を栽培している。
七ヶ宿源流米 ネットワーク	七ヶ宿町の農家が減農薬・減化学肥料などの独自の基準で栽培した米を「源流米」と名付け、ブランド米として販売する取組み。付加価値を高めるため、松島産のカキ殻を利用したの土壌改良や水路への木炭設置による水質浄化などを行っている。平成19年には、源流米の「やまのしずく」が、米・食味分析コンクールで金賞を受賞した。
栗原天日米 オーナー制度	くりはら田園都市協議会が、栗原市内の農家が生産する自然乾燥米を、首都圏などのオーナー（消費者）に提供する制度。オーナーには、農家に宿泊しての田植えや稲刈りなどの農業体験や栗原の自然探訪、郷土料理試食会への参加などの特典がつく。農水省の農山漁村地域力発掘モデル事業に選ばれている。
自然共生五志米	大崎市内で無・減農薬栽培、天日干しなどで作られた米をセットにして販売する取組み。鹿島台「シナイモツゴ郷の米（ひとめぼれ）」、田尻「ふゆみずたんぼ米（ササニシキ）」、鳴子温泉「ゆきむすび」、古川「環境保全米（ひとめぼれ・ササニシキ）」の5種類をセット販売する。

(参考資料)

- ・(社)家の光協会「早わかり コメのすべて」 ・(株)講談社「暮らしのことば 語源辞典」
- ・みやぎ米情報ネットホームページ ・古川農業試験場ホームページ ・新聞各紙