

※ 米の産地ニユース
宮城県地区



うまさにはいらず宮城米

みやぎ米おいしさの秘密

自然

清冽な気候と肥沃な大地

稲の成長期から開花期にあたる夏、昼は十分な日照に恵まれながらも夜は涼しいという寒暖の差を持つ宮城県。奥羽山脈からの清冽な雪解け水が、春の水田を豊かに潤しており、土壌は粘質で稲の健やかな生長に適した養分を豊富に含んでいます。稲にとっても消耗が少なく、病害虫の発生も抑えられ、健全な生育を促す好条件に恵まれています。



仙台・宮城観光PRキャラクター
むすび丸

豊かな食と文化に恵まれた宮城を「おにぎり」で表現し、「伊達」を象徴する伊達政宗公の兜の飾りをつけて擬人化した、仙台・宮城観光PRキャラクターです。

情熱

精根込める

米づくり人の気質

江戸時代、仙台平野で米づくりを成功させ、昭和の時代にはササニシキ、ひとめぼれをはじめとする良食味米を開発、栽培してきたみやぎの米づくり人たち。



稲の一株一株、米の一粒一粒に限りない情熱を注ぎ一意専心に稲作に取り組んできた先人たちの情熱とたゆまぬ努力を受け継ぎ、現状に満足することなく、あくなき探究心を失わず、手間を惜しまず「正直に」「真心こめて」おいしいお米をつくり続けています。

取組

宮城米

こだわりの米づくり

みやぎの豊かな水と土を美しく保ちながら、自然豊かな環境を守るために、農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らし、自然と人間の力をあわせておいしいお米作りを行う、「みやぎの環境保全米」づくりに取り組んでいます。今では、県水稻作付面積の4割がこの活動に参加しています。この取組によって、地域の自然環境維持に貢献し、なおかつ、消費者の皆様により安全・安心なお米をお届けすることに繋がっています。



みやぎの環境保全米
ロゴマーク



JAグループ宮城

あなたの元気! 宮城米

