

ササニシキ ファンクラブ通信

作りつつきたい! ササニシキ



恋するササニシキ

伊藤大介28歳

遊佐の農家の七代目の伊藤です。父の代からササニシキを作っています。母乳のあとはほぼササニシキで育っています。そんなせいか、他の米を食べても「美味しい事は美味しいけど、なんかしっくり来ない」のです。

今年ササニシキの他にひとめぼれ、古代米、彦太郎糯(、ササニシキの親にあたるササグレ)など、合わせて39種類の稲を作っています。

ササニシキは他の品種と比べると倒れやすく、栽培は難しいと言われますが、肥料を抑えたり、稲の株の間隔を空けたり、倒れにくくするような管理をすればそんなに栽培が難しいものではありません。肥料を抑えても収量がさほど下がらないため、減化学肥料・無化学肥料栽培に向いているのかもしれませんが。そんな意味でもこれからも作っていききたい品種の一つです。

最近食味値というのが流行っていて、どうもササニシキは最近の品種と比べるとこの値が低い傾向にあるようです。しかし味覚は人それぞれ、機械で測定した数値で人間様の好みが決まるわけではないのですが、どうも最近食味値偏重の品種改良が進んでいるせいか、食味値が比較的高い傾向にあるコシヒカリとその子孫が市場に出回る米の大半を占め、ササニシキをはじめとした非コシヒカリ系の品種はごく僅かになっています。

ササニシキに期待する

まち石神井戸配 Y.S

ずっと「ササニシキオリジン」を食べています。流行のもちりではなく、さっぱりしていて米の旨みが鼻に抜けるという感じがします。ご飯が食べられる限り、「ササニシキ」を食べ続けたいですね。すべての料理に合いますよ。スイッチが1個しかない電気がまで炊いています。いつでもどこのご飯よりもおいしい! 町内のスーパーでもほとんど「ササニシキ」は見かけなくなっちゃいましたから、申込忘れは絶対できません。

ササオリジン高品質・良食味 プロジェクト始動!

庄内みどり農協 遊佐営農課 土門淳

20年産ササオリジンの栽培が始まりました。

今年育苗期間中の好天により苗の生長が早まり、やや早めの田植えとなりました。

しかし、田植えの最盛期に連日の低温、強風が続き、葉傷みや生育停滞が見られました。ササニシキは他の品種より葉が細く、伸びやすい性質があり、特に影響があったのかもしれませんが。生産者の懸命な管理により、現在回復しつつあります。

ササニシキは耐冷性・耐病性・耐倒伏性とも現在の基準では低いレベルになっており、作るのが難しく“玄人好みの作る人を選ぶ”品種です。勝負はこれから。どっこいササニシキは頑張っています。

私とササニシキ

阿部民雄69歳

ササニシキ...90年代は庄内米といえば、ササニシキと言われていた時代でした。今は、品種も多様となり、ササニシキの名前も忘れられてしまいました。

しかし、飯米としては、この品種に優る品種はないと思っています。何分地球の温暖化で、作りにくい品種ではありますが、山間地などには、倒伏などに気をつければ、作りやすさもあります。

私は春の寒い時期の発芽の良さに、苗作りの心配も無く重宝しています。次世代消費者にはササニシキを食べてもらい、庄内米のササニシキの時代が来る事を期待している一人です。

※2007年産のササニシキオリジンは27週(～7/11)で終了となります。是非、新米にご期待ください。

ササニシキの生産者へ メッセージを送ろう!

あなたの名前;

所属単協;

まち/支部;