



だて正夢通信

～おらほの正夢リレー～

創刊号

発行：令和2年7月29日

宮城県みやぎ米推進課 生産販売班

TEL：022-211-2841 FAX:022-211-2849

mail：miyamai-se@pref.miyagi.lg.jp

H P：http://datemasayume.pref.miyagi.jp/

Twitter：https://twitter.com/datemasayume_m

今年度から「だて正夢」に関する情報をお伝えする「だて正夢」通信を始めました。「だて正夢」の生産者、米販売業者、消費者の方々にインタビューを行い、それぞれの立場から「だて正夢」に対する思いなどお伝えしていきます。

創刊号は、「だて正夢」誕生の地である大崎市を舞台に取材を行いました。

作り手の声

県が「だて正夢」の生育調査ほ場をお願いしている大崎市三本木の齋藤作郎さんからお話を伺いました。



○栽培上、工夫していることはありますか？

土づくりは重要ですね。堆肥をはじめ、土づくり肥料を散布し、土づくりを徹底しています。さらに、今年は、最新の田植機（可変施肥田植機）を使って、収量・品質にムラがないよう工夫しました。

○消費者の方へ一言！

食べたことがない人はぜひ、試していただき、食べたことがある人は、これからもおいしく食べていただきたいですね。

○「だて正夢」への想いを一言！

県のブランド化戦略の4本柱の1つとして、確実な地位を築いて欲しいですね。できたら、宮城を代表する「ひとめぼれ」に次ぐ品種となって欲しいですね。

米屋の声

「だて正夢」を取り扱っていただいている大崎市古川の米穀販売店「新田商店」店主の新田順教さんからお話を伺いました。



○お店について教えてください。

「新田商店」は、明治37年から続いており、私で3代目になります。15年前からネット販売を始め、今ではお客様の9割以上がネット注文です。

○「だて正夢」の評判はどうか？

購入されたお客さんからは、おいしいとの声が寄せられています。しかし、認知度はまだ低く、もっと県内外にPRする必要があると思います。

○「だて正夢」への想いを一言！

ブランド米がたくさんある中で、「だて正夢」は他とは違う特徴的な米だと思います。他のブランド米とは違った地位を築いて、全国に広まって欲しいですね。

ライシーレディの声

消費者を代表して、みやぎライシーレディの兼田朔良さんにお話を伺いました。

○「だて正夢」の魅力を教えてください。

甘くてもちもちした食感が魅力だと思います。また、五穀豊穡を表す米俵を表したロゴマークが鮮やかで印象的で気に入りました。

○「だて正夢」を使ったレシピ教えてください。

今回は「枝豆ご飯」のレシピを紹介します。

- ・だて正夢・・・2合
- ・枝豆・・・200g（莢付き）
- ・油揚げ・・・1枚
- ・お酒・・・大さじ2
- ・醤油・・・大さじ2
- ・塩・・・1つまみ

- ①枝豆は薄皮まで剥き、油揚げは油抜きをする
- ②お米を研ぎ、水と調味料を入れてよく混ぜる（炊飯器の目盛りより1～2mm少なめに）
- ③枝豆と油揚げを乗せて炊飯



○「だて正夢」への想いを一言！

名前にもあるようにみやぎ米の「夢」を背負っています。宮城を代表するお米になって、いずれは東北を代表するお米になると良いなと思っています。

「だて正夢」情報

「だて正夢」を使用したお弁当が

販売されています！

「だて正夢」を使用したお弁当が、宮城県内のイオングループ各店舗から販売されています。

おにぎりや炊き込みご飯など「だて正夢」の特長が、より伝わるラインナップとなっていますので、ぜひお試し下さい。



塩むすび



ちらし寿司セット

※「だて正夢」に関する情報がございましたら、上記mailアドレスまでお願いします。