



# だて正夢通信

～おらほの正夢リレー～

## 第2号

発刊：令和2年9月23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

稲刈りが始まり、新米が待ち遠しい季節となりました。さて、第2号では仙南地域を中心にお話を聞いてきました。ぜひ、ご覧下さい。

### 作り手の声

丸森町の大内喜博さんから話を伺ってきました。大内さんは、昨年の東日本台風で甚大なる被害に遭われましたが、営農を再開し、今年も美味しいお米を作っています。



#### ○大変な被害だったとお聞きしましたが。

トラクターなどの機械はもちろん家屋や倉庫も浸水し、大変な状況でした。一部休耕している田んぼもありますが、なんとか復旧し、ほぼ例年どおり作付けすることができました。稲の生育も順調です。

#### ○「だて正夢」を作付けしてみてもどうですか？

倒伏に強いので作りやすい品種だと思えます。非常に美味しいお米なので、今後も作付を増やしていきたいと思っています。

#### ○「だて正夢」への想いを一言！

非常に美味しいお米です！近所の方にも食べていただきましたが、とても評判が良かったです。ぜひ、「ひとめぼれ」に次ぐ品種となって欲しいですね。

### 販売店の声

「だて正夢」を扱っていただいている仙台市太白区長町の米穀販売店「米工房いわい」の代表取締役社長の岩井一剛さんから話を伺いました。



#### ○お店について教えてください。

「米工房いわい」は、昭和28年から続いており、私で3代目になります。現在は、お米の他に弁当、おにぎり、総菜なども取り扱っております。また、広瀬通にも平成15年からお店を構えております。

#### ○「だて正夢」の評判はどうですか？

美味しいとの声はいただいております、ツヤがあり、甘みも強く、もちり感を気に入る方が多いです。プレデビューの平成29年は行列が出来る程でした。

#### ○「だて正夢」への想いを一言！

ツヤも甘みも強く、美味しいお米なので、県内だけでなく、県外の人にも一度食べていただき「だて正夢」のファンになって欲しいです。

### ライシーレディーから

消費者を代表して、みやぎライシーレディーの橘内友里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。

もちもち食感が持続することです。冷めても美味しい！むしろ私は冷めた方がもちり感がアップして美味しく感じるほどです。食べる度に感動するお米です。

#### ○「だて正夢」を使ったレシピ教えてください。

今回は「キンパ」のレシピを紹介します。

- ・炒めたニンジン（塩とごま油で味付け）
- ・茹でたほうれん草（塩とごま油で味付け）
- ・薄焼き卵（塩で味付け）
- ・牛肉の細切り（砂糖+醤油+コチュジャンで味付け）
- ・ツナマヨ
- ・たくあんの細切り



- ①焼き海苔の手前3/4程にご飯を均一に広げ、具材を好きな順番にのせる。
- ②手前から巻いて形を整え、巻き終わりを下に。

#### ○「だて正夢」への想いを一言！

お米の違いが分からない…という方にこそ是非一度お試しいただきたいです。とびっきりのもちり感がクセになります！

### 「だて正夢」情報

#### 西友で「だて正夢」のおにぎりが販売中！

宮城県内の西友全店舗及び福島県の一部店舗で、「だて正夢」のおにぎりが販売中です。おにぎりは、塩むすび、さけ、うめ、こんぶの4種類となっております。ぜひ、お試し下さい。



※「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。