

鳴子の米通信

2011.11 Vol.13

特定非営利活動法人
鳴子の米プロジェクト
〒989-6711
宮城県大崎市鳴子温泉字要害34
TEL 0229-84-7367
FAX 0229-84-6270



東日本大震災により被災された皆さまに、心よりお見舞いを申し上げます。

「鳴子の米・分かち合い」 救援米プロジェクト」の活動

温かいお気持ちを、

「ゆきむすび」にたくして

海の被災地へ。

3月11日以降、鳴子の米プロジェクト(以下、米プロ)には、お見舞いの言葉とともに、被災地にお米を届けたいという声が寄せられるようになりました。そこで、米プロを応援して下さっている永田麻美さん(地域づくりプランナー)のホームページで救援米プロジェクトを立ち上げたところ、全国から39名のご賛同をいただきました。さらに、米プロの作り手部会も加わり、約26俵の救援米が用意できました。さて、どこにお届けするか。「ゆきむすび」は人と人、都市と農村などいろいろな結び合いを願って命名されましたが、「海と山を結ぶ」ことも大きな願いの一つです。検討を重ね、米プロが運営する「むすびや」に海苔を提供くださっている宮城県七ヶ浜町松が浜地区、塩を供給くださっている岩手県野田村にお届けすることにしました。両地区とも、大津波による壊滅的な被害を受けたところなのです。



被災された大ぜいの方がテントに集合

●8月20日
宮城県七ヶ浜町松が浜地区へ
地元の鎮魂・復興祭に参加

日頃お世話になっている「星海苔店」の仲立ちで、地区の鎮魂・復興祭にお邪魔しました。松が浜は100戸ほどの集落だったそうですが、家影はなく、会場は基礎だけが残った公民館の広場。地区の方々とともに、ろうそくを1本ずつ灯しながら犠牲者の冥福と地域



お一人に3キロずつ、しっかり手渡し

の復興を誓いました。

米プロからは、握りたてのおむすび200個とゆきむすび10俵を、全国のみなさんからの善意であることを伝えお渡ししました。地区民ほぼ全員へ、一人当り3キロの配布です。喜んでいただいたことはいうまでもありません。「大切に食べますよ」という言葉をしっかりと胸に刻みました。

●9月21日
岩手県野田村へ
仮設住宅での昼食会で交流

野田村も、漁船や製塩施設をはじめ町全体が甚大な被害を受けました。

当日は、米プロのプロデューサーである結城登美雄先生が同行、塩づくりを先導している貫牛利一さんのお世話で、120世帯の仮設住宅で昼食懇親会が開かれました。メニューは、炊きたての「ゆきむすび」と野田の六杯汁(あまりにおいしく6杯もおかわりしてしまうとい

う野田の郷土料理)、そして地元食材のおそうざい。被害の実態や避難生活の苦勞、互いの農業や漁業について話し合う有意義な時間を過ごし、仮設住宅避難者全員に3キロずつ、合計10俵のお米を手渡しました。

野田村もやませの影響で米作りに苦勞してきた地域ですが、「ゆきむすび」を栽培したいという声が上ががり、早速問い合わせたところ、100キロの種籾を確保することができました。思いもかけず、ゆきむすび栽培の姉妹地域が誕生することに、新たな交流の輪が広がっていきそうです。



有意義だった昼食交流会のあとで記念撮影

震災後は、被災地も私たちも混乱した状況が続いたため迅速な対応ができませんでしたが、皆様からお寄せいただいたご好意は間違いなく被災地にお届けし大変喜んでいただきました。あらためてお礼申し上げます。☺

平成23年産米放射線物質検査 鬼首地区、中山平地区は

「不検出*」でした

**宮城県本検査、
大崎市自主検査、
鳴子の米プロジェクト
独自検査を実施**

大 地震、大津波に続いて起きた
原発事故は、私たちの食の安
全をおびやかすものになりました。

食べ手にとって、家族の食卓に上る
食材が放射性物質によって汚染さ
れていないかどうかは大きな不安で
すが、それは作り手にとっても同じ
です。自分たちの生産する米が、安
心しておすすめるものなのか、
放射性物質の検査結果を生産者
自身も祈るような気持ちで待つて
いました。

宮 城県は県内全市町村381
地点の玄米を採取し、放射性
物質の本検査を進めてきましたが、
鳴子温泉がある大崎市管内では、
55地点が検査対象となり、合併前
の旧市町村単位で検査が行われま
した。放射性セシウムは全地点で「不
検出」となり、安全性が確認され、
9月15日付けで大崎市内で生産さ
れた23年産米は、出荷自粛が解除

されました。

鳴 子の米プロジェクトゆきむす
び(以下、米プロ)の生産農
家は、大崎市鳴子温泉の中でも特
に山間地域である鬼首地区と中
山平地区だけで生産していますが、
プロジェクト生産農家も検査の対
象に選ばれました。宮城県の本検
査では中山平地区1農家、大崎市
の自主検査では中山平地区1農家、
鬼首地区の奥地1農家が検査さ
れましたが、いずれも「不検出」と
なりました。

こ の結果を踏まえ、米プロジェク
ト事務局では、上記の検査で
測定されていない鬼首地区の手前
の田野集落の1農家からもサンプリ

ングを行い、プロジェクトで独自検査
を実施しました。結果は「不検出」
と報告され、作り手部会一同、胸を
なで下ろしたところです。

鬼 鬼首地区、中山平地区の両
地区だけで、プロジェクトのゆ
きむすびを生産していますが、両地
区とも放射性物質が「不検出」と
なり、生産エリアの安全性が確認さ
れました。皆さまにお届けする平
成23年産の「ゆきむすび」も安心
できるものであることをお知らせい
たします。☺

*「不検出」とは、放射性物質が存在しない、
または定量下限値(20ベクレル/kg)未満で
あることを示す。



秋こそ、「むすびや」へ

新米の季節です。もちもちとした「ゆきむすび」は、それだけでごちそうですが、おむすびにすれば、さらにおいしい。「むすびや」のおむすびをまだ味わっていない方、ぜひ一度いらしゃいませんか。バラリと塩を振っただけの「塩むすび」、くるみの滋味いっぱいの「くるみ炊き込み」、香ばしく焼いた「麴南蛮味噌焼き」など、10種類ほどのおむすびをご用意してお待ちしています。1個120円～140円 ☺



みんなで集い、「食」と「農」を語り合う、
新しいおむすびのお店です。

つくる人と食べる人が
つながりあい、
みんなの力で
地域の農を守りたい。

NPO法人
鳴子の米プロジェクト

むすびや

毎週土日開店/11:30~14:30
店内客席20席/駐車台数15台

特定非営利活動法人 鳴子の米プロジェクト
〒989-6711 宮城県大崎市鳴子温泉字要害34
電話 0229-84-7367 FAX 0229-84-6270
Eメール komepro181@yahoo.co.jp



緑色のほりが目印です
東北自動車道・古川 I.Cより車で40分
*遠方からいらっしゃる場合は、念のため開店日をお
確かめのうえ、お出かけください。

10月1日、稲刈り交流会が行われました

田植えでは雨に泣きましたが、稲刈りはすばらしい秋晴れ！ 仙台や東京からもやってきた25名の参加者が重たく実った「ゆきむすび」の刈り取



子どもも大人も、都会の人も地元の人も入り交じって田んぼで汗を流し、最後は記念撮影

りと杭掛けに汗を流しました。作業のあとは恒例の「小昼」。作り手の奥さんたちが朝から準備したおむすびや煮付け、漬け物を味わいながら、自己紹介と感想を述べ合い、作り手からは救援米プロジェクトや今年の稲刈り状況の話を聞き、充実した3時間を過ごしました。本当に、田んぼはいろいろな思いを感じとり、伝える場なのです。

● これからもみなさんのがんばりを追いかけて、取材していきます。
(女性／東京在住)

● これまでの人生で初めての農作業体験でした、米作りにわずかでも触れることができてうれしかったです。
(男性／東京在住)

● 出産して、子供も一緒に家族で参加することができました。自然を愛する子になって欲しい。お米も購入して被災地にも届けたいです。
(主婦／仙台在住)

● 農水省に勤務しています。勉強のために、と一度来て以来、理事長の上野健夫さんとお酒を飲んで話をするのが楽しく、里帰りのような気分です。自分にとって大切な場所です。(男性／東京在住)

● 米プロは農業再生のカギになっていくと思う。何度も足を運ぶと思います。(学生／栃木在住)

● 田舎のコミュニティのよさ、あたたかさを感じました。忘れちゃいけないものですね。お米も予約したいと思います。(女性／埼玉在住)

● 稲は強い。被災地の塩害の田んぼでも生きる。私たち開発者がこういう稲ができたらと思いをかけると、必ず稲は答えてくれる。人の思いと稲の思いは通じ合います。これからも新しい米を生み出していきます。希望をもてるようがんばりましょう。
(ゆきむすび開発者／仙台在住)



作業のあとは、ゆきむすびの多彩なおむすびに舌鼓

そして、最後は作り手部会を代表し、中鉢正光さんが、「これから作り手みんなで集まって袋詰めして、みなさんのためにゆきむすびを届けます。今年はいいあんぱいの米ですよ」と締めくくりました。豊



「むすびや」のおむすびが雑誌「サライ」の10月号表紙に!

「むすびや」を経験済みの方なら、書店の店頭で、おいしいおむすびの並んだ表紙に「おっ!？」と思ったかもしれません。「サライ」10月号(小学館・9月10日発売)の表紙全面をむすびやのおむすび8個が華やかに飾りました。特集は「米の力」。「米ほど旨いものはない」という大特集のテーマに続く第2部の「産地を訪ねる」の中で、「ゆきむすび」が全国7種類の新銘柄と並んで紹介されています。興味のある方は、書店でお問い合わせください。豊