

## 豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証制度

高い品質 ×  
安全性 × 伝統的な技術 ×  
都市と農村との価値観の共有



### 大崎地域ってどんなところ?

大崎地域は宮城県北部に位置する1市4町(大崎市・色麻町・加美町・涌谷町・美里町)のことです。西部の山間地帯は奥羽山脈が連なり、自然豊かで観光業が盛んで、泉質豊富な鳴子温泉郷や紅葉の「鳴子峡」が全国的に有名です。国内有数のマガニの飛来地である「燕栗沼・周辺水田」や「化女沼」は、ラムサール条約湿地に指定されています。また、山間地帯では畜産や野菜の栽培、中央部・東部の平坦地では宮城の代表米でもある「ササニシキ」や「ひとめぼれ」などが生まれ、生産されています。素晴らしい自然と農業の発展が大崎地域を豊かなものにしました。

### お問い合わせ

大崎地域世界農業遺産推進協議会  
(事務局:宮城県大崎市産業経済部農政企画課世界農業遺産未来戦略室)

TEL 0229-23-2281  
MAIL osaki-giahs@city.osaki.mi.yagi.jp

### たべるフィールドミュージアム

「食」を切り口に大崎耕土の魅力を発信するたべるフィールドミュージアムWEB。  
農業体験や地元食材を購入できるお店、ランチスポットなどを紹介しています。

<https://osakikoudo.jp/food-museum/>

### 大崎地域世界農業遺産 推進協議会

厳しい環境下で食料と生計を維持するため、水を巧みに管理する知恵や工夫を重ね、水田農家により「大崎耕土」と称される豊饒の大地の歴史を紹介しています。

<https://osakikoudo.jp/>

### 豊饒の大地「大崎耕土」 世界農業遺産ブランド認証制度

認証品は、パッケージに「認証マーク」を表示して販売されており、農産物等の流通・購入を通して世界農業遺産「大崎耕土」の魅力を伝えています。

<https://osakikoudo.jp/brand/>



「大崎耕土」世界農業遺産認証制度について「たべるフィールドミュージアム」

FIELD MUSEUM GUIDE

FIELD MUSEUM GUIDE



食べる楽しみが、  
歩く好奇心になる。



大崎耕土  
世界農業遺産  
CERTIFIED PRODUCTS  
OSAKI KOUTO  
認 証 品

品目カテゴリー	商品名	連絡窓口・電話番号・メール・商品概要
米	ささ結	JA古川 営農部販売課 0229-23-6527 JA新みやぎ みどりの統括農業センター 0229-87-3344 JA新みやぎ いわでやま農業センター 0229-72-0005 大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアム事務局 0229-23-7090 nousei@city.osaki.miagi.jp ササニシキの血を引き継ぐ新ブランド米。程よい粘りとあつらじとした食感と和食に最適。環境配慮栽培と食味基準を満たしたものが「ささ結」として認証される。
米	鳴子の米プロジェクト ゆきむすび	NPO法人鳴子の米プロジェクト 0229-29-9436 komepro181@yahoo.co.jp 名湯・鳴子温泉郷のある山間地域で、「鳴子の米プロジェクト」の試験栽培場にて誕生。モチモチと粘りがあり、冷めても硬くなく、おにぎりに最適。
米	シナイモツゴ郷の米	かしまだいシナイモツゴ郷の米つくり手の会 050-1531-3774 絶滅の恐れがある大崎市指定天然記念物「シナイモツゴ」が生息するきれいな水を利用し、まごろ込めて栽培した安全・安心な環境保護米。
米	ふゆみずたんぼ米	株式会社たじり穂波公社 0229-38-1021 magari@tajirihonami.jp 冬の間も田んぼに水を張り、天然の肥料、雑草の抑制、害虫の防除等の効果がある農法「ふゆみずたんぼ」により、自然と共生する安全・安心なお米。
米	世界農業遺産「大崎耕土」産のお米(各種)	JA古川 営農部販売課 0229-23-6527 JA新みやぎ みどりの統括農業センター 0229-87-3344 JA新みやぎ いわでやま農業センター 0229-72-0005 大崎地域世界農業遺産推進協議会 0229-23-2281 宮城県古川農業試験場で生まれた品種を「大崎地域」で、通常の栽培より5割以上農薬や化学肥料の使用を抑え栽培されたお米。(ひとめぼれ、ササニシキ等)
岩出山凍り豆腐	岩出山凍り豆腐	JA新みやぎ いわでやま凍り豆腐事業所 0229-72-1121 世界農業遺産「大崎耕土」の大豆とにかくのみを使用し、独自の工程によって製造された郷土食材。凍り豆腐のしっかりとした歯触りと滑らかな舌触りが特長。
日本酒	ささ結 純米大吟醸 (火入れ、おりがらみ・生)	販売: 銘酒 和屋 0229-24-3070 蔵元: 合名会社寒梅酒造 「ささ結」を原料に、大崎市「寒梅酒造」にて精米歩合50%で醸造された純米大吟醸。雑味がなく、ほのかな香りと、すっきり飲みやすく女性にも人気。
日本酒	純米大吟醸19%吟醸	宮寒梅の最高峰、蔵元第一の特別酒。旨味と冴え渡る清澄な喉越し。精米歩合19%まで寒山鶴を磨き尽くして到達した、純一無雜の極致の味わい。
日本酒	純米大吟醸35%醇麗純香	綺麗な口当たり。熟れきた果実のような芳醇・濃密な酒の味わい。香りは深く、かわいく、澄み渡る「EXTRA CLASS」を冠した特別仕立ての宮寒梅。
日本酒	純米大吟醸35%至粹	高純度な旨味を求めて、口当りは果実のように、豊かなコクが広がって余韻を残したら、綺麗に消えてゆく「EXTRA CLASS」を冠した特別仕立ての宮寒梅。
日本酒	特別純米酒 笹ノ陽	宮城県の銘酒蔵「一ノ蔵」が特別純米酒として醸し、原料米には、農薬・化学肥料を使用せず栽培した「ササニシキ」が使用されている。
日本酒	稻章程【極】純米大吟醸33%	地元の小牛田農林高校の生徒が栽培したひとめぼれを使用し、生徒が種まき、収穫、蔵元で仕込み体験、ラベルデザイン、ラベル貼まで全てに携わった特別なお酒。
野菜	世界農業遺産「大崎耕土」ブランド認証野菜	大崎地域内在来野菜や環境に配慮した栽培方法または伝統的な土づくりにより栽培された世界農業遺産「大崎耕土」の風土に適した野菜。
野菜	伝統野菜「上伊場野里芋」	鳴瀬川がもたらした肥沃な土壤と環境で栽培され、独特なねばりを生み出している三本木地域の「幻の里芋」。柔らかく甘く、生産量が限られた地域で育てる伝統野菜。
野菜	伝統野菜「鬼首菜」	鳴子温泉地域鬼首地区で栽培されたものだが、独特な辛味をもち、塩漬けで茎・葉などの全てを食することができ、保存食として漬物にし食卓を彩ってきた伝統野菜。
野菜	伝統野菜「小瀬菜大根」	加美町小野田小瀬地区で数軒しか栽培していない幻の伝統野菜。一般的な大根とは異なり、根の部分でなく葉の部分を食べ、保存食として漬物にされている。
加工品(米)	ささ結 パックご飯	レンジでチンして、ほかにかのささ結を食べるパックご飯。炊飯する時間のない方や、非常食にも手軽にどうぞ。
加工品(米)	ささぽん(塩・ずんだ)	銘菓「パバ好み」製造販売元「松倉」の新しい食感のぽん菓子のような煎餅。玄米の香ばしさが引き立つ塩味・甘くほのかな香りが広がるすんだ味の2種類。
加工品(野菜)	色麻の恵み 麻法の油	栽培農家と栽培期間中の農薬不使用契約を結び、安心・安全な色麻町産の「えごま」を販売。生活習慣病の予防にもつながる希少な油。みそ汁・サラダとも相性抜群。
加工品(大豆)	ふるかわマルマメ醤油うまくち	JA古川管内産の大豆「タレンイ」「ミヤギシロメ」を100%使用したうまい醤油。風味豊かで口当たり柔らか。どんな料理にもぴったり。
加工品(大豆)	特製仙台みそ	明治42年創業の浦谷町の老舗醸造店・川駿醸造。「黄綾婆章」受章、6代目・川名駿藤代表によって醸された、大豆の旨味が引き出された香り高い味噌。
加工品(大豆)	白こうじみそ	自家産の宮城県大崎市古川産大粒大豆ミヤギシロメと減農薬栽培のササニシキを原料に10ヶ月以上かけてじっくり熟成させた味噌。
加工品(大豆)	熟成味噌	本場仙台味噌は、だしをらずと言われる程、旨み豊富な味噌。発酵後すぐの藏出しをせず、じっくり熟成後、一番旨みを楽しめる最適な時期に蔵出される。
加工品(大豆)	仙台味噌あなたのために	伝統技確く手揉み糀を替沢に十割も使用し仕込んだ、まろやかな味の中にも、日本美人の様なすっきりとしたキレ味のえる旨みがある味噌。
加工品(大豆)	糀味噌あなたのために	契約栽培された宮城県古川産大豆と小麦を主要原料に糀を造り、食塩水と混ぜ合わせ、諸味を1年半以上熟成し舟かけという方法で搾り出された、自慢の丸大豆醤油。
加工品(大豆)	鎌田さんの「蔵造り醤油」	

たべるフィールドミュージアム



たべる  
フィールドミュージアム

世界農業遺産「大崎耕土」で、地元の美味しい食事を食べて、その食文化と大地をフィールドワークする、それが「たべるフィールドミュージアム」です。大崎耕土には豊かな自然をもたらした食文化で、その地域に寄り添う人々が生まれる「食」の魅力が伝わっています。直売所で貰って料理を作つて味の魅力を感じることができます。