

## 豊かな石巻地域食材物語

江戸時代、石巻地域は仙台藩の米の集積地で、石巻港から江戸に運ばれた米は、「本石(ほんごく)米(まい)」と言われ、江戸で消費される米の3分の1を占めていました。現在の石巻地域は、北上川や鳴瀬川が流れる平野部に広大な水田が広がり、全域で「ひとめぼれ」が栽培されているほか、和食や寿司ネタの良さを引き立てる「ササニシキ」が県内1位の生産量となっており、藩政時代の名産は、今も受け継がれています。東日本大震災では、地域水田の約3割が津波により浸水しましたが、関係者の努力で、平成25年春には多くの水田で作付けが回復する予定です。また、石巻地域は古くから県内有数の園芸地帯で、トマト、きゅうり、長ねぎなどが県内生産量1位、いちごは県内生産量2位の産地です。

県内で飼育・生産されている肉牛のうち、最高品質の枝肉規格A5・B5に相当し、風味豊かで柔らかい肉質を有するものが「仙台牛」です。石巻地域は、「茂洋号」を含む3頭の優秀な種雄牛を輩出しており、「茂洋号」は、脂肪交雑、ロース芯面積で全国1位(H19年度)の成績で、「茂洋号」の血を受け継いだ肉牛の半数以上が「仙台牛」に格付けされています。

石巻地域は、沖合に親潮(寒流)と黒潮(暖流)が交わる世界三大漁場・三陸沖を控え、また沿岸域は北上川など大小の河川が注ぎ魚貝類の宝庫と言われる仙台湾、カキ、ホヤ、ゲンザケなど多様な養殖漁場となるリアス式海岸を有しています。このため水揚げされる魚貝類は多岐にわたり石巻魚市場だけでも200種類を超えます。全国有数の水産物供給地であった当地の水産業は大震災により甚大な被害を受けましたが、関係者が力を合わせ復興に向けて一歩一歩、力強く進んでいます。



ishinomaki • higashimatsushima • onagawa

農林水産物 紹介



### JAいしのまき 環境保全米

- 流通時期
  - 通年
- 主な生産地
  - 石巻市・東松島市
- 主な品種
  - ひとめぼれ・ササニシキ

環境保全米は、農林水産省の特別農産物表示ガイドラインに基づき、県の慣行栽培に比べて化学農薬や化学肥料を半分以上に減らしたJA独自の生産基準により栽培され、GAP(農業生産工程管理)によって管理されたお米です。環境に優しい安心・安全なお米を全国の消費者に届けること、健康な稲の生命力を活かし、気象変動に左右されない安定した食糧供給に貢献することを目指しています。



### いちご

- 流通時期
  - 11月下旬～6月
- 主な生産地
  - 石巻市(石巻・河内)・東松島市(矢本)
- 主な品種
  - とちおとめ・紅ほっぺ・章姫 さちのか・もういっちょ

石巻地域は宮城県内で巨匠・山元地域に次ぐ第2のいちご産地で多くの生産者がエコファーマー取得(環境に優しい農業に取り組む農業者の認定)やGAP(農業生産工程管理)に取り組み、安全安心ないちご生産をしています。常に新しい品種の栽培に取り組むなど、いろいろな味を楽しむ「いちごの百貨店」を産地コンセプトとしています。大規模な法人経営もあり、未来のいちご産業の拠点を目指しています。



### きゅうり

- 流通時期
  - 3月～7月
  - 8月下旬～11月
- 主な生産地
  - 石巻市(石巻・河内)・東松島市(矢本)
- 主な品種
  - 極光・エクセレント353 フレスコ100

石巻市、東松島市ともに生産量が多く、ハウス栽培で1年2作の作型が主流です。JAいしのまきでは部会員100名のきゅうり部会が農薬や化学肥料を減らす環境にやさしい農業にも積極的に取り組み、みずみずしくおいしいきゅうりを出荷しています。また、「深海水ミネラルづくり」などの独自の栽培技術で生産するこだわりのきゅうり「かがやき姫」のブランド化も進めています。



### トマト

- 流通時期
  - 通年
- 主な生産地
  - 石巻市・東松島市
- 主な品種
  - 大玉・麗夏・桃太郎・はるか

石巻地域は夏季冷涼、冬季温暖な気候を活かして、1年中トマトを栽培している県内一の産地です。主な品種は、リコピンたっぷりの「麗夏」や食味の良い「桃太郎」などの大玉トマトをはじめ、高糖度トマトやミディトマト、ミニトマトなど、トマトなら何でも揃っています。