

## 「今年の田植え交流会」ミニレポート

今年の田植えは5月27日、山形県との県境「中山平」上野理事長の田んぼを会場に行いました。例年は秋田の県境「鬼首」で行っていましたが、中山平にむすびやもオープンし、初めて中山平での田植えとなりました。当日は、むすびや復活クラウドの支援者や地元宮城大学生も参加し、総勢約70名で田植えと、ゆきむすびのおむすびやどぶろくでの交流を楽しみました。



山の田んぼに、こんなに人が！



やっちゃった～!? え、田んぼ!? プール!?



地元宮城大生も参戦

## 作り手からのメッセージ

## 私の農業

私は現在、水田150a、鬼首高原大根130a、和牛の繁殖牛5頭の専業農家です。私が就農して早50年になり、今から40〜50前までは日本も食料不足で、開田ブームの様相に全国的に水田を耕し始め、米も国で一律に買い上げる国の食管制度のもと、その当でも一俵8000円の値で買い上げられておりましたが、今は自由販売となりました。その為各JAが中心となり、一俵9000円前後で取引されている現在、米プロも12年目を迎えますが、私が米プロに入って8年目。「ゆきむすび」がJA米より高い買値が付くので米プロに参加した訳ではありませんが、今の米作りに楽しみをもって頑張っております。

皆様もご存じの通り、料理を作る人は食べてもらいたい人に、美味しいと言われると作りがいがあると云うものです。それと同じで、私が入っている米プロの米は、全て予約制の販売で作っている人、食べる人の顔が見えるやり方に、ものすごく惹かれて米プロに入った訳です。作

物も生物も全てに通用することですが、自分で手を掛け育てたものですので、顔の見える人に変な美味しかったよと言われることが、作物を育て生産する作り手としては、これほど活力（エネルギー）になることは無いのです。

同じ物を作り、食べる人に喜ばれる仕事なら、作り手冥利に尽きるといえるものです。

ちなみに米プロからお米を買い食べている皆様は、「ゆきむすび」30kgで15000円という金額は高いと思いませんか。参考までに調べてみましたが、安売スーパー等で10kgの米を1000円前後で販売しているところもあります。ゆきむすびを炊いて、ご飯茶碗一杯にすると30円にしかならないと言います。

私たちが作り手部会一同、益々元気で頑張る「ゆきむすび」の栽培に取り組んで参りますので、食べ手の皆様も末永いお付き合いのほど、宜しくお願い申し上げます。

作り手部会長 高橋 宏幸

## 「米プロ」12年目の稲刈り交流会 ~2017・秋~

鳴子の米プロジェクトを応援していただいている皆さん、鳴子の米ゆきむすびを予約して下さった皆さんと共に、今年で米プロ12年目を迎える「稲刈り交流会」を行います。稲刈りの後は、皆様の支援で復活した、むすびやのおむすびやどぶろく、漬物などを囲み、みんなで小屋を楽しみたいと思います。皆様のご参加をお待ちしています！

前日・当日の温泉宿泊希望の方は、米プロ特別プランとして、協力宿を紹介しますので、お声がけください。



### 記

- 【日 時】 平成29年9月30日(土) 午前10時45分～午後2時頃  
集合 車の方は 午前10時30分に「南原 みみずくホール」(南原集会所)  
JR利用の方は 午前10時20分に「JR中山平温泉駅」(シャトルバス待機)
- 【場 所】 宮城県大崎市鳴子温泉字南原  
上野健夫さんの田んぼ (090-2793-1657)
- 【参加費】 1,000円(農家指導料、小屋代含む。小学生以下無料)
- 【内容】 「鳴子の米ゆきむすび」の稲刈りの見学、体験と小屋。
- 【持ち物】 稲刈りを体験したい方は、タオルと長靴、汚れてもいい服装、雨具、着替えをご持参下さい。
- 【雨天の場合】 決行(雨天時、小屋は屋内)
- 【交通】 (車) 東北自動車道古川ICより→南原 みみずくホール (R47で1時間)  
(JR) 東北新幹線JR古川駅→JR中山平温泉駅(陸羽東線で55分)  
(参考) JR陸羽東線古川駅9:19発→中山平温泉駅10:14着
- 【無料シャトルバス】 行き 中山平温泉駅前発(会場行き) 10:20  
帰り 田んぼ会場発(中山平温泉駅行き) 14:30

【問い合わせ・お申し込み】  
ご参加希望の方は、下記の申込み事項を、平成29年9月27日(水)まで、FAXもしくはメールでお申込みください。

- 参加者代表氏名
- 住所
- 電話番号
- 人数(大人・子供別)
- 交通手段
- シャトルバス利用の有無
- その他メッセージ等

【問合せ・申込み先】  
〒989-6832 宮城県大崎市鳴子温泉字星沼77-84  
NPO法人鳴子の米プロジェクト 理事長 上野 健夫  
TEL (0229) 29-9436 FAX (0229) 29-9437  
e-mail komepro181@yahoo.co.jp URL http://www.komepro.org/

## むすびや復活



むすびや店長 高橋 恵美

この度は、全国各地から沢山のご支援を頂き無事開店できましたこと、心からお礼申し上げます。

店長として店を任されたのは、私にとって初めてであり、何かと分からぬ事や不慣れなことも多いのですが、スタッフの皆さんからパワーを頂き今日まで乗り越えて来ました。

ここ鳴子温泉中山・鬼首地区は、豪雪地帯でもあります。春の雪解けを静かに心待ちし、丹精込めて作り上げるお米・ゆきむすび。作り手の農家の皆さん。お米一粒一粒が炊き上がる蒸気とぶくぶく泡の弾ける音とが物語を語るかのように、毎日美味しいご飯の炊き上がる事を楽しみにしています。そして私たちが、美味しく炊き上げたゆきむすびを一つ一つ丁寧に皆さんの思いも込めて結んでいます。

鳴子温泉に来ていただければ、お米のこと・農家のこと・そして地域の暮らしことなど発見できると思います。

皆様に素敵な笑顔・ほっこりでき、故郷にいるような気さくなお店。むすびやです。



プレオープンに地元よさこいチームの祝いの舞



オープンには行列が

## クラウドファンディングの支援により、『むすびや』が復活!!

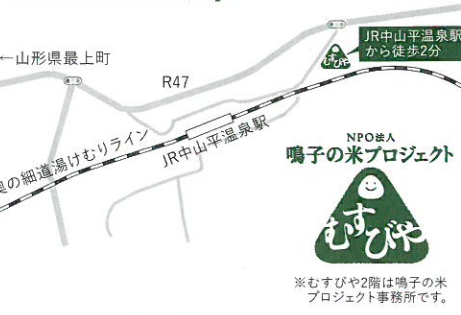
私たちのおむすび屋「むすびや」は、東日本大震災を契機に、施設を失い休店しておりましたが、皆様からの復活を望む声も多くあり、昨年の9月～11月の2ヶ月間、宮城県×READYFORによるクラウドファンディングに取り組みましたが、多くのあたたかい支援をいただき、無事、目標額を達成しました。その後、現事務所を改築し、平成29年4月29日にJR中山平温泉駅近くに、私たちの拠点「むすびや」が完全に復活しました。これまでご支援、応援いただいた皆さまに厚く御礼申し上げます。これからもゆきむすびのおむすびを通して、作り手と食べ手をつないでまいります。ぜひ、鳴子温泉『むすびや』にお立ち寄りください。

## 『鳴子の米プロジェクト むすびや』

- 【営業時間】 11時30分～13時30分
- 【定休日】 毎週水曜日
- 【商品】 ★ゆきむすびのおむすび 各種100円～  
麴なんばん味噌焼き、季節の青菜巻き、塩むすび他  
★仕出し「ゆきむすびオードブル」も受付中!
- 【お問い合わせ】 〒989-6832 宮城県大崎市鳴子温泉字星沼77-84  
NPO法人鳴子の米プロジェクト 理事長 上野 健夫  
TEL (0229) 29-9436 FAX (0229) 29-9437



## Access Map



※むすびや2階は鳴子の米プロジェクト事務所です。