

Miyagi-Kirinプロジェクトが毎月のおすすめ食材&レシピをご紹介します♪
宮城県産食材を使って地産地消を推進しましょう！



Miyagi-Kirinプロジェクト
(通称:M・Kプロジェクト)
キリン一番搾り生ビールテレビCMの宮城篇放映をきっかけに、地産地消や販路拡大の推進に連携して取り組むことを目的に立ち上げたプロジェクトです。

10月のおすすめ 米「だて正夢」

【開発ストーリーとブランドコンセプト】 ～みやぎ米の夢をかなえた、これぞ天下をとるうまさ～

「全国のブランド米に勝る品種」が求められる中、「ひとめぼれを超える美味しさ」を目標に、美味しさを追求すべく、炊飯米の「ねばり」「硬さ」「外観(光沢、白さ、粒の大きさ)」などの要素を検討しました。その結果、その中で万人に好まれるであろう「ねばり」に着目し、絶妙な「もちもち感」で「おいしい!」と感じられるアミロース含有率は10～15%程度で、「ひとめぼれ」よりやや低い特徴を持つことがわかりました。

開発は順調に進み、育成から12年の歳月を経て平成30年に本格デビュー。仙台藩祖・伊達政宗公を彷彿とさせる名前には、「宮城らしさ」と、このお米でみやぎ米のブランド価値を高め、「食卓の天下を取る」という願いが込められています。

【生産状況(令和7年産)】

作付面積:567ha/生産見込数量:3,062t.

【「だて正夢」の3つの特長】

特長1: お米本来の甘みともちもちした食感!

もちもちとした食感が特長で、噛むほどに、一粒一粒からお米本来の甘味とうま味が味わえる逸品です。じっくり、ゆったりと味わっていただきたい、贅沢な時間を演出するプレミアムなお米です。

特長2: 冷めても柔らかさが持続する美味しい味わい!

炊きたてが美味しいのはもちろんですが、デンプン質の一種であるアミロース含有量が少ないため、冷めても柔らかさが持続し、美味しく召し上がれます。そのため、おにぎりやお弁当にもぴったりです。

特長3: 品質基準に合格したものを厳選!

登録農家が生産基準に基づき栽培し、出荷段階では宮城県とJAグループ等で定めた品質基準に合格したお米を厳選しています。「だて正夢」のロゴマークは品質基準を満たしたもののみに、宮城県が使用を認めています。

【「だて正夢」に合う料理・これまでに開発されたレシピ】

お米の味がしっかりしているため、特に味の濃い料理などにピッタリです。これまでに、以下のようなレシピが開発されています。

- ・肉料理(ローストポーク、プルコギなど) ・炊き込みご飯(五目、えだまめ、さつまいも など)
- ・丼もの、おにぎり ・カレー、シチュー



おすすめ食材 Recipe

サーモンの柚子こしょう漬け丼



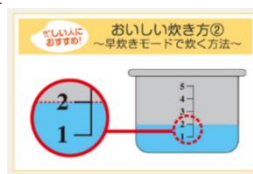
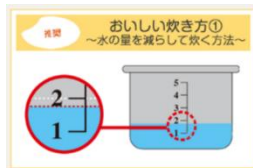
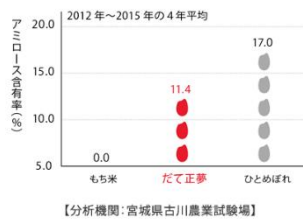
レシピ提供:ハウス食品株式会社

材料(2人分)

- ◆サーモン(刺身用)・・・1/2さく(120g)
- ◆ハウス 柚子こしょう……………小さじ1
- ◆しょう油……………小さじ2
- ◆ごはん……………2杯(300g)
- ◆のり(もみのり)……………適量
- ◆小ねぎ……………適量

作り方(調理時間:15分)

- 【1】サーモンは薄切り、小ねぎは小口切りにする。
- 【2】ボウルに柚子こしょう、しょう油を入れて【1】のサーモンを加えてあえ、10分程おく。
- 【3】器にご飯を盛りつけ、もみのりと【2】をのせる。彩りに【1】の小ねぎをのせる。



毎月第1金・土・日曜日は、食材王国みやぎ地産地消の日!



宮城旬鮮探訪 🔍 検索

<https://shunsentanbou.pref.miyagi.jp/know/>





10月のおすすめ さつまいも

【生産状況(収穫時期:9月~11月)】

・主要産地: 山元町、石巻市、大崎市、加美町など

項目	作付面積(ha)			
	R3	R4	R5	R6
宮城県	23	34	43.7	37.9

※園芸推進課調べ
(面積が小さいため、国統計値無し)

【来歴・特徴】

さつまいもの原産地はメキシコを中心とする熱帯アメリカであり、紀元前1,000年頃には、既に栽培が始まっていたと言われています。

日本には1,600年頃に中国から伝来し、薩摩地方を中心に栽培が広まったことが、名称の由来です(甘藷「かんしょ」は中国での呼び名)。その後、蘭学者の青木昆陽が栽培方法を紹介することで、全国への普及と定着が進みました。

かつては救荒作物(食糧不足の際に米や麦の代替として食べる作物)のイメージが強かったさつまいもですが、食味に優れた品種の開発が進んだことで、多くの高級ブランドを擁する品目になっています。



【宮城県での栽培】

さつまいもは寒さに弱いので、九州や四国が主産地となっていますが、近年は「サツマイモ基腐病」(もとぐされびょう)の発生等により、主産地の生産量が減少しています。

このため、東北地方に新たな産地を求める動きが広まっており、宮城県でも、山元町の農業法人が貯蔵施設を建設して大規模な栽培に取り組んだことをきっかけに、生産拡大が進んでいます。

県内で栽培される主な品種は、「べにはるか」と「シルクスweet」です。



【選び方・料理方法】

皮の色が鮮やかでつやがあり、肌がなめらかで色ムラが無く、持った時にずっしりと重いものを選びましょう。

さつまいもを加熱するとデンプンが糊化され、その後、酵素が糊化デンプンを分解すると、麦芽糖が生成されます(甘みが強くなります)。

電子レンジなどで急激にいもの温度を上げると、糊化が進む前に酵素が失活して麦芽糖が少ない(甘みが弱い)いものになります。焼きいもが甘くて美味しいのは、いもの温度がゆっくりと上昇し、麦芽糖生成に適した温度帯(70℃前後)に長くさらされるためです。



おすすめ食材 Recipe

鶏とさつまいものほったらかし煮



レシピ提供:株式会社Mizkan mizkan

材料(2人分)

- ◆鶏手羽元…………… 6本
- ◆さつまいも…………… 1本(約180g)
- ◆しょうが…………… 1かけ
- ◆にんにく…………… 1かけ
- <調味料>
- ◇ミツカン カンタン酢™…3/4カップ
- ◇しょうゆ…………… 大さじ1

作り方(調理時間30分)

- [1] 手羽元はよく水けをふく。さつまいもは1cm幅の輪切りにする(大きい場合は半月に切る)。しょうがは皮つきのまま薄切りにする。にんにくは軽くつぶす。
- [2] 鍋に<調味料>、[1]を入れて強めの中火にかける。煮立ったらふたをして弱めの中火で20分ほど煮る。
- [3] 火を止めて全体を混ぜ、再びふたをして5分ほど置く。

🍴 材料をすべて入れたらふたをしてほったらかし! ほっくり甘いさつまいもに甘辛味がからみ、ご飯にあうおかずになります。

毎月第1金・土・日曜日は、食材王国みやぎ地産地消の日!

<発行>

Miyagi-Kirinプロジェクト(キリンビール株式会社 ハウス食品株式会社 味の素株式会社 カゴメ株式会社 株式会社Mizkan 宮城県)

<お問い合わせ>

宮城県農政部食産業振興課 TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 E-mail:s-brand@pref.miyagi.lg.jp



公式Facebook

公式Instagram



宮城旬鮮探訪

検索

<https://shunsentanbou.pref.miyagi.jp/know/>

