

黒米（紫黒米）

黒米は、高タンパク質で多様なアミノ酸や、ビタミン各種を含み、ミネラルにおいては、全てバランス良く含有し、特に鉄分、カルシウムは精白米の2～3倍の含有量があります。さらに、抗酸化作用のある色素アントシアニン（体内に発生する活性酸素を消去する働きがある）を含んでいます。



主な生産者等

生産者名 田尻古代稲生産組合
 主な品種 朝紫(籼系),おくのむらさき(粳系)
 流通時期 通年
 販売方法 地場産品直売所,道の駅,一般小売店,通信販売
 販売数量 4t
 特許その他 黒色系はアントシアニンを含み,抗酸化食品,健康食品として定着。麺類,菓子,アイス,豆腐,茶,コーヒー等20数種の加工品も開発。

【問合せ先】

担当者等 事務局 澤口健一
 住 所 田尻町大貫字上曲田 50-1
 電 話 0229-39-0080,090-3366-5406
 F A X 0229-39-0082
 E-mail
 U R L <http://www.kodai21.jp>

大豆

流 通 時 期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
←————— —————→											

ミヤギシロメ

宮城県内のみで作られている県を代表する品種です。大粒白目で百粒重が40g程度あり、種皮色が黄白で外観品質、食味に優れ主に煮豆に適します。近年、豆腐原料としても利用されています。

タンレイ

長野県(育成地)生まれの宮城県育ち。生産量のほとんどが本県で作られています。中生で、種皮色が黄色で品質は良く、煮豆、豆腐、味噌等加工適性幅が広い品種で、宮城県の銘柄大豆として「ミヤギシロメ」とともに高い市場評価を受けています。

あやこがね

平成11年から宮城県で大豆新奨励品種に採用されました。平成13年産から本格的に作付し、市場に供給しています。外観品質は「タンレイ」と同程度に優れ、タンパク含量が高く、豆腐・味噌加工適性も「タンレイ」並に優れています。タチナガハ
 大粒で裂皮の発生が少なく煮豆に適していますが、蛋白質含有率が中程度で、豆腐の歩留まりが低めで、連作障害などで小粒化した子実は、蛋白質含有率が低下する傾向があります。



主な生産者等

<p>生産者名 J A古川 主な品種 タンレイ, ミヤギシロメ 流通時期 通年 販売方法 全農委託販売, Aコープ古川店(店頭販売) 販売数量 23,000 俵 特許その他 販売数量は, J A古川の年間取扱数量です。生産に対するお問合せ先は, 営農販売部米穀課(0229-23-6527)へ。</p> <p>【問合せ先】 担当者等 Aコープ古川店 住 所 古川市北町 3-10-36 電 話 0229-23-6520 F A X 0229-23-3898 E-mail info@jafurukawa.com U R L http://www.jafurukawa.com</p>	<p>生産者名 J A加美よつば 主な品種 タンレイ, ミヤギシロメ, あやこがね 流通時期 通年 販売方法 全農・卸業者との契約 販売数量 特許その他</p> <p>【問合せ先】 担当者等 営農販売部米穀課 住 所 加美町字矢越 220 電 話 0229-63-3761 F A X 0229-63-3768 E-mail yotsuba@ja-kami.or.jp U R L http://www.ja-kami.or.jp</p>	<p>生産者名 J Aいわでやま 主な品種 ミヤギシロメ 流通時期 1月～3月 販売方法 委託販売 販売数量 118 t 特許その他</p> <p>【問合せ先】 担当者等 経済課営農センター 住 所 岩山町下野目字二ツ屋 39 電 話 0229-72-1160 F A X 0229-72-0059 E-mail info@ja-iwadeyama.or.jp U R L http://www.ja-iwadeyama.or.jp</p>
--	---	---