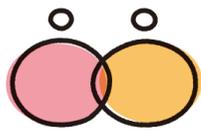


応援しよう、おいしい宮城のめぐみ

安全安心な野菜や海の幸を家庭に届け、日々の豊かな食生活を支えている「みやぎ生協」。
食の宝庫である宮城をより深く知るため、みやぎ生協が生産者を応援する取り組みについて迫りました。



今できること
プロジェクト
2025-2026
学び直しと伝承



COOP
MIYAGI

顔とくらしの見える産直
めぐみ野

産地をつないで育まれる「めぐみ野」米

宮城県内の生産者がともに手を結び合って高い品質を追求するめぐみ野ブランドのお米。
そのおいしさの理由は、環境にやさしい稲作に取り組みながら、厳しい基準を守る強いこだわりにあるようです。



宮城県知事
村井 嘉浩

みやぎの「食」で
復興とその先へ

宮城県は、肥沃な大地、豊かな森、澄んだ海の恵みにより、多彩で豊かな食材が育まれる「食料王国」です。
東日本大震災から15年が経過しました。被災地では、記録的な猛暑や少雨、海水温の上昇など、気候変動の影響が農林水産業の現場にも及んでいます。引き続き、産業やなりわいの下支えに取り組み、復興の完遂と更なる発展を目指してまいります。
生産者の愛情に育まれた県内各地の食料と加工品をぜひ御堪能いただき、共に「食料王国みやぎ」を応援していきましょう。

地域の枠組みを超えて 栽培されるブランド米

顔とくらしの見える産直ブランド「めぐみ野」。取り扱い商品は、野菜や果物、生肉、魚介など多品目に渡ります。宮城県産のお米が、めぐみ野ブランドに仲間入りしたのは1989年。みやぎ生協メンバーから発せられた「米でも産直はできないだろうか」という声が発端となり誕生しました。現在、大崎市田尻、涌谷町、角田市、丸森町の475の経営体があり、高品質かつ環境にやさしい米作りを実践。農業・化学肥料削減栽培と一部、農業・化学肥料不使用栽培により、宮城県の特別栽培米の表示認証も受けています。大崎市田尻で、ササニシキやひとめぼれをめぐみ野米として生産に取り組んでいる佐々木武美さん。「めぐみ野ブランドの理念に共感したのもありますが、そもそも私が本格的に農業を始めたきっかけが、自分の子どもたちに安心しておいしく食べてもらえるお米を作りたいという思いからでした」と、米づくりの信念を語ってくれました。



▲めぐみ野米は、ささしき、ひとめぼれ、こしひかり、つや姫、みやこがねもちの5品種をラインアップ

めぐみ野米は、農業・化学肥料の使用を宮城県の慣行使用基準の1/2以下に削減し、地域の畜産農家と協働して堆肥を中心とした有機質肥料を優先的に使用するこだわりを徹底しています。
めぐみ野米は、農薬・化学肥料の使用を宮城県の慣行使用基準の1/2以下に削減し、地域の畜産農家と協働して堆肥を中心とした有機質肥料を優先的に使用するこだわりを徹底しています。

目今の課題を乗り越え 交流を糧に米作の未来を

産地ごとに栽培する品種・数量、栽培方法などを決める協議は、「みやぎ産直米生産者協議会」で行われています。「定期的に集まり、除草剤や農薬の種類、肥料の成分などについて話し合っています。田尻と丸森のように産地が大きく離れ、平野と山間部といった栽培条件もまったく違う生産者の集まりですが、お互いの知恵を出し合って課題の解決に努めています」と、田尻産直米生産者協議会の部長も務める佐々木さん。



▲毎年参加者の数を増やしているという「バケツ稲コンテスト」

生産者同士の密な情報交換も、めぐみ野米の品質を高める上で大きく寄与しています。

田尻地区では、生産者の高齢化ともなう後継者不足の問題が顕著化。さらに、物価高騰などを要因とする米農家の収益低下、令和の米騒動を引き起こした不安定な需給バランスといった問題も無視できません。佐々木さんは、「このような状況だからこそ、おいしいお米をいつも決まったお店で買えるめぐみ野米の強みを感じています。そういう意味で、めぐみ野米は、関わる多くの人たちの努力と知恵による賜物だと思っています」と結んでくれました。

田尻地区では、生産者の高齢化ともなう後継者不足の問題が顕著化。さらに、物価高騰などを要因とする米農家の収益低下、令和の米騒動を引き起こした不安定な需給バランスといった問題も無視できません。佐々木さんは、「このような状況だからこそ、おいしいお米をいつも決まったお店で買えるめぐみ野米の強みを感じています。そういう意味で、めぐみ野米は、関わる多くの人たちの努力と知恵による賜物だと思っています」と結んでくれました。

めぐみ野米の約束

- 私たちは「めぐみ野米」を通して、メンバーさんとの交流を大切にします。
- 私たちはメンバーさんの食卓に「おいしいめぐみ野米」をお届けします。
- 私たちはメンバーさんの食卓に「安心なめぐみ野米」をお届けします。
- 私たちは「めぐみ野米」作りを通して自然と環境の保全を目指します。
- 私たちは産地の枠を超え、協同して「めぐみ野米」づくりをすすめます。

宮城の食卓を支えるみやぎ生協のチャレンジ

これからは生産者・産地を応援していきます



▲2025年6月めぐみ野生産者応援キャンペーン

みやぎ生活協同組合
産直推進本部事務局長
若生 美和さん

物価の高騰で、肥料や飼料、燃料や配送費など、生産に関わるコストは上がり続けています。加えて猛暑による高温障害や水不足、台風などの異常気象も年々ひどくなる一方で、その対応に生産現場は追われています。

みやぎ生協では、そんな「めぐみ野」生産者を少しでも応援するため、毎年「めぐみ野」を買って応援キャンペーンを実施しています。キャンペーンの期間中、「めぐみ野」商品1点ご利用ごとに1円を積み立て、新規就農者や生産拡大を目指す生産者に応援金として贈呈しています。昨年からは2回となったこの取り組みを、今年も6月と10月に実施します。

これからは生産者と消費者をつなぐためのお手伝いをしていきます。



▲贈呈した応援金が病害虫防除のための農機具購入に生かされました

生産者とメンバーの交流が安心をつなぎます



みやぎ生活協同組合
店舗商品本部 農産バイヤー
高橋 透さん

「めぐみ野米」は、生産者とメンバーの顔とくらしが見える関係を目指しています。交流や学習を通じて相互理解を深め、尊重し合いながら、「めぐみ野米」の取り組みを共に前進させてきました。

安心しておいしい「めぐみ野米」を食べ続けるためには、安定した生産が不可欠です。また、日頃から「めぐみ野米」を利用していただくメンバーの存在が、生産者が継続して「めぐみ野米」を作り続ける大きな支えとなります。「めぐみ野米」の利用が、生産者を助けることにつながるのです。

引き続き、安心しておいしい「めぐみ野米」を食べ続けられるように生産者・メンバーとともに取り組みを進めていきます。



▲田尻地区で行われた稲刈り体験

めぐみ野の「ごはんのお供」

炊き立てのめぐみ野米は、そのままでも十分においしいですが、おかずと一緒に食べればうまさ倍増！「めぐみ野」ブランドから、特におすすめの生産品をご紹介します。

めぐみ野 蔵王育ちたまご

鶏の生育に適した蔵王町宮地区。卵を産む母鶏たちは、風通しがよく、ストレスの少ない開放型鶏舎で飼育されています。

めぐみ野 梅干

原料は梅・しそ・塩のみ。地元でとれた梅を、ひと粒ひと粒、手返ししながら、三日三晩以上土用干し。漬け込んでから半年以上熟成させて出荷しています。

めぐみ野 志津川湾産湯通しめかぶ

志津川湾で養殖された良質のめかぶです。水揚げされためかぶは大釜で湯通しされ、適度な粘りと風味を引き出します。