



環境保全米通信



2026年9月発行

秋号

笹岳山の麓に広がる圃場（登米市米山町）

加護坊山の麓に広がる圃場（大崎市田尻）

JAみやぎ食米
農薬・
化学肥料節減
栽培農産物
環境保全米
特別栽培
農産物生産ほ場

みやぎ
環境保全米
生産ほ場
環境保全米づくり



「みやぎの環境保全米」
アクリルスタンド
無償配布中！

もくじ

1. 夏休み特別企画「みやぎお米の学校バスツアー」を開催！
2. 教育セミナーで環境保全米をPR
3. 環境保全米が買える店・食べられる店「ホテルモントレ仙台」
4. 環境保全米の魅力を発信！tbc夏まつりに出展
5. 読者アンケートの質問にお答えします～教えて高橋芳道理事長！～



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



『みやぎの環境保全米』とは

宮城の自然豊かな環境を守るために、農薬・化学肥料を県の標準的使用量の半以下に減らし、自然と人間の力を合わせて生産されたお米です。

みやぎの「環境保全米」の取り組みは1992年のリオデジャネイロ地球環境サミットをきっかけに始まっており、SDGs（持続可能な開発目標）の実践そのものです。

バックナンバーもご覧下さい。



（JA宮城中央会の
HPにリンク）



アンケート応募でお米プレゼント！
詳細は最終面



1.夏休み特別企画「みやぎお米の学校バスツアー」を開催!



「泉ヶ岳ふもとすずめ農園」で高橋美穂さんの説明を聞く参加者

JA グループの旅行会社・農協観光は、JA 全農みやぎの協賛のもと、7月24日から26日までの3日間、仙台市内在住の小学生とその家族を対象に「みやぎお米の学校バスツアー」を開催しました。時折小雨が降るあいにくの天候にもかかわらず、3日間で27組77人の親子が参加し、お米が田んぼから食卓に届くまでの流れを体験しながら学びました。

参加者は、環境に配慮した米づくりに取り組む「泉ヶ岳ふもとすずめ農園」で、生産者から環境保全米づくりや田んぼが生物多様性を育む役割について学習。その後、「JA 仙台 根白石カントリーエレベーター」では、もみの乾燥・調製・貯蔵の工程を見学し、大型施設の仕組みの説明に興味深く耳を傾けました。さらに、「パールライス宮城」では精米から袋詰めまでの工程を見学し、普段食べているお米がどのように商品として届けられるのかを学びました。

昼食には、JA 仙台ベジキッチンで、みやぎの環境保全米ササニシキを使用した「ばぁばのおにぎり屋」のおにぎり食べ放題や県産食材を使った副菜を味わい、



ベガルタ仙台のラッピングバスを利用

おいしさを実感。昼食後には参加者へ「みやぎ米こどもマスター認定証」が授与され、最後は農産物直売所「たなばたけ」で地元の新鮮な農産物や特産品の買い物を楽しみました。

今回のバスツアーを通じて、参加者は「みやぎの環境保全米」への理解を深めるとともに、農業や地域の魅力、お米づくりに携わる人々の思いに触れる貴重な機会となりました。



JA 仙台根白石カントリーエレベーターで説明を聞く参加者



パールライス宮城で真剣にお米を見る参加者



ベジキッチンでおにぎりの食べ放題に並ぶ参加者



2.教育セミナーで環境保全米をPR



セミナーの会場に展示された環境保全米とパネル

環境保全米を受け取るセミナーの参加者

配布された環境保全米

小学生の学びを考える教育セミナー「親子で育てる『考えるチカラ』」が7月25日、仙台市青葉区の河北新報社であり、参加者には環境保全米がプレゼントされ、環境保全米に対する関心を高めてもらう機会になりました。

セミナーは河北新報社、朝日新聞社、朝日学生新聞社が共催し、午前と午後の部に分かれて、親子など合わせて30組余りが参加。講師が読解力を求められる最近の受験事情などを紹介しました。環境保全米のプレゼントは、全農宮城県本部が協力し、参加1組ごとに宮城県産ひとめぼれの無洗米1袋（450グラム＝3合）を贈りました。

主催者が冒頭のあいさつで環境保全米にも触れて

「農薬と化学肥料を抑え、環境にも体にも優しい」などと説明。会場に展示されたパネルでは、ヘリコプターの空中散布による農薬の成分が1991年、仙台市内の浄水場で検出されたことが、農薬と化学肥料を通常栽培の半分以下に抑える環境保全米作りにつながったことを紹介。今では宮城県内のほとんどの小中学校の学校給食に環境保全米が使われていることも伝えていました。

ただ、参加者対象のアンケートに盛り込まれた環境保全米の認知度を聞いた質問では「知らない」親子が多く、学校など教育現場で理解を広げて深める必要性が改めて浮き彫りになりました。



3.環境保全米が買える店・食べられる店『ホテルモントレ仙台』



ホテルモントレ仙台外観

仙台駅から徒歩圏内にあるホテルモントレ仙台では、6階日本料理「随縁亭」での朝食やランチ、さらに和洋ブッフェ形式の朝食でみやぎの環境保全米を味わうことができます。

ホテルで環境保全米を提供している例は珍しく、随縁亭では、地元の山の幸・海の幸を積極的に取り入れ、旬の食材の魅力を引き出した料理を提供しています。小林料理長は、「お客様には地域の食文化やおいしいお米の魅力を味わっていただけるよう、一品一品に心を配り、丁寧に料理と向き合っています」と語ります。

また、ホテルモントレ仙台は、みやぎの環境保全米県民会議が主催する新米試食会の会場としても利用されており、環境保全米の魅力を発信する場の一つとなっています。

特別なひとときを彩るおもてなしとともに、心に残る食の時間を楽しめることもホテルモントレ仙台ならではの魅力です。

SHOP INFORMATION

ホテルモントレ仙台
〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目1番8号
TEL022-265-7110

ホテルモントレ仙台 HP▶



予約の有無について

【随縁亭 ランチ】有り／営業時間：11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）定休日：火曜日

※右の松茸ランチはご予約をお願いしております。

※お昼の松茸会席「七福会席」1日10食限定 2日前までのご予約制

※七種類の調理法で松茸三昧をご賞味いただけます。

【随縁亭 朝食】有り／1日30食限定／先着順／ご予約制

※時間は7時、8時、9時からお選びいただけます。（45分制）

【和洋バイキング】有り／下記営業時間内でご利用いただけます。

※平日／7:00～9:30（ラストオーダー 9:00）土日・祝日／7:00～10:00（ラストオーダー 9:30）

日本料理随縁亭
TOP ページ QR▶



随縁亭の松茸ランチ（11/4まで）



安全・安心なお米「みやぎの環境保全米」の価値や魅力を消費者へ広く発信するため、飲食店でご利用いただけるアクリルスタンド（縦15cm×横10.5cm）を作成いたしました。

みやぎの環境保全米をご使用いただいている店舗の皆さまへ無償配布しておりますので、ぜひご活用をお願いいたします。

❖活用のメリット

・「環境に配慮したお米を使用している店舗」であることを来店者へPRできます。

・お米のこだわりを視覚的に伝えることで、店舗の付加価値向上につながります。

❖お問合せ先

全国農業協同組合連合会 宮城県本部（JA 全農みやぎ）米穀部米穀販売課 TEL022-264-8381

4.環境保全米の魅力を発信！tbc夏まつりに出展

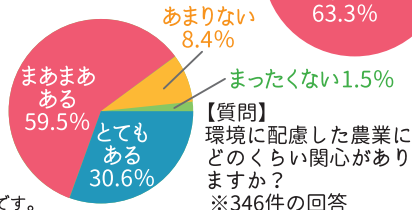
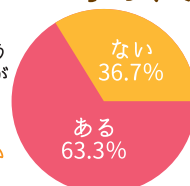


みやぎの環境保全米県民会議（事務局：JA宮城中央会）は、7月25日（土）、26日（日）に仙台市の勾当台公園と錦町公園で開かれた「tbc夏まつり2026」（東北放送主催）に参加し、来場者に「みやぎの環境保全米」をPRしました。

環境保全米に関するアンケートを実施し、回答者を対象に環境保全米2kgの賞品等が当たる抽選会も行いました。アンケート結果は右の通りです。

※上記は質問の一例です。

【質問】
「環境保全米」という言葉を聞いたことがありますか？
※346件の回答



【質問】
環境に配慮した農業にどのくらい関心がありますか？
※346件の回答

5.読者アンケートの質問にお答えします。

～教えて高橋芳道理事長！～

（環境保全米ネットワーク）



環境保全米は農薬使用成分が半分以下だが、実際に使われているのはどんな農薬や成分で、どのような作で病害虫をなくすのか知りたいです。



実際に使われている農薬は、除草のための農薬、害虫対策のための農薬、病気対策のための農薬に大きく分かります。宮城県の特別栽培米の農薬成分数は上限が8成分と決まっているので、育苗箱の段階で3成分の殺虫殺菌剤、田植え後に3成分の除草剤、カメムシ対策の殺虫剤として1成分の合計7成分使用（予備用に1成分）に抑えて栽培される事が多いです。



農薬を使わないと農薬をまく手間が省けると思うのですが、生産者の手間が多くなるのは草取りが大変という事でしょうか？



はい、米作りの一番の壁は、雑草対策（除草）です。雑草は毎年生えてきますので、農薬散布しない代わりに、機械で複数回除草するか、機械除草と手作業と組み合わせる除草するようになりますので、手間はとてかかるし、暑い中で田んぼに入り除草作業するのは大変な作業となります。



<訂正とお詫び>

「環境保全米通信・夏号」の「環境保全米が買える店・食べられる店」に掲載した「レストランぴあ」様のホームページへのQRコードにつきまして、正常にアクセスできない状態となっておりました。

読者の皆様には、ご不便をお掛けしましたことを深くお詫び申し上げます。

なお、現在の「レストランぴあ」様のホームページは、**検索：レストランぴあ** でご覧いただけます。

ご感想をお寄せください

アンケートをお寄せいただいた方には抽選で、環境保全米2キログラムを10名様にプレゼント！

Q1 興味を持った記事は？その理由も。

Q2 環境保全米への疑問や取り上げてほしいテーマ等。

【アンケート記入例】

- 応募方法／次の項目をご記入の上、FAX・メール・郵送で応募先までお送りください。
●アンケートの回答 ●お名前 ●年齢 ●ご職業 ●ご住所 ●電話(FAX)番号

いただいた回答および個人情報は当法人にて厳重に管理しプレゼントの発送、または各種情報の提供、イベントの案内以外の目的では使用いたしません。

- 応募締切／2026年10月31日（土）消印有効 ※抽選結果は発送をもってかえさせていただきます。

- 応募先／NPO法人環境保全米ネットワーク事務局

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1-16-3 JAビル別館5F

TEL:022-261-7348 FAX:022-261-7488

E-mail:okome@epfnetwork.org URL:http://www.epfnetwork.org/okome/

Webフォームからもアンケートが送れます。スマホ、PCからラクラク入力！

左側のQRコードを読み取るとジャンプします。



●アンケートの回答
Q1 _____
Q2 _____
●名前 保全米 太郎
●年齢 40才
●職業 会社員
●住所
〒980-0011
宮城県仙台市青葉区
上杉1-16-3
●電話番号
022-261-7348