

# РИС ПРЕФЕКТУРЫ МИЯГИ



## ОДИН ИЗ ВЕДУЩИХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАЙОНОВ ЯПОНИИ С ИДЕАЛЬНЫМ КЛИМАТОМ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РИСА

Летний сезон в префектуре Мияги характеризуется высокой температурой, большой продолжительностью светового дня и относительно прохладными ночами. Такая погода идеально способствует росту и цветению рису. Кроме того, разница дневной и ночной температур положительно влияет на вкусовые качества риса, усиливая его специфический сладковатый привкус. Именно благодаря таким благоприятным климатическим условиям здесь выращивается высокосортный рис сортов Сасанисики и Хитомэборэ. История выращивания риса в префектуре насчитывает около двух тысяч лет. Первоначально под заливные рисовые поля использовали удобные для подвода воды относительно низменные равнинные участки земли. Этот регион отличался богатством своих водных ресурсов, что позволило создать надежную систему подведения воды из рек Китаками и Абукума и планомерно расширить посевные

площади в период Эдо (17 век) во времена правления знаменитого главы местного феодального клана Датэ Масамунэ. Урожай риса превышал 620 тысяч коку («коку» - традиционная единица объема и веса, равная 180.39 литра или приблизительно 150 кг), в середине периода Эдо до двух третей всего риса, поставляемого в столицу страны, составлял рис, выращенный на территориях, подвластных клану Датэ. В результате плановой широкомасштабной работы по восстановлению территорий, пострадавших в результате землетрясения в Северо-Восточном регионе Японии, посевные площади пищевых сортов риса в 2013 году составили 70400 гектаров, это на 1100 гектаров больше, чем в предыдущем 2012 году. Согласно данным на январь 2014 года на долю пищевых сортов риса 1-го сорта приходилось 93.4% всего риса пищевых сортов, выращенных в префектуре Мияги, что превысило средние показатели за последние 10 лет. Одновременно с увеличением площади посевов увеличилась урожайность: в 2014 году с полей Мияги было собрано 388 600 тонн риса пищевых сортов, на 1200 тонн больше по сравнению с предыдущим годом.

Учитывая запросы потребителей, большое внимание уделяется выращиванию и популяризации товарного бренда префектуры – отборного риса Премиум Хитомэборэ и элитным новым сортам, например, сорту Тохоку-194. Производители риса уделяют много внимания и сил тому, чтобы выращиваемый рис соответствовал самым высоким требованиям, предъявляемым к вкусовым качествам и безопасности, а сам процесс выращивания и производства не нарушал природного экологического равновесия.



# ОТБОРНЫЙ РИС ПРЕМИУМ ХИТОМЭБОРЭ

ЭЛИТНЫЙ РИС, ВЫРАЩЕННЫЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ АГРОТЕХНОЛОГИИ С МИНИМАЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОРГАНИЧЕСКИХ УДОБРЕНИЙ, ПОДТВЕРЖДАЕТ ВЫСОКУЮ РЕПУТАЦИЮ ПРЕФЕКТУРЫ МИЯГИ КАК РИСОВОЙ ЖИТНИЦЫ СТРАНЫ

Премиум Хитомэборэ – это тщательно отобранный рис экстра-класса, соответствующий самым высоким требованиям, предъявляемым к вкусовым и прочим качествам этого злакового. Особый стандарт отбора предполагает оценку качества собранного риса по нескольким параметрам, включая вкус, форму и размер зерен и т.д. Тщательно продуманная, экологически безопасная технология позволяет выращивать рис, отвечающий самым высоким запросам потребителей. Премиум Хитомэборэ отличается выраженным изысканно-сладким вкусом, блеском и однотипностью формы зерен. По совокупности параметров оценки этот рис превосходит товарный бренд региона - обычный рис сорта Хитомэборэ.



Город Томэ – центр выращивания риса сорта Сасанисики. Группа контроля проводит проверку влияния используемых агротехнических приемов на флору рисовых полей и близлежащих территорий.

# САСАНИСИКИ

СОРТ РИСА, ВЫВЕДЕННЫЙ В ПРЕФЕКТУРЕ МИЯГИ И ПОЛЬЗУЮЩИЙСЯ НЕИЗМЕННОЙ ЛЮБОВЬЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ УЖЕ БОЛЕЕ 50 ЛЕТ

Рис сорта Сасанисики был выведен в префектуре Мияги в 1963 году и вот уже на протяжении полувека пользуется неизменной высокой популярностью у потребителей. Требовательность к климатическим условиям и подверженность заболеванию фитофторой послужили причиной распоряжения о сокращении посевных площадей Сасанисики. Принятые в 1993 году меры вызвали бурную реакцию протеста со стороны его производителей и потребителей и через 5 лет ограничения были отменены. Рис этого сорта отличается относительно низкой клейкостью, особой мягкостью и выдержанным элегантным вкусом, подчеркивающим и не «забивающим» вкус других продуктов. Сасанисики идеально подходит к блюдам японской кухни, в частности, его любят и часто используют шеф-повара ресторанов, где подают суши.



«Родителями» Сасанисики являются сорта риса Хацуниси и Сасасигурэ. Рис этого сорта «капризен» и требует специальной технологии выращивания.

# КЛУБНИКА

ПЛАНТАЦИИ В ОКРЕСТНОСТЯХ ГОРОДОВ ВАТАРИ, ЯМАМОТО, ИСИНОМАКИ

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЫРАЩИВАНИЯ ЭФФЕКТНОЙ, СВЕРКАЮЩЕЙ ПОДОБНО

ДРАГОЦЕННОМУ КАМНЮ КЛУБНИКИ «СЕНДАЙ-ИЧИГО», ПРИМЕНЕНИЕ НОВОЙ

АГРОТЕХНОЛОГИИ И ПЕРВЫЕ НАСТОЯЩИЕ УРОЖАИ – ВАЖНЫЙ ШАГ К

ВОССТАНОВЛЕНИЮ РАЙОНОВ, ПОСТРАДАВШИХ В РЕЗУЛЬТАТЕ  
ЗЕМЛЕТРЯСЕНИЯ

## ПОПУЛЯРНЫЙ СОРТ ПРЕФ.МИЯГИ – «МОО ИККО» («ЕЩЁ ОДНУ ЯГОДКУ»)

Мягкий теплый климат района, где расположены города преф.Мияги Ватари и Ямамото, благоприятствовал выращиванию сборного товарного бренда Северо-Восточного региона Японии – клубники «Сендай-ичиго». Во время землетрясения в 2011 году волны цунами накрыли и уничтожили большие площади с плантациями клубники и подсобными помещениями. Благодаря финансовой помощи со стороны государства в рекордно короткие сроки были построены и оснащены новые тепличные хозяйства, объединенные в так называемый «клубничный союз», и уже в ноябре 2013 года был получен первый настоящий урожай клубники.

По словам одного из участников «клубничного союза» из города Ватари Ватанабэ Сигетоси, усилия по восстановлению производства клубники и улучшению ее вкусовых качеств – это ответ и проявление глубокой благодарности людям, которые в трудный момент оказали фермерам помощь и поддержку. Ватанабэ-сан занимается выращиванием клубники вот уже 40 лет, его любимым сортом стал новый сорт «Моо икко», выведенный в 2008 году.



Сбор клубники: ягоды отщипывают (не срезают) вместе с чашелистиком так, чтобы не оставлять плодоножку, которая может повредить ягоды при их укладке в специальные контейнеры.

Большое внимание уделяется не только вкусовым качествам, но и эффектной внешнему виду ягод. Сорт «Моо икко» отличается крупным размером и выраженным блеском плодов и сбалансированным сладким вкусом с изысканной кислоткой.

Фермеры отказались от обычного грунтового выращивания клубники, заменив его высокоэффективным гидропонным методом с автоматизированными процессами полива, внесения удобрений, поддержания теплового режима и освещения. Многолетний опыт в сочетании с новейшими технологиями выращивания позволили укрепить позицию «Сендай-ичиго» как товарного бренда и стабилизировать процесс производства.

Говоря о популярных сортах, необходимо упомянуть клубнику, выращиваемую в тепличных хозяйствах г.Исиномаки, например, сорт «Бэни-холпэ» («красные щечки»).



Опыление клубники пчелами позволяет получать хорошие урожаи крупных, ровных и ароматных ягод.



Тепличное хозяйство, где выращивают бренд префектуры Мияги клубнику «Сендай-ичиго», представленный главным образом ягодами сортов Точитомэ и Моо Икко