

# 食べて、元気に、みやぎの復興。

生産者の頑張りや企業の皆さんの多大な支援により、みやぎの食は着実に復興へと向かい、より豊かに花開こうとしています。

「今できることプロジェクト」では、みやぎの食のために、今できることをテーマに、宮城県内各地の「食の復興」への取り組み人や活動を紹介しています。地域の元気を支えるのは、長い時をかけて培われてきた食の営み。そして、その食文化を継承しながら、新たなフィールドに挑む意欲と情熱です。これを機会に「みやぎの食の復興」について一緒に考え、地域の食について関心を高め、食べて、みんなで応援していきましょう。

## 蔵王山麓の恵まれた自然と愛情が育てた健康卵。

### ブランド卵と加工品の生産販売 有限会社 竹鶏ファーム(白石市)

雄大な蔵王山を望む場所にある「竹鶏ファーム」。志村養鶏場として創業して52年、「ずっとこの地に根付いて卵を作り続けてきました」とは、常務取締役の志村竜生さん。兄・竜海さんとともに、ファームを支える若き担い手です。転機となったのは21年前。祖父と現社長が、健康ブームで注目されていた「竹炭」を鶏舎の臭い対策として活用したことが端緒に。竹炭の効能は、卵特有の生臭さを軽減させ、クセの無い優しい味わいを生み出しました。販路拡大にも力を入れている竜生さんは、「豊かな



上/トレードマークのかわいいニワトリのイラストがあらわれたTシャツを着る志村竜生さん。中/竹炭も自家生産。昨年は、炭窯の改修をクラウドファンディングで実現させました。下/直売所も設置されており、遠方から訪れてまとめ買いする人も多くいます。

**お問い合わせ**

有限会社 竹鶏ファーム  
白石市福岡深谷字児掛川向1-2  
TEL.0224-25-2814  
FAX.0224-25-2865  
<http://www.taketori-monogatari.com>

◎直売所(営業時間9:00~18:00・年中無休)と直販サイトで取り扱っています。  
◎みやぎ生協「古今東北」商品、藤崎、つかさ屋、生鮮食品館ピポットなどでも販売。

## 宮城ならではの大豆を活用してハイセンスなスイーツに。

### 野菜スイーツの開発 JA 仙台(仙台市)

「宮城県が、大豆の生産量全国第2位であることを、あまり認知されていないのが残念なんです」とは、JA仙台農産物直売所副店長の小賀坂行也(こがさかゆきや)さん。東京中目黒のオーガニック野菜スイーツ専門店「パティスリーボタジエ」の監修で、宮城発祥の品種「ミヤギシロメ」を使ったスイーツ「仙大豆」シリーズの開発を手掛け、女性を中心に好調な売れ行きを見せています。「宮城が誇れるお土産を作りたかったんです」と小賀坂さん。震災で甚大な被害を受けた荒浜地区の農家に寄り添いなが



上/おいしさも相まって、ヘルシー志向の女性リピーターが増加中のチップスとチョコ各種。中/東北大学大学院で農学研究にも携わっている小賀坂行也さんは、産官学を繋ぐキーパーソン。下/仙大豆スイーツの他、「たなばたけ高砂店」には多彩な野菜がいっぱい。

**お問い合わせ**

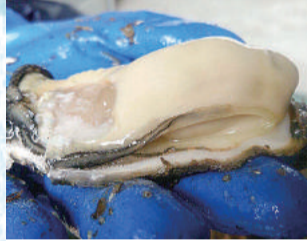
JA 仙台 農産物直売所 たなばたけ高砂店  
仙台市宮城野区福室2-7-30  
TEL.022-388-7318  
営業時間/10:00~18:00  
水曜定休  
<http://secure.jasendai.or.jp/tanabatake/>

◎エスパル仙台店(東館2F)などでも販売。

## 小さな浜で大切に育てた高品質の牡蠣を食卓へ。

### 牡蠣の養殖 阿部政志さん(石巻市)

牡鹿半島沿岸、太平洋を望む西部に位置する狐崎浜(きつねざきはま)。ここでは、リアス式海岸独特の地形に恩恵を受けた漁業が盛んに行われてきました。阿部政志さんも、この浜で牡蠣養殖に長年励んできた地元漁師の一人ですが、震災の津波で船や処理場、資材など、あらゆるものを失ってしまいました。それでも着実に復旧を進め、現在は、震災前と同等の生産量を取り戻しています。また、阿部さんにとって震災は大きな転機になったと。以前は、秋から春にかけて収穫する剥き身だけ



上/太平洋に面しているながら海に沈む夕日を眺められるという、景色も抜群な良港。中/独自に開拓した販路で、首都圏の業者や石巻市内の飲食店などへも出荷している牡蠣。下/自身が手掛けた牡蠣を、より多くの人に味わって欲しいと語る阿部政志さん。

**お問い合わせ**

宮城県漁業協同組合 石巻市東部支所  
石巻市狐崎浜字狐崎屋敷4  
<http://www.jf-miyagi.com>

阿部政志さん  
TEL.090-6682-3542

## 地域が誇るおいしいイチゴをよりたくさんさんの手に。

### イチゴの生産と販売 株式会社 燦燦園(山元町)

東北有数のイチゴの産地として知られる山元町ですが、震災は地元農家にとって深刻なダメージを与えました。そんな過酷な状況乗り越え、新たなビジネススタイルで販路を創出しているのが燦燦園(さんざんえん)です。「会社の名前が売れるよりも、山元町のイチゴがおいしいことを多くの人に知ってもらおう方がうれしんです」とは、代表取締役の深沼陽一(ふくぬまひろかず)さん。熟練の栽培家である父親に長年の念を抱きながら、活性水など最先端機器を活用した高設栽培を採用し、従来の市場集荷型



上/凍らせたイチゴをかき氷にする「いちみ」やオリジナルスイーツの開発など、アイデアを積極的に実現していく深沼陽一さん。中/地元だけでなく、町外からも事業の魅力に惹かれて集まった燦燦園スタッフ。下/常に新しい栽培方法を模索しながら、品質を向上。

**お問い合わせ**

株式会社 燦燦園  
巨理郡山元町山寺字福生18  
TEL.0223-37-0659 (FAX同)  
<http://sunsunen.com/>

◎燦燦園本社、山元町農産物直売所 夢いちごの郷、いたがき本店、いたがき仙台三越店(果物)などでも販売。

## みやぎの食のために、今できること。賛同企業の取り組み。

### 生産者とともに地域に根付いた食の復興支援を展開 キリングループ

キリングループは、2011年7月から「復興応援 キリン絆プロジェクト」として、グループ各社が一体となった復興支援活動を展開。農業・水産関係の生産者支援をはじめ、農作物や水産物のブランド化や6次産業化に向けた販路拡大といったさまざまな支援に注力してきました。1月13日には、「大手町サンケイプラザ」(東京都千代田区)で、宮城県漁協直送の「宮城のうまいも」が食べられる期間限定の「宮城牡蠣の家 大漁や」の出店をサポート。3年目となる今年は、宮城県産の殻付き牡蠣のおいしさを広くアピールしています。今後も引き続き、地域に寄り添いながら課題解決に向けたフォローを続けていく予定です。



東京都心に登場した「宮城牡蠣の家 大漁や」

### 東北に息づく食の文化を発掘して全国に魅力発信 みやぎ生協

東北の生協として震災復興、そして地域振興の役割を果たすために生まれた、みやぎ生協の新ブランド「古今東北」。東北の食の「これまで」と「これから」をテーマに、地元で愛されてきた伝統的な食文化を再発見し、多彩な食文化が出合うことで生まれる新たな楽しみ方の提案を行っています。2016年は、情報発信と販路の拡大のためにインターネット通販「楽天市場」で「古今東北」サイトをスタート。随時、アイテムの拡大が図られており、全国規模で利用客を増やしています。また、2017年は催事販売にも注力。JR仙台駅やエスパル地下売り場などを会場に、「古今東北」フェアを行っています。



エスパル地下売り場で開催した「古今東北」フェア