【特集】

地産地消のすすめ

地域の食材を地域で消費する地産地消。その取り組みは、食の安全・SDGs・健康志向などの観点から注目が集まっています。あなたも地産地消に取り組んでみませんか。

地産地消を考える

私たちが住む登米市では、米をはじめ、野菜、果物、畜産物など、魅力ある食材や加工品が豊富に生産されています。身近な地域の食材を普段から口にしている人も多いと思いますが、地産地消の大切さについて考えたことがある人はあまり多くないかもしれません。

地産地消がもたらす効果

地産地消の取り組みは、生産者の顔が見えて安全・安心な食材を購入できるだけではなく、物流距離の短縮によって二酸化炭素の排出量が削減でき、環境保全にも効果があります。また、地域の食文化の伝承や食育の推進といった側面のほか、生産者が消費者のニーズを捉えやすくなることで、地域産業の活性化が期待できます。そして、地産地消は私たちの健康とも深い関わりがあります。

旬の地域食材が人々の健康を支える

多くの野菜・果物には旬があり、旬の食材には、その時季に起こりやすい体調不良をカバーする効能が期待できる成分が多く含まれています。通常、野菜や果物は、収穫から時間が経つと徐々に栄養価が下がっていきますが、地産地消に取り組むことで、地域で採れる旬の食材を、新鮮で栄養豊富なうちに消費できるため、私たちが健康的に生活するための手助けになります。

知って食べよう登米市産の食材

現代では、食生活の変化や消費者ニーズの多様化、流通や加工技術の発達などにより、さまざまな地域の食材や、国産よりも安価な輸入食材などが、季節を問わず簡単に購入できるようになりました。日々の食事を地域食材だけで完結させることは現実的に難しいですが、地産地消を取り入れることで、安全・安心な食材をおいしく味わうとともに、環境保全や地域応援、豊かな暮らしの実現、地域への誇りと愛着を持つことにもつながっていきます。

今回は、本市の地域食材の魅力や、地産地消の取り組みの意義についてお伝えします。

地域食材を日々の食卓に
農産物直売所・道の駅

各地域に設置されている農産物直売所や、市内5カ所の道の駅では、地域ごとの特色ある農産物や特産品を、さまざまな工夫をしながら販売しています。

▲採れたて野菜が店頭にずらりと並ぶ。朝に納品したものが昼には売り切れることも。

産直なかだ愛菜館 理事長
野家 数夫（かずお） さん

こだわり食材をお届け 愛菜館（あいさいかん）の取り組み

産直なかだ愛菜館は、平成16年5月にオープンした農産物直売所で、組合員約130人が「新鮮・安全・安心」をモットーに育てた生産物や加工品を中心に、地元産にこだわった商品を販売しています。中でも人気なのは米、野菜、果物、生花。食材は新鮮でおいしいと評判で、遠方からまとめ買いに来る人もいます。また、組合員が納品する商品には生産者・加工者の名前を表示していて、「この野菜ならこの人」と指名買いされることもあり、組合員の努力と、多くのリピート客によって支えられています。

生産者と消費者をつなぐ 地産地消の効果

農産物直売所では、その日の朝や前日に収穫されたばかりの野菜などが店頭に並ぶため、新鮮な食材が購入できます。生産者としても、規格外で流通できないものや少量の生産物が販売でき、消費者の需要を直接確認できることから、安定した収益につながります。

旬の食材にこだわるが故に、時期によって供給が安定しないこともありますが、生産方法などを工夫して、長く食材を提供できるように取り組んでいるほか、有事の食糧難に備え、普段から生産力の向上と地域内流通を推進し、食材の供給力の保持に努めています。

市内の主な農産物直売所・道の駅

①産直なかだ愛菜館（中田）②産直がんばる館（豊里）③とよま観光物産センター「遠山之里」（登米）④道の駅みなみかた「もっこりの里」（南方）⑤道の駅米山「ふる里センターY・Y」（米山）⑥道の駅津山「もくもくランド」（津山）⑦道の駅「三滝堂」（東和）⑧道の駅林林館「森の茶屋」（東和）

地域食材をこどもたちへ
学校給食の取り組み

学校給食への市内産食材の活用状況は、令和5年度県調べによると、登米市が県内でトップ。市内5カ所の学校給食センターでは、食育と連携した地産地消に取り組んでいます。

学校給食における 地産地消の取り組み

登米市は豊富な食材のほか、油麩やはっと汁などの地域に根付いた食文化もあります。こうした恵まれた環境を給食に生かし、こどもたちが地域について学ぶ機会につなげようと、市では毎日の給食になるべく市内産の食材を使用するようにしています。

給食に使用した市内産の食材は、献立表に目立つように太字で記載したり、給食だよりを通して生産者の声を伝えたりしているほか、毎月1回の地域食材の日には、市内産の食材を積極的に活用した給食を提供しています。また、市内産の牛肉を味わう給食や、登米総合産業高校の生産米や生徒が考案したレシピの活用など、多方面と連携して地産地消に取り組んでいます。

当たり前ではない 地域食材の恵みに感謝

生産者の人手不足や後継者問題などにより、市内産の食材を給食用に確保することは簡単ではなくなってきています。しかし、給食を通じて地域の特産品を知り、伝統の食文化を味わうことで、こどもたちが地域への愛着と感謝の気持ちを抱くことを目指して、市はこれからも、地域食材の魅力や食文化について情報発信しながら、地域食材を積極的に活用した、安全でおいしい給食の提供を続けていきます。

▲栄養士の皆さんが毎日の献立を考えています。残さず食べてくださいね。

▲市内産の食材は「いつもよりおいしく感じる」と給食を頬張るこどもたち。

地域食材の日メニュー（東部津山学校給食センター）

▲お米、豚肉、さまざまな野菜と、市内産の食材をふんだんに使った給食。

生産者の声

後藤 宏章（ひろあき） さん
（中田町大泉）

▲多品目栽培で、ニーズに合う旬の食材を食卓に届ける。

キュウリやトウモロコシ、長ネギ、寒締めホウレンソウなど、一年を通じて合計35品目の野菜を栽培しています。低農薬を心がけた、安全・安心な野菜を農産物直売所などに納品しています。消費者とのふれあいを大切にし、納品の際に出会うお客さんとの会話をもとに、今需要のある品目を考えて生産してみることもあります。育てた野菜を食べた人からの「おいしかった」の声が励みになっています。

地域食材をおいしく活用
地産地消推進店

地域食材を買ったり食べたりする機会を増やし、地域食材の魅力を広めることを目的に、市は地産地消に積極的に取り組んでいる市内外の小売店や飲食店などを「登米市地産地消推進店」に認定しています。

認定証とミニのぼり旗が推進店の目印▲

新鮮さと人のつながりは地産地消だからこそ

イタリアンカフェ Beato（ベアート）
オーナーシェフ
国本 新一（しんいち） さん

▼プロフィール

石越町出身。都内赤坂のレストランで学んだ経験を生かし、令和５年８月に地元登米市でイタリアンカフェをオープン。登米市地産地消推進店の令和５年度認定店。

▼お店の情報

地域食材と自家製にこだわっています。看板メニューは、登米市産ひとめぼれを使用した「そびえたつワタリガニのトマトソースリゾット」です。

イタリアンカフェBeato（ベアート）
迫町佐沼梅ノ木２丁目1-1
☎ 080(9632)4400
店休日：日・月曜日

「地元の食材を使ったイタリア料理の店」を作ることが夢でした。以前勤めていた都内のレストランでは卸売業者から食材を仕入れることが多く、産地から店に届くまでに時間がかかっていましたが、登米市に戻ってきてからは、生産者から直接仕入れたり、農産物直売所やスーパーの産直コーナーなどで購入したりしています。自分で探す苦労はありますが、地元産だからこそ新鮮な食材がすぐ手に入りますし、自分の目で見て選んだ食材なので、自信をもって料理に使うことができます。

生産者と直接会話ができるのも地産地消の魅力です。生産者が抱く熱い思いやこだわりを聞くことで、素材の持ち味を深く理解して料理に生かすことができますし、生産者の皆さんのがんばりを、自分の料理を通じて伝えたいと思うようになりました。

地域食材の魅力を味わってもらいたい

料理をお客様に「おいしい」と感じてもらうことが第一ですが、「そんな食べ方があるんだ」「自分でも作ってみよう」と思ってもらえると、もっとうれしいです。お客様から「おいしかったから、家でまねして作ってみたよ」と言っていただけることもあり、モチベーションになっています。料理を通じて地域食材のおいしさを感じていただき、家庭でも食べるきっかけになってくれれば幸いです。

力を合わせて楽しく調理ができました！

親子で実践、地産地消料理教室

▲国本シェフのアドバイスには、普段の料理にも役立つポイントが盛りだくさん。

登米市産の食材を使った、家庭でも楽しめる本格イタリアンの作り方を学ぶ料理教室が７月28日、石森ふれあいセンターで開かれ、市内の小学生の親子12組29人が参加しました。

国本シェフ指導のもと、リゾットと冷製ポタージュの２品を協力し合って調理。完成した料理のおいしさはひとしおで、参加者は「家で早速作ってみます」と笑顔で話していました。

令和６年度 新規推進店募集中です！

登米市地産地消推進店は116店舗（令和６年７月時点）

あなたのおすすめ地産地消グルメを探してみてください。

市公式ホームページ
「地産地消推進店ページ」

究極ポテトフライ

#居酒屋 #呑み屋 #おつまみ
#ジャガイモ #キタアカリ

素材のおいしさ味わう逸品
丁寧仕込み、二度揚げがコツ

うまい登米っこ 欒（らん）や！
迫町佐沼字中江４丁目14-5
☎ 0220(22)0788
店休日：月曜日、年末年始

田んぼ豚の角煮丼

#老舗 #割烹料理 #地元野菜
#登米産豚肉 #ササニシキ

ほぼ全ての食材が地元産。
田んぼ豚の旨味を味わって

お食事 みうら
津山町柳津字本町81
☎ 0225(68)2003
店休日：水曜日

夏野菜としらすのピッツァ

#石窯 #米粉ブレンド
#地元野菜 #ピッツァ

特製の米粉ブレンド生地に
旬の地元野菜を贅沢（ぜいたく）に使用

HAIJI（ハイジ）
米山町西野後小路144-5
☎ 0220(23)8848
店休日：火・水曜日、不定休

精進マフィン（全５種）

#スイーツ #マクロビ
#甘味 #市内産米粉&小麦粉

植物性原料にこだわった、
かわいいハート型マフィン

精進スイーツ 結び
中田町石森字入道坂５
☎ 0220(23)9070
店休日：火・水曜日

※期間限定メニューのため、仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

第17回登米市産業フェスティバル

～登米まるごと 五感で楽しむ 技と食の祭典～

市内の多様で優れたモノづくり企業による展示・販売・体験ブースが多数開かれるほか、市内産の農産物などを活用したグルメ品を販売する「登米グルメ村」が開催されます。登米市のさまざまな「作り手」と市民がつながる機会ですので、ぜひご来場ください。

■日時
10月6日（日）
午前９時45分～午後３時

■場所
登米市迫体育館
エスファクトリー東北中江公園（迫中江中央公園）

■問い合わせ
産業経済部地域ビジネス支援課（企業振興係）
☎ 0220(34)2706

地域食材の魅力を
広く伝えていきたい

産業経済部観光物産戦略課
菅原 純菜（じゅんな） 主事

登米市は豊富な食材に恵まれた地域で、おいしい食材があちこちで作られています。その食材の魅力を、地域の皆さんに再認識してもらうことが重要だと考えています。

市では、今後も本市ならではの豊かな地域資源を未来につなげ、生かしていくために、地域食材の魅力をＰＲしながら、地産地消推進店舗の拡大や、食育と連携した学校給食、レシピコンテスト、料理教室などの取り組みを通じて、地域食材の利用拡大や食文化の理解向上に努めていきます。

◀市内外に向けて登米市の名産品を周知する「登米ブランド」認証制度

△農産物用
加工品用▷

市公式ホームページ
「登米ブランドについて」