

とめ
登米市を応援してくださる
全国の皆さんへお届けします



Tome Letter

返礼品事業者紹介

人は登米のだし

株式会社日高見屋

有機栽培玄米

有機農園ファーマン株式会社

田んぼ豚

株式会社いなほ

寄附金活用事業紹介

環境保全型農産物活用事業

登米市教育部西部学校給食センター

病院事業医療機器等整備事業

登米市立登米市民病院

登米市立学校音楽支援事業

登米市立中田中学校





【おすすめ返礼品】
だしの素セット
人は登米のだし



(上) 炊き込みご飯や煮物、鍋物、カレー、焼きそば、パスタなど用途は無限大です。
(左) 返礼品として、30包&30包、30包&50包、50包&50包の3種類を出品中です。

どんな人でもどんな料理でも
おいしく味わえるこだわりのだし

株式会社日高見屋
ひだかみや

地場産品を用いたこだわりの逸品

数分煮出すだけでプロの味わいに

2016年に発売をスタートした『人は登米のだし』。口コミなどで評判が高まり、今や県内を中心に全国300以上の店舗で販売される人気商品となりました。製造・販売しているのは、登米市豊里町にある(株)日高見屋です。

開発当時は東日本大震災からまだ数年しか経っていない時期だったこともあり、「だしの原料に地場産品を使って、被災した地元生産者を応援したい」と考えた代表取締役社長の佐々木義記さん。「宮城は山海の幸の宝庫ですから、材料については何とかするだろうという気持ちもありましたね」と振り返ります。

しかしながら、登米産の原木椎茸、三陸産の真昆布を使用すると決め、生産地に足を運んだのはいいものの、原木椎茸は原発事故由来の放射性セシウム被害で出荷制限がかかっていた時期。真昆布も折り悪く台風被害により壊滅的な状態と、材料集めは困難を極めたといいます。「それでも生産者の方々のご尽力のおかげで、何とか思い通りの材料を調達することができ、製造を開始することができました」。

先の2種類のほか、焼津産・焼津製造の鰹節と鯖節、熊本県製造の煮干しうるめ鰯という全5種類の厳選した国産原料を用い、独自の技術と黄金のブレンド比により生み出された『人は登米のだし』。「ただの『登米のだし』ではなく、その上に『人は』と付けたのは、このだしの特徴を表すためです」と佐々木さんは語ります。使える料理は和食を基本に、中華、洋食とオールマイティ。また、保存料・甘味料・着色料不使用で、離乳食から介護食まで全年代の人に安心して食べてもらうことができます。「つまり、『人は』の部分に、すべての人が使えて、すべての人に使えるだしなんだという思いを込めました」。

香り高く、上品な甘味と旨味が魅力の『人は登米のだし』。ティーバックタイプで手軽に使い、「数分煮出すだけで味が決まる」「いろいろな使い方ができて料理のレパートリーが広がった」と好評です。ご自宅用としてはもちろん、贈り物にも喜ばれること請け合いですので、ぜひお試しになつてみてはいかがでしょうか。

(右) 登米市東和町の『道の駅三滝堂』で試飲を置いて販売したところ、人気に火が付き登米市を代表する商品に。
(左) 佐々木さん(左から2番目)と従業員の皆さん。「おいしいだしを手軽に味わってください」。





【おすすめ返礼品】
ササニシキ発芽米と黒米
を炊いたごはん
(有機栽培玄米使用)

(右) 黒米のさよむらさきの圃場。黒っぽい稲がたわわに実っています。

(左) 有機玄米や発芽玄米のバックご飯、玄米もちなども返礼品としてラインナップしています。



有機栽培玄米

健全で生命力にあふれた米を 登米の地から全国へお届け

有機農園ファーマーミン
株式会社

米が元気に育つEM有機農法を採用

有機農園ファーマーミン(株)は、登米市中田町でこだわりの米作りを行っている農園です。農業や化学肥料を使用しない有機栽培米に「一貫して取り組むほか、土着菌を含む有用微生物の力で農地の有機物を分解し、稲が自然に生長できる環境を整えるEM有機農法を取り入れているのが特徴です。

代表取締役の及川正喜さんは、「EM有機農法は病気や害虫の被害を軽減できるだけでなく、農作物の甘味を増幅させ、抗酸化力も高めてくれます。食べた人を元気にしてくれる、健全で生命力のある米を作りたいという思いから、この農法にたどり着きました」と明かします。ホームページ上では、栽培履歴や使用資材などの情報を余すところなく開示しており、「お客さまの口に入るまでしっかりと責任を持ちたい」という及川さんの思いが感じられます。

栄養価が高いこだわりの発芽玄米

今期は14.9haの水田で、低アミロース米のたきたてのほか、有機玄米としてササニシキ、つや姫、金のいぶき、インディカ米

系のプリンセスサリール、もち米のみやこがねもち、黒米の朝紫やさよむらさきを栽培しました。「より多くの消費者へ向けてというよりも、その品種をピンポイントで求めている人へ向けて、希少価値の高い品種を栽培しています」。

同社のもう一つのポリシー、それは、収穫した米はできる限り、玄米で出荷すること。また、熱風などの高温による乾燥を避け、時間をかけて低温でじっくりと乾燥させることで、発芽率を高めるよう努めています。こうして出荷される玄米は、消費者のもとで正しく発芽することによって眠っていた酵素が活性化され、さらに栄養価が高くなるという特徴があります。まさに「生きた玄米」である同社の玄米は、リピーター率が高く、新米の販売を心待ちにしている人も年々増えているそうです。

この地で米を作り続けて約20年。「昨年は天候不良で生育不足が目立ちましたが、今年は夏場の日照時間が長かったので上々の出来栄です」と胸を張る及川さん。栄養価が高いことはもちろん、旨味も強く、柔らかく食べやすい有機農園ファーマーミンの発芽玄米を、ふるさと納税の返礼品としてぜひご賞味ください。



(上) 新米のたきたては至極のおいしさ。リピーターが多いのも納得です。

(左) 二人三脚でEM有機農法によるこだわりの米作りに取り組む及川さんと奥さんの祥子さん。



Tome Letter 02

返礼品事業者紹介

田んぼ豚

登米の大地でのびのびと育った
味も質も最上級の豚肉を食卓に

株式会社いなほ

Tome Letter 03

【おすすめ返礼品】
田んぼ豚セット



(上) 十分な広さを確保し、頭数を制限して育てているため、そばに近寄っても匂いはほとんどありません。

(左) 「私たち生産者が食べて『おいしい』『安心』と思うものをご提供したいと思っています」と話す鈴木さん。

休耕地地帯を利用した放牧養豚

登米市米山町の肥沃な田園地帯に、驚くべき光景が広がっていました。元は水田だった地で草を食んでいるのは、丸々と肥えた豚たちです。この豚たちは、(株)いなほが手がける放牧養豚で、「田んぼ豚」という名前が付けられています。

地元・米山町出身で、400年余り続く米農家の22代目である鈴木豊さんが、父の代から取り組み始めた無農薬栽培・有機農法による米作りや、平飼いによる自然養鶏卵の生産を引き継ぎ、いなほを設立したのは2015年のこと。その翌年から新たに始めたのが、「田んぼ豚」の生産です。「農家の高齢化により増えていく耕作放棄地を、何とか荒れさせず有効活用する方法はないか。そう考えた時に思いついたのが、放牧養豚でした」と鈴木さんは語ります。

東北有数の農産物供給地帯である登米市では、豚のエサとなる良質な穀類や大豆、野菜が豊富で、また、迫川と旧迫川という2つの河川に囲まれたこのエリアは、イノシシをはじめとする獣害の心配もありません。こうした地の利を得て、現在は、1.5haの休耕地地帯を6ブロックに分け、成育日

数に応じてグループ分けし、最大で40頭を肥育しています。

柔らかく旨み豊かで脂身まで美味

一般的に豚は生後5〜6ヶ月で出荷されるところ、ここでは生産効率よりも味や質を重視してじっくり育て、7ヶ月以上で出荷しています。広い場所で自家配合の良質なエサをたっぷり食べ、ストレスなく育った「田んぼ豚」。成分分析値によると、アミノ酸20種のうち15種が国産豚基準値の2倍以上、旨み成分のグルタミン酸は4倍ということで、おいしさも折り紙付きです。モモ肉にも豚とは思えないほどのきれいなサシが入っているのが特徴で、味わたった消費者からも、「柔らかく、豚特有の臭みがない」「脂身もさらりとしていていくらでも食べられる」と好評です。

「豚だけでなく、米も卵も、農薬や抗生物質に頼らず、ストレスがかからない栽培・飼育面積を確保することを心がけています」と鈴木さん。大量生産を追い求めるのではなく、今後とも今ぐらいの規模を維持しながら、安心・安全でおいしい農畜産物を提供していきたいと話していました。



(右) ふるさと返礼品のコース。しっかりとした肉の旨みと脂身の甘みが自慢です。
(左) 有機栽培米や米粉麺、平飼い自然卵も返礼品としてお求めいただけます。



(右)「おいしいなあれ」と思いを込めながら日々給食を作っているセンターの皆さん。

(左)左より、津藤さん、千葉栄養教諭、遊佐調理担当チーフ。



環境保全型 農産物活用事業

地元食材を積極的に取り入れ 地域との関わりを学ぶ機会に

豊かな食の機会の提供の一環として

環境保全型農産物活用事業は、登米市内5カ所の学校給食センターがそれぞれ行っていますが、その中でも市内で最も大きな規模を誇る登米市教育部西部学校給食センターの取り組みを紹介します。

西部学校給食センターは、迫町、南方町、米山町に分散していたセンターを統合し、2013年に誕生。幼稚園・小学校・中学校、計16校に日々2,841食分の給食を提供しています。「実は登米市は、県内の他市町村に比べ、学校給食に地場産物が活用されている割合がとて高いんです」と話すのは、所長の津藤順さんです。登米市における学校給食の総品目数のうち、宮城県産の品目数が占める割合は61.3%で全市町村中2位、地元の登米市産の品目数が占める割合に至っては41.6%で全市町村中1位となっています。それだけ登米市が地場産物の宝庫であるということに加え、学校給食における地産地消の取り組みに力を入れていくということに他なりません。「地元食材を使つて子どもたちに豊かな食の体験を提供することで、登米市のことをもっと知ってもらい、好きになつてもらおう機会になれば」と、津藤さんは話します。

地域の発展を担う郷土愛豊かな人へ

具体的な取り組みとしては、地元の食文化を伝え、育ててくれる人、作ってくれる人への感謝の心を養うため、毎月15日を基準に「登米市地域食材の日」を定め、地元で生産・加工・出荷される食材を積極的に取り入れるようにしています。栄養教諭の千葉悦子さんは、「米や野菜はもちろん、豚肉や牛肉、豆腐や味噌、果物などでもできる限り登米市産のものを使っています。はつと汁などの郷土料理や、油麩などの登米ならではの食材も盛り込むようにしています」と説明します。

こうした学校給食における登米市産や宮城県産の食材の購入費用には、ふるさと応援寄附金が充てられています。「皆さまの善意をこうした形で使わせていただくのはとてもありがたいこと」と話す津藤さんと千葉さん。「地元食材を使うことで、地元の生産者さんたちの支援にもつながれると思っています。そして、子どもたちが自分たちの故郷への郷土愛をよりいっそう深め、将来的に地元の発展に尽くす人材に成長してくれることを願っています」と話していました。



(上) 登米市の食材が使われたある日の給食。栄養バランスや彩りもしっかり考えられています。

(左) 給食を食べる児童たち。「おいしい」という言葉が励みになります。



登米市教育部
西部学校給食センター

Tome Letter 04

寄附金活用事業
紹介

病院事業
医療機器等整備事業

機能の充実や環境整備のために
ふるさと応援寄附金を活用

登米市立
登米市民病院



(上)「ふるさと応援寄附金は計画的な備品の購入に役立っています」と話す佐藤さん。

(左)登米市内に3院ある市立病院の中でも中核をなす登米市民病院。宮城県の救急指定病院にもなっています。

患者主体の医療を実践する中核病院

登米市迫町にある登米市立登米市民病院。「患者さん本位の医療を実践し、地域の皆様に信頼され、支持される病院」を基本理念に、登米エリアの中核病院、災害拠点病院として主に急性期医療に取り組みほか、地域医療の拠点として、多職種と連携を取りながら、住民の保健・福祉の包括的な医療を実践しています。

市民の安全・安心を担い、継続的かつ安定的に良質の医療を提供する使命を持つ市民病院は、病院としての機能の充実や、職員が働きやすい環境の整備などに努めることが求められます。登米市民病院ではそのための費用として、ふるさと応援寄附金が活用されています。

「毎年、各部署から必要な機器の希望申請をしてもらい、備品購入検討委員会で検討した上で、優先度の高いものから購入させていただいています」と話すのは、事務局管理課課長補佐の佐藤宏明さんです。

地域の人たちへより良い医療を提供

2023年度は、購入した医療機器35件

のうち、22件分に対してふるさと応援寄附金が全額、または一部充当されました。その内容は、手術室で用いられる内視鏡関連器具から厨房で使われる調理器具まで多岐に渡り、中には高額な超音波画像診断装置なども含まれています。

検査部では昨年度、臨床検査の前処理に使用される卓上冷却遠心機や輸血用の血液製剤を保存する専用保冷库などが新たに導入されました。臨床検査技師長の石川和浩さんは、「臨床検査の精度向上や血液製剤の品質維持に欠かせない機器を寄附金で賄わせていただき、患者様にこれまで以上に貢献できるようになりました」と、感謝の思いを口にします。

医療機器には高額なものも多く、AEDのように数年おきに更新が必要なものもあります。それだけに、ふるさと応援寄附金の存在は非常にありがたいもので、「今後とも寄附金を有効に活用させていただき、医療機器の充実に努めると同時に、医療技術の向上にも努め、市民の皆さまにより適切かつ迅速な医療を提供してまいります」と佐藤さんは話していました。



(右)昨年度は3台のAEDを更新。救命するために欠かせない医療機器です。

(左)卓上冷却遠心機の導入のおかげで、精度を保った検体を外部の検査機関に提出できるようになりました。



登米市立学校 音楽支援事業

音楽の持つ普遍的な力で 豊かな人間性や社会性を養う

登米市立
中田中学校

吹奏楽を通して学ぶ仲間大切さ

登米市のふるさと応援寄附金は、子どもたちの教育に関する事業にも使われています。その一つが、学校音楽支援事業です。吹奏楽部のある登米市内の小・中学校に対して、必要な楽器を整備する費用に充てられています。この事業を担当しているのが、登米市教育委員会教育部学校教育課です。主事の三條翼さんは、「2023年度は2小学校、9中学校に各1台ずつ、主に管楽器を中心に整備しました」と説明します。

登米市立中田中学校は、登米市内にある中学校の中では佐沼中学校に次いで生徒数が多く、全校生徒数は364名。伝統的に部活動が盛んな風潮がある中学校で、吹奏楽部は1〜3年生まで34名が在籍しています。

顧問の箱石彰恵教諭は、「生徒たちにはいつも、『愛情を持って丁寧^{ていねい}に扱えば、楽器も音色で応えてくれる』と指導しています。また、どこかが角張っていると良い演奏にはならないもの。技術以上に、仲間同士のつながりや輪を大切にしようと伝えていきます」と話します。

心を一つにした演奏で感動を届けたい

そんな吹奏楽部では昨秋、ふるさと応援寄附金でトロンボーン1台を新調しました。「トロンボーンを購入していただいたおかげで、今年は県のコンクールに大編成で臨むことができ、県大会にも出場することができました」と箱石教諭。また、新しいトロンボーンで1年間演奏してきた3年生の菅原華佳^{はな}さんは、「新しい楽器が吹けることに感謝の心を持ち、きれいな音色をお届けしたいという思いで取り組んできました」と振り返ります。

只埜昌美^{ただの}教頭は、「楽器は消耗品であり、一つひとつが高価なので、吹奏楽の活動は寄附金や補助金によって成り立っているといっても過言ではありません。音楽を愛する生徒のために、ふるさと応援寄附金を使わせていただけることに對して感謝の思いでいっぱいです」と語っていました。

毎年秋に開催される「なかだの秋まつり」をはじめ、地元のイベントやお祭りに積極的に参加し、練習の成果を披露している中田中学校吹奏楽部。全部員が心を一つにして奏でるハーモニーは、地域の人たちに感動と元気を与えています。



(上)箱石教諭(左)と三條さん。学校と教育委員会が連携を密に取り、効果的な教育活動の発展に努めています。(左)息の合った演奏を繰り広げる吹奏楽部の皆さん。今後のよりいっそうの飛躍が期待されます。

Tome Letter 06

寄附金活用事業
紹介

歴史と文化のまち「登米市」に
ぜひ、お越しください



ユネスコ無形文化遺産「米川の水かぶり」



うまし、
たくまし、
登米市

登米は、うまい。

豊潤な登米耕土から生まれ、

大切に育まれる恵みは、

素朴だけど味わい深い食になる。

登米は、たくましい。

代々培われてきた地域の絆は、

そこに暮らす人々を結び、

たくましく生きる活力を生む。

登米は、うまくて、たくましい。



登米市
ホームページ

冬



秋



夏



春



お申込み
お問い合わせ

宮城県登米市役所 まちづくり推進部
まちづくり推進課 ふるさと定住係

〒987-0511 宮城県登米市迫町佐沼字中江二丁目6番地1

TEL 0220-23-7331 FAX 0220-22-9164

<http://www.city.tome.miyagi.jp> E-MAIL tome-life@city.tome.miyagi.jp

発行日/令和6年11月



楽天



さとふる



チョイス

ふるさと納税の申込みはこちらから↑