



宮城県登米市

とめ  
登米市を応援して下さる  
全国の皆さんへお届けします



# Tome Letter

## 返礼品事業者紹介

**牛タン、手作り牛タンカレー**ほか

タン焼きたあ坊(えびたけ旅館)

**玄昌石 食品プレート**

特定非営利活動法人 奏海の杜

**手作り精進マフィン詰合せ、  
お豆腐の濃厚チョコケーキ**ほか

精進スイーツ結び

## 寄附金活用事業紹介

**食材利用促進販路拡大事業**

登米市産業経済部観光物産戦略課

**ゼロカーボンシティ普及推進事業**

登米市立市民生活部環境課

**防犯施設整備事業**

登米市建設部建設総務課

# Tome Letter 01

牛タン、  
手作り牛タンカレー  
ほか

【おすすめ返礼品】  
手作り味付き  
牛タン



(上)レトロなまち並みに溶け込む『鮭武旅館』と『タン焼たあ坊』。  
(左)多彩な返礼品はどれも丹精込めた自信作ぞろいです!



## 牛タン料理専門店が手がける こだわりの牛タンメニューの数々

タン焼たあ坊  
(鮭武旅館)

### おいしさの秘密は仕込みにあり

江戸時代には登米伊達家の城下町として栄え、明治維新後は北上川の舟運の中継地として賑わいを見せた登米市登米町。現在も明治を偲ばせるハイカラな建物が多く残り、みやぎの明治村と呼ばれていきます。そんなノスタルジックなまち並みの中に、創業250余年の老舗旅館『鮭武旅館』があります。現在は9代目の鮭名聡さんが営んでおり、登米市の豊かな米や野菜、三陸の海の幸を使った料理と温かなおもてなしが評判です。

### お店の味わいをそのまま食卓へ

のもポイントだそう。「そうすることで塩味が染み込み、タンが柔らかくなるんですよ」と鮭名さんは語ります。じっくり熟成された牛タンは、炭火で丁寧に焼き上げること、表面は香ばしく、中は旨みたっぷりのジューシーな味わいに仕上がります。

この旅館に併設されているのが、県北では珍しい牛タン料理専門店『タン焼たあ坊』です。「私の父の代に開業し、45年ほどになります」と鮭名さん。今や全国的に広く知られた仙台名物の牛タンですが、専門店の数も今ほど多くなかった時代から、この地で本格的な牛タン料理を提供し続けてきました。

『タン焼たあ坊』の牛タン料理のおいしさの理由、それは仕込みにあります。牛タンは1本丸々仕入れ、皮むきや筋切りから行うのはもちろん、食べやすい厚さにカットした後、塩を振って2〜4日間ほど熟成させる

ふるさと納税返礼品としては、「手作り味付き牛タン」「手作り牛タンカレー」「手作り牛タンハヤシ」「手作り牛タン角煮」などをラインナップ。いずれも腕によりをかけた品々ですが、「イチ推しは牛タンカレーかな。コクのある甘さの中に程よい辛さがあり、牛タンの食感もアクセントになって、飽きずに食べられますよ」と鮭名さん。「登米市は歴史もあり、自然も食材も豊か。返礼品を通して登米市の良さを伝えるお手伝いができればと思っています」と語ってくれました。

急速冷凍により、鮮度や風味、栄養を損ねず、お店で食べるものと同じクオリティの味が楽しめる『タン焼たあ坊』の返礼品。ぜひご家庭で味わってみてはいかがでしょうか。



(右)人口着色料・防腐剤不使用の「手作り牛タンカレー」。シンプルなのに濃厚な味わいがクセになります。  
(左)「これからも喜ばれる商品づくりをしていきたい」と話す鮭名聡さんと奥さんのさゆりさん。





【おすすめ返礼品】  
玄昌石 食品プレート

(右)「交ゆう館かなみ」の外壁にも玄昌石のスレート瓦が使われています。

(左) 富田さん(右)と利用者さんたち。敷地内で運営するカフェの前で。



## 玄昌石食品 プレート

## 登米の魅力がぎゅつと詰まった オリジナルブランド「交 majiwari」

社会福祉法人石巻祥心会  
かなみ もり  
奏海の杜

### 障がいのある人の社会参加を後押し

2013年に登米市登米町でNPO法人として設立され、2025年7月に社会福祉法人石巻祥心会に事業継承された『奏海の杜』。石巻祥心会の理念である「障がいを持つ人が一人の人間として尊重され、地域の中で自己実現できる支援」を掲げ、NPO時代から引き継いだ放課後デイサービス事業、就労継続支援B型事業、短期入所事業などを行っています。

就労継続支援B型事業では、登米町内にある「交ゆう館かなみ」を拠点に、受託作業、施設外作業、販売活動、花壇整備、カフェの運営など幅広い仕事を通して障がいのある人の社会参加をサポートしています。その中のひとつにオリジナルの商品づくりがあり、現在、玄昌石プレートをふるさと納税の返礼品として出品しています。

### 貴重な玄昌石を再利用しプレートに

黒色粘板岩の一種である玄昌石は、かつて登米市内でも産出されており、明治時代にスレート瓦として全盛を誇りました。プレートは、役目を終えたスレート瓦を再

利用して作られています。「民家の軒下で保管されていたスレート瓦を、歴史の語り手としてもう一度再生したいという思いが、プレートとしてリメイクしようと思ったきっかけです」と話すのは、職業指導員の富田太一さん。

瓦の形や釘の跡もそのままに、手作業によつて一枚一枚紙やすりで丁寧に磨き上げられ、蜜蝋でコーティングされ、商品として仕上げられています。「艶やかで深みのある黒色とシワのある自然な風合いは玄昌石ならではの。最近では特注での製作依頼も増えているんですよ」と富田さんは教えてくれました。

こうしたオリジナル商品は、時を超えてもたらされる大地の恵みと人の技術や知恵が交わる喜びを購入者に感じてほしいとの思いから、「交 majiwari」というブランド名で販売。「登米の歴史や文化をいろいろな方に知ってほしいという思いで製作しています。商品を少しずつブラッシュアップし、さらなる品質向上を目指していきたいです」と富田さん。商品と共に、『奏海の杜』のこれからの活動にもぜひ注目してみてくださいね。



(上) 薄く剥いだ玄昌石を、地元の方から譲り受けた石切り機で裁断しているところ。

(左) 食品や飲み物が映える玄昌石プレート。「交 majiwari」の刻印入りです。

Tome 02  
Letter

# Tome Letter 03

手作り精進マフィン詰合せ、  
お豆腐の濃厚チョコケーキ  
ほか



【おすすめ返礼品】  
マクロビオティックスイーツ  
焼き菓子詰合せ



(上) 田園風景の中に建つ築  
60年の古民家を改装した  
『精進スイーツ結び』。  
(左) 返礼品の「焼き菓子詰  
合せI」(右)と「精進マフィン  
【桜】」(左)。



## 登米市産の食材にこだわった 体にやさしいマクロビスイーツ

精進スイーツ結び むす

健康的でおいしく、がコンセプト

素材の風味豊かな「精進スイーツ」

登米市中田町に2014年にオープンしたマクロビオティックカフェ『精進スイーツ結び』。登米市の豊富な食材を使い、体にやさしいスイーツやランチを提供しています。なかでも「精進スイーツ」と銘打たれた焼き菓子中心のスイーツは、卵や乳などの動物性材料、白砂糖を一切使わないのがポリシー。店主の熊谷桂子さんはファミリーレストランでの店長経験があり、その時にアレルギー対応メニューの需要の多さに気付いたことで、こうしたスタイルの店舗を開くきっかけとなったそう。「当初はマイナーな存在だったマクロビオティックですが、徐々に浸透し、コロナ禍で健康志向が高まったこともあって広く受け入れられるようになりました」と熊谷さんは語ります。

ふるさと納税の返礼品としては、マフィン詰め合わせ、焼き菓子詰め合わせ、パウンドケーキセット、シヨクラケーキをラインナップ。いずれも登米市産の小麦と米粉を使っており、動物性材料は不使用です。マフィン詰め合わせは、有機黒糖&くるみ、有機ほうじ茶、抹茶&有機あん、ごま、クランベリー&シヨクラの5種入り。ハート形の食べやすいサイズ感とやさしい風味が魅力で、リピート注文も多い商品です。また、初めてお店でオーダーする人には、人気のマフィン、パウンドケーキ、クッキーを詰め合わせた焼き菓子セットがおすすめです。ご自宅用としてはもちろん、アレルギーのある方へのプレゼントとしても最適です。

(右) 店内では地元の旬の果物を使ったケーキやパフェ、ソフトクリーム、ドリンクなどが楽しめます。  
(左) 地元愛あふれる熊谷さん。より住みやすいまちになるよう、市民活動にも鋭意取り組んでいます。





(右)登米ブランド認証品  
木工芸品  
(左)登米ブランド認証品  
仙台牛



## 食材利用促進 販路拡大事業

# 登米市産食材の魅力を伝え 首都圏での消費拡大へ

### 米や仙台牛などの一大生産地、登米

魅力的な食材の宝庫、登米市。その筆頭に挙げられるのは米です。仙台平野の肥沃な大地に恵まれた登米市は、県内有数の米どころであり、農薬や化学肥料の使用量を抑えた環境保全米の発祥地として知られています。また、野菜や果物の栽培も広く行われており、肉牛や豚の飼育なども盛ん。全国に名高い仙台牛は、その約4割を登米市産が占めています。

環境保全米から生まれた稲わらは、畜産農家へ提供され、牛の餌や寝床になります。そして牛の排せつ物は、堆肥となって水田や畑に還元されます。登米市を農畜産物の一大生産地へと発展させた背景には、この環境保全型農業と耕畜連携による資源循環型農業の同時実現が大きく寄与しているのです。

### 多面的な手法で食材の魅力をPR

登米市観光物産戦略課が推進する食材利用促進販路拡大事業は、登米市のこうした豊かな食材の情報を広く発信し、販路拡大を目指すもの。具体的には、首都圏や仙

台圏などの消費地の食関連事業者（ホテル、飲食店等）を訪問、または生産現場に招聘し、登米市産農畜産物の利用の提案や産地の魅力のPRを行っています。「例えば、『横浜ベイホテル東急』のレストランで毎年開催される『宮城フェア』に、登米市産食材を活用していただいています」と話すのは、ブランド戦略係長の庄司美香さん。過去には仙台牛や伊達の純粋赤豚、仙台味噌、油麩、はつとなどを使ってもらった実績がある、といえます。また、「宮城フェア」に先駆けて、毎年、同ホテルからシェフを産地見学に招いており、今年もトマトの生産地や味噌醤油の醸造所などを見学していただいたそうです。こうした地道な取り組みが功を奏し、登米市産食材の知名度も年々向上。今後は市内の道の駅を介して、各地の飲食店へ登米市産食材を定期配送する試みなども行っていくと考えているとのこと。

「本事業にふるさと応援寄附金を充てさせていただけることは本当にありがたいこと。多くの方に登米市のおいしい食材を味わっていただく機会を設け、生産者の意欲向上や新規就農者の確保定着につなげていきたいと思っております」と庄司さんは話していました。



(上)「ぜひ引き続きご支援をよろしくお願いいたします」と語る庄司係長。

(左)ホテルのシェフなどを招いて実施した産地見学の様子。

## 登米市産業経済部 観光物産戦略課

Tome  
Letter 04

ゼロカーボンシティ  
普及推進事業

カーボンニュートラル実現に向け  
取り組みを推進

登米市市民生活部  
環境課



(上)「ゼロカーボンシティ実現に向け、試金石となる事業です」と西條係長。  
(左)夏休みに行われたジュニアミーティングでは、中学生たちの活発な意見が飛び交いました。



脱炭素を目指す施策がスタート

ゼロカーボンシティとは、2050年までにカーボンニュートラル(二酸化炭素などの温室効果ガスの排出量を実質ゼロにすること)を表明した地方公共団体を指します。登米市では2022年2月、定期議会での市長の施政方針演説において、ゼロカーボンシティを表明しました。それを受け、登米市環境課では2030年度までの短期目標や2050年度までの長期目標を策定。昨年度より市民、事業者、行政が一丸となつてのチャレンジがスタートしました。環境政策係長の西條文武さんは、「昨年度と今年度は普及啓発事業として、地球温暖化の影響やカーボンニュートラルへの関心・理解を深めるための取り組みを推進しています」と説明します。

一人一人の意識を高める機会を創出

普及推進事業の中で最も注力しているのが、中学生を対象に年1回実施する「ゼロカーボンシティとめ・ジュニアミーティング」です。講演とグループミーティングを通じて地球温暖化や脱炭素について学ぶもので、今年

度は市内10校から29名が参加。グループミーティングでは5つのグループに分かれ、自分たちが今できること、未来に向けて自分たちが考えなければならぬことについて話し合う有意義な時間を持ちました。「2050年までの長きにわたる施策となるため、次世代への普及啓発は欠かせません。だからこそ、ジュニアミーティングは重要な取り組みと捉えています」と西條さんは語ります。

このほか、地域コミュニティ団体等に学習機会を提供する「ゼロカーボンシティ出前講座」を年3回程度開催。また、市民や市内事業者が主体的に参画するための基盤として、「ゼロカーボンシティとめ推進メンバー」登録制度を立ち上げ、メンバーに対して二酸化炭素排出量を把握できるツールの提供、有効な取り組み内容の情報共有などを行っています。

「大切なのは市民一人一人の意識づけ。そのための機会を増やしていくことが、寄附してくださった方の想いに応えることになると思っています」と西條さん。未来の地球を守るため、登米市からカーボンニュートラルを。その実現のために、ふるさと応援寄附金が大いに役立っています。



(右)宮城県地域温暖化防止活動推進員を迎えて行われた出前講座の様子。  
(左)市内のイベント等にブースを出展し、カーボンニュートラルの情報を発信する周知活動も実施。



## 防犯施設 整備事業

# 通学路の防犯灯を整備し 安全・安心なまちづくりを

登米市建設部  
建設総務課

### 夜道を照らす灯りには防犯効果も

登米市建設総務課は、登米市の建設行政を担い道路・河川などの許認可を行う管理係と、道路や河川を維持管理し、交通安全施設の整備や災害復旧なども行う道路河川管理係に区分されています。ご紹介する防犯施設整備事業は、後者の道路河川管理係が受け持つ業務です。その中身について、「市内の必要な箇所に防犯灯を整備する事業になります」と、係長の加藤寛さんは明かします。

防犯灯とは、夜間における歩行者の安全及び犯罪被害の未然防止を図るために設置される照明器具のことで、登米市全域では、住宅地や通学路などの暗い場所におよそ8400基が取り付けられており、本事業では新たな場所への整備を実施しています。

「事業費の一部にふるさと応援寄附金を活用させていただき、2023年度には23基、2024年度には30基を新設いたしました。今年度は15基の新設を予定しています。設置場所は市内小・中学校の通学路が主になります」と加藤さん。また、交換に関しても、寿命を迎えたものを中心に、

優先度の高い場所から順次行っているそうです。

新たに設置、交換される防犯灯には、充分な明るさを確保した長寿命のLED灯タイプを採用。暗くなると自動で点灯し、明るくなると自動で消灯するため、省エネ性にも優れています。

### 市民の安全に関わる重要インフラ

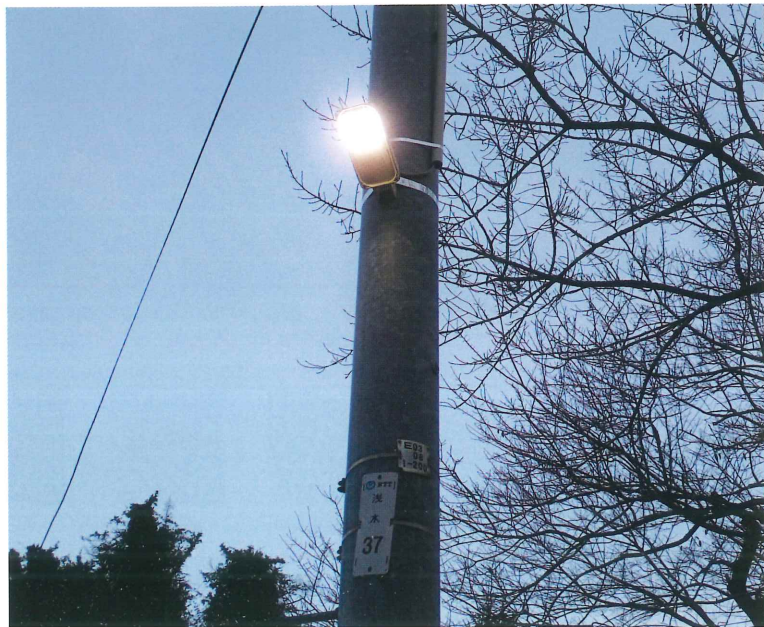
少子化により子どもが減ってきておりますが、塾通いなど夜間の外出に備え、子どもたちがより安全・安心に通行できる道路環境の整備は重要となっています。加藤さんは、「事業を展開するうえで、ふるさと応援寄附金の存在はこの上なく心強いもの。これからも登米市に息の長いご支援をいただけるとうれいです」と話します。普段、道を歩く時に気に留めるタイミングは少ない防犯灯。しかし実は、市民の暮らしを守るためになくてはならない大切なインフラ設備の一つです。

寄附者の善意で支えられている防犯施設整備事業は、今後も安全・安心、そして快適な街づくりのため、計画的に進められていきます。



(右)電柱に設置されていることも多いですが、このように専用のポールを立てて施工するケースも。

(左)取り付けは市が発注した電気工事が安全に十分気を配って実施しています。



(上)「防犯灯が付いてうれしいという市民の声が励みになっています」と加藤係長。  
(左)夜間の道路を明るく照らす防犯灯は、防犯対策の面からも重要な役割を果たしています。

Tome 06  
Letter

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



宮城県指定無形民俗文化財「登米秋まつり」



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。

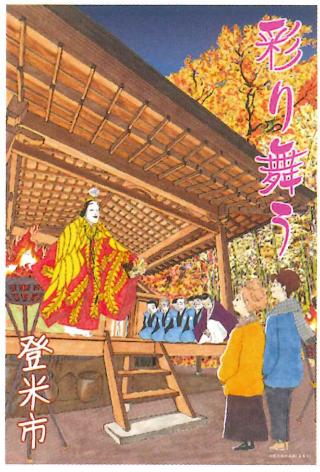


登米市  
ホームページ

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7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↑