



道の駅林館で出荷組合員が丹精を込めて生産したムラサキシメジを購入する来店者

食を考える 安全・安心は財産です。

地場産品の安全・安心 生産者の真心を 創意工夫で消費者へ

市内に4カ所ある「道の駅」農産物の直売所も各地域に

地元の農産物や特産品も販売する施設などがある道の駅（国土交通省管轄）は、平成18年11月現在で全国で845カ所、東北には119カ所設置されています。

宮城県内の設置数は11カ所で、そのうち市内には、「津山」「米山」「林館（東和）」「みなみかた（南方）」の4カ所あり、県内における設置割合は、登米市が群を抜いています【表1】。これは、それぞれの地域が

特色ある農産物を生産している証しでもあるといえます。

また、新鮮な地場産品が気軽に購入できる農産物直売所も、市内各地域に設置されており、そのほか民営の直売所や小売店なども多数あります。

こうした道の駅や直売所では、地元の農業者が生産した米、野菜、果物、肉、加工品などを、それぞれが創意工夫を凝らした販売方法を取り入れながら、生産者の真心を消費者の元へ届けています。

登米の味を存分に楽しむ
「とめ・ふるさと食財の日」

流通網の広域化で、外国や国内の他地域で生産された食材が手に入りやすくなり、地元で生産した食べ物を口にする機会が減ってきています。また、食品の不適切表示や無登録農薬の使用などの問題も全国的に発生し、食品への信頼が低下傾向にあります。

そうしたことを受け、市では「食財は財産」という考えのもと、今年4月から、毎月第3日曜と直前の金曜、土曜の3日間を「とめ・ふるさと食財の日」に制定。市内産の安全で良質な農産物を、小売店や農産物直売所、旅館、飲食店などの協力により、地域で生産したものを地域で消費する地産地消運動に取り組んでいます。

市内の道の駅や農産物直売所の食

堂、レストランでは、毎月食財の日に地域食材を使った「地域ランチフェア」を開催。山菜料理や郷土料理など、その地域でしか味わえないふるさとの味を提供しています。

そのほか、期間中は市内産の農産物などを積極的に取り扱う運動も行っており、毎月市内外から多くの人たちが訪れています。

独自のメニューを考案 地域食材の特性を生かす

県内最大の湖沼「長沼」にある、オランダ風車で有名な長沼フットピア公園の敷地内に、「迫町ふるさと物産館（佐藤信也店長）」があります。ここでは、併設しているレストランで毎月、食財の日に地域食材をふんだんに使ったランチを3日間限定で提供しています。

レストランにはもともと約30品のメニューがありましたが、食財の日



【11月の地産地消ランチメニュー】
○新米のひとめぼれと迫町産のみそを使用したみそおにぎり
○市内産の小麦を使用したはっつ汁
○迫町産の赤豚と大根を使用した煮物

【表1】 県内の道の駅

No.	道の駅名	所在地	特産品
1	七ヶ宿	七ヶ宿町	炭製品などの蔵王山麓産品
2	津山	登米市津山町	杉矢羽模様の木工芸品、油ふなど
3	三本木	大崎市	ひまわりナッツ、ひまわりクッキー
4	路田里はなやま	栗原市	自然薯、山菜、きのこ
5	大谷海岸	本吉町	大島まんじゅう、水産加工品
6	おおさと	大郷町	モロヘイヤ、大郷みそ
7	米山	登米市米山町	イチゴジュース・アイス、紅花の染め物
8	あ・ら・伊達な道の駅	大崎市	つと納豆、凍り豆腐、田舎しそ巻き
9	林林館	登米市東和町	山菜、きのこ、林産物、工芸品など
10	上品の郷	石巻市	水産物、林産物、加工品など
11	みなみかた	登米市南方町	もっこりニラ・和牛、バイキングレストラン

市内の道の駅、農産物直売所



①道の駅津山「産直ときめき野菜」（津山）②道の駅林館「森の茶屋」（東和）③道の駅米山「ふる里センター-Y・Y」（米山）④道の駅みなみかた「もっこりの里」（南方）⑤産直なかだ「愛菜館」（中田）⑥とよま観光物産センター「遠山之里」（登米）⑦産直がんばる館（豊里）⑧迫町ふるさと物産館（迫）⑨豊里町ふるさとセンター（豊里）

自慢の山の幸が大人気 特別ランチは毎月完売

自然豊かな森林に囲まれた「道の駅林館（熊谷信昭店長）」は、国道346号沿いの東和総合支所隣りにあります。

直売所とレストランがある「森の茶屋」では、食財の日にさまざまなイベントを開催。直売所では3日間限定で特設コーナーを設置し、季節の新鮮野菜、特産物を通常の価格から割り引きして販売しています。

また、春にはワラビやゼンマイなどの山菜類、秋にはマイタケやムラサキシメジなどのキノコ類が並び、東和自慢の山の幸を買い求めに、市内外から多くの人々が訪れます。

レストランでは、食財の日の3日間に、特別ランチを1日20食限定で販売。これまで「揚げ茄子のきのこあんかけ定食」、「りんごタルト」、「カボチャ入り味噌煮込みうどん」など、熊谷店長と料理長が考案したオリジナルのメニューを提供してきました。低価格ということもあり、毎月瞬く間に完売しています。

そのほか、キリシタンの里にちなんだ「森のキリシタンメン」、国道346号にかけた「ラーメンさんしろ」など、めん類を中心とした30品以上のメニューも人気です。

こうした直売所の商品やレストランの原材料は、道の駅出荷組合の会員53人が丹精を込めて生産したもので、地産地消を実践しています。