



澄んだ環境がみずみずしい

やさしい土づくりにこだわり
手間と愛情を注いだキャベツ

キュウリとともに登米市を代表する野菜の一つで国の指定産地となっているキャベツ。原産地にちなんだ「地中海キャベツ」のブランド名で仙台市や関東圏に出荷しています。生産量はキュウリと同様に県内一。気温の寒暖差がある内陸性の気候が、甘味ののったおいしいキャベツを育て

ます。

また、宮城県からエコファーマーの認定を受けた多くの生産者が、環境にやさしい土づくりにこだわって栽培注がれたキャベツはみずみずしく、そのおいしさは格別です。

加美山さんは「マニュアルどおりに作っているだけなだけどね」と笑顔で話し、「買う人の身になって作るが私の信条です」と力強く語ります。



「やわらかくておいしいね」
の声が私のやりがいです。

生産農家 加美山 政彦さん
PROFILE/2006年から父から引き継ぎキャベツづくりに取り組んでいる。「明るく楽しく仕事をする」がモットー。



野菜の源

量も味も県内一のキュウリ
こだわりの逸品を届けます

年間3千トン以上を出荷し、約8億円の売り上げなど県内一の生産量を誇る登米市のキュウリ。国の指定産地となっており、県農産物品評会で最高賞を受賞する農家がいるなど品質も折り紙付きです。漫画家石ノ森章太郎先生の生誕地であることにちなみ、「サイボーグ009」とも

きゅうり」として出荷しています。

キュウリは、夏野菜のイメージがありますが、登米市は年3回収穫（春、夏、秋）。また、食べられるものを原料とした独自の有機肥料を使用している農家も多く、おいしさに安全がプラスされています。

吉田さんは「昔ながらの味のキュウリづくりにこだわっています。これからもそれは変わりません」と話します。



形も良く、
おいしさも抜群。
自慢のキュウリです。

生産農家 吉田 光郎さん
たえ子さん

PROFILE/1975年からキュウリづくりに取り組んでいる。現在は息子さん夫婦と一緒に専業農家で経営。



ナスづくりは手間がかかる
けど収穫の喜びがひとしお

統一したブランド「美・茄子（びーなす）」として主に仙台市場に出荷されている登米市のナス。主な品種は「くろべえ」。光沢が優れ、日持ちもよいことから、市場から好評を得ています。

5月から10月ごろまで収穫され、8月ごろにピークを迎えます。最近

では、天敵を利用したIPM (Integrated Pest Management: 総合的病害虫・雑草管理)を導入する生産者も多く、薬剤による防除回数を減らし、環境に配慮した、ナスの生産に取り組んでいます。

曾根さんは「70歳を過ぎても新しい作目に取り組みめるのはありがたいこと。行政や農協の支援体制があったからこそできました」と笑顔で話します。



有機肥料で土づくりし、
味、色艶ともに自慢の「くろべえ」を
食べてみてください。

生産農家 曾根 正壽さん

PROFILE/2016年から仲間誘われ、ナスづくりに取り組んでいる。ほかにトマト、つぼみ菜、オクラなどを栽培している。



食べるのがもったいない
宝石のようなイチゴ

登米市のイチゴ栽培は二期作。冬から春にかけては、宮城県で2008年に品種登録されたオリジナル品種の「もういっこ」を中心に「とちおとめ」や「紅ほっぺ」を作付けします。夏場には、四季成りイチゴの「すずあかね」などを組み合わせ、ほぼ1年を通して出荷されています。

特に「もういっこ」は糖度と酸度のバランスが絶妙。すっきりとした甘さから、つい「もう1個」と手を伸ばしたくなることから名付けられたものです。

千葉さんは、「害虫対策は農業に頼らず天敵農法を採用しています」と自信を持って話します。

子どもから、大人まで
安心して食べられるイチゴ
づくりにこだわっています。

生産農家 千葉 正規さん
良子さん

PROFILE/1988年からイチゴづくりに取り組んでいる。ふるさと納税謝礼品でも人気を集中。



イチゴ