



Tome Letter

登米市を応援して下さる
全国の皆さんへお届けします

返礼品事業者紹介

陶芸品

白高見窯 鈴木 由香さん

りんご

(株)ザンフルーツファーム 小野寺 均さん

にんにく加工品

石堂ファーム 石堂 貴博さん

寄附金活用事業紹介

全国和牛能力共進会対策事業・他

登米市産業経済部農政課畜産振興係

学校給食センター食器類購入事業

登米市教育部西部学校給食センター

高規格救急自動車整備事業・他

登米市消防本部警防課救急救助係

陶芸品

登米市の素材を使って制作
「日高見ブルー」の器たち日高見窯
鈴木 由香さん

Profile

登米市米山町出身。沖縄県の壺屋焼、栃木県の益子焼の製法を現地で学ぶ。2004年に米山町に「日高見窯」を築窯し、2017年には登米町にギャラリーを開設。



観光地で有名な「みやぎの明治村」にあるギャラリーは自分でリノベーションされ、ハイカラなまちに溶け込んでいて素敵です。

扱いやすく普段使いしやすい器を

東北最大の河川、北上川が流れる登米市を含めた一帯は、その昔、「日高見国」があったとされており、奈良時代に完成した歴史書『日本書紀』の中では、東方にある広大で肥沃な土地として「日高見国」の名が登場しています。

「北上川も元々は日高見川と呼ばれていたとか。そんなことから自分の窯を『日高見窯』という名前にしました」。そう明かすのは、登米市内で制作活動を行う陶芸家の鈴木由香さんです。沖縄や栃木で学んだ技術に自分なりの発想を盛り込みながら、日々の暮らしに寄り添う器を作り続ける鈴木さん。「どんどん日常使いしてもらいたいので、軽くて持ちやすく、使いやすい器を作ることを心がけています」。

制作には登米市産の素材を積極的に活用しています。「土も全部ではありませんが、地元で取れたものを使っています。登米の土はクセのない粘土質の赤土で、とても良い風合いに仕上がるので気に入っています」。また、釉薬の材料となる稲わらもみ殻も地元から調達。鈴木さんの作る器の特徴である美しい「日高見ブルー」は、ガラス

質が豊富に含まれる登米の稲わらもみ殻から生み出されています。

器を通して登米の魅力を発信したい

2017年には登米町の一角にギャラリーをオープンさせた鈴木さん。ここでは陶器の販売のほか、月に3回ほど陶芸教室を開催しています。「参加される方の年齢層は幅広いですね。特に子どもたちの豊かな発想にはいつも驚かされます。教えることで私自身、刺激をもらっています」。

そんな鈴木さんは、生活雑貨としての器づくりだけでなく、芸術作品としての器づくりもライフワークとしています。2019年には「登米薫灰釉掻き落とし花器」が第28回河北工芸展で最高賞となる河北賞を受賞。登米に根ざした野趣あふれる作風が高い評価を受けました。

今後は地元や近隣の飲食店・カフェなどのコラボにも力を入れていきたいそう。「そのお店のイメージで作った器を使い、地元食材満載の料理を振る舞う美味しく楽しい食事会を企画しています。器を通して登米ならではの魅力を伝えていきたいですね」と意欲を見せていました。

(右)ギャラリーには皿や茶碗、マグカップや酒器など多彩な器が並びます。

(左)ろくろを回す鈴木さん。「登米はモノづくりをしている人に優しいまちですね」と語っていました。



りんご

太陽の恵みを受けて育った 甘み豊かなりんごを全国へ

広大な園地で多品種を栽培

南方町西部の高台に園地を持つサンフルーツファームは、市内指折りの果樹園です。重機会社を営む小野寺均さんが、従業員の周年雇用を目的として、2000年に休耕地を借りて始めました。「耕地の整備は自社の重機を使って何とかなりました。でも苗木を植えればすぐにお金になると思っていたのですが、そんなに甘くはありませんでしたね」と小野寺さん。最初はりんごと桃からスタートしましたが、栽培の仕方でも売り先もわからず苦労したそうです。「県などから指導を受けて、10年ぐらいかけてやっと軌道に乗りました。現在は3ヘクタールの園地で桃、りんご、サクランボ、ブルーベリー、梅を栽培しています」。

秋を迎え、りんご畑には赤く色づいた艶やかな実が収穫の時期を待っていました。シナノスイート、フジ、つがる、トキ、秋映え、はるか、あいかの香りと多品種を栽培しており、糖度には絶対の自信を持っています。

食味の良さにファンが増加中

「昼と夜の寒暖差が大きい気候や赤い



(右)りんごジャムや、もものジャムとブルーベリージャムはいろいろ使えるのが魅力的。
(左)返礼品にはその時期に収穫された採れたてのりんごをお届けしています。

粘土質の土壌など、南方はりんご栽培に適した土地柄。また、この辺りは畜産農家が多いので、質のいい有機堆肥も手に入ります。有機肥料を毎年少しづつ入れて土壌改良を行うことで、大きく甘み豊かな実が育つようになりました」と小野寺さん。今後についても、「目標はより見栄えのいいりんごを目指すこと。密植した木を間伐し、もつと日光を当てることで、見目麗しく今よりもっと食味も良いりんごを作りたいですね」と前向きです。

商品はジャムなどの加工品を含め、庭先販売を主体に、「道の駅みなみかた」にも出荷。リピーターから直接問い合わせが入るなど、年々ファンを増やしています。さらに、その食味の良さが評判を呼び、近年は仙台の青果物専門店やホテルにも販路を拡大しているそうです。

今年りんごの出来も上々とのこと。「返礼品としても出品予定のフジは一番の自信作です。返礼品を通して、登米にもおいしいりんごがあることを多くの方に知っていただけたらうれしいですね」、そう胸を張る小野寺さん。太陽の恵みと愛情をいっぱいを受けて育った登米のりんご、ぜひ味わってみてくださいね。

(株)サンフルーツファーム
小野寺均さん

Profile

登米市南方町出身。重機会社を営む傍ら、サンフルーツファーム、就労継続支援B型事業所、道の駅みなみかたのレストランなど、幅広い事業を手がけている。



糖度はどの品種もほぼ13度以上。甘くておいしいりんごが育つ秘密は登米の気候と風土にあり。



Profile

登米市米山町出身。東京でゼネコンに従事していたが、2017年、家族と共にUターン。「石堂ファーム」を立ち上げ、にんにく栽培を始める。座右の銘は「チャレンジ」。



自然の甘み豊かな石堂ファームのにんにく。10月下旬に種を植え、6月中旬に収穫を迎えます。

にんにく加工品

日々チャレンジを積み重ね
より良いにんにくを目指す

石堂ファーム
石堂貴博さん

にんにくでみんなを元気にしたい

米山町内の広大な畑でにんにくを栽培する石堂ファームの石堂貴博さん。東日本大震災を受けて故郷への思いを強くし、5年ほど前に東京から戻ってきました。「みんなを元気にする作物を作りたい」と思い、スタミナアップ効果のあるにんにくを選びました」とにんにく栽培を始めた理由を語ります。

1年目は知人の畑などを借り、40アール、4万粒の種からスタート。以降は農地も増え、5年目となる今シーズンは1.2ヘクタールの畑に15万粒の種を植えました。

J・Aみやぎ登米にはにんにく部会があることからわかるように、実は登米市はにんにくの栽培が県内一盛んな地です。「なかでも米山町は、夏は40℃、冬はマイナス20℃になることもある寒暖差の大きい地。そんな環境に耐えながら育つからこそ、より糖度が高く風味豊かなにんにくができるんです」。

甘み豊かなにんにくを多彩な形で

「栽培に対するこだわりは?とよく聞か

れるんですが、こだわらるほど経験もないので、こだわらないことがこだわりでしょうか」と謙虚に話す石堂さん。「毎年少しずつ改良を加えながら、より良いにんにくができるようチャレンジしているところです」。

石堂さんが作るにんにく、その名も「石堂sunにんにく」は、一般のにんにくに比べ、特有の臭みがなく、繊細な料理にも使えると評価されています。また、糖度が高いので、調理をすると甘みがでるのも特徴です。「現在の最大糖度は40度ぐらいですが、45度を目指して試行錯誤中です」。

石堂ファームでは、もともと美味しく食べてもらえにんにくを追求するカタワラ、にんにくを使った六次化商品づくりにも取り組んでいます。これまでは黒にんにくを筆頭に、黒にんにくを使ったジャム、アヒーシヨの素などを商品化。すぐに料理に使え、むききにんにくセットも人気です。「にんにくが苦手な人にも召し上がっていただけるような加工品を作り、料理提案なども含めてにんにくの楽しみ方をもっと発信していきたいですね。いつか大ヒット商品を生み出し、登米市に貢献したいです」。石堂さんのチャレンジはこれからもまだまだ続きます!



(右)「ホワイト六片黒熟黒にんにく」。ドライフルーツのような甘さと程よい酸味が魅力です。(左)2種類の黒にんにくジャム(ヘーゼルナッツ&はちみつ&ミルクチョコレートと黒ごま&黒蜜&いちじく)にんにく入りアヒーシヨの素も味わってみたいくなる一品です。



(右)種牛の部第4区(繁殖雌牛群)は、3頭一組で審査されます。宮城県代表となった3頭は、優等賞8席の優秀な成績を収めました。(手前から、ゆりひろ号・さいぜんれつ号・かなのこ号)
(左)左より、高橋さん、山内さん、伊藤さん。「おいしい登米産仙台牛をぜひ!」



全国和牛能力共進会 対策事業・他

登米市の畜産振興のために さまざまな事業を展開

「仙台牛」の4割が登米市産

県内屈指の畜産地帯として知られる登米市。特に肉用牛の飼養頭数は本州一であり、全国的にも名高いブランド牛「仙台牛」の約4割が登米市で生産されています。

「登米市は肥沃な耕土を生かした県内有数の米どころでもあります。そのため、家畜の粗飼料となる良質な稲わらや敷料として使用されるもみ殻の確保が容易なことから、和牛や豚の肥育が盛んに行われています」と説明するのは、登米市産業経済部農政課畜産振興係の高橋 裕さん。畜産振興係では登米市の畜産の振興・発展のためにさまざまな事業を行っており、その事業の一部にふるさと応援寄附金が充てられています。

「全国和牛能力共進会」に向けた支援事業もそのひとつです。この大会は、全国の優秀な和牛を一堂に集めて改良の成果を競い合う、5年に一度の和牛の祭典。2022年10月に鹿児島県で開かれた「第12回全国和牛能力共進会」には、登米市からも選りすぐりの和牛が出品されました。「ふるさと応援寄附金は、出品候補牛へ飼養管理の助言などを行う集合指導会時の出品牛への

支援として充てさせていただきました。おかげさまで登米市からの出品牛は優秀な成績を収めることができました」と高橋さんは語ります。

地域の誇り、登米産仙台牛を広めたい

このほか、登米産「仙台牛」の生産基盤の充実や消費拡大等の推進事業に取り組み登米市和牛振興協議会への負担金や、登米市内の畜産農家への補助金という形でもふるさと応援寄附金が充当されています。高橋さん、そして同畜産振興係の山内光弘さん、伊藤芳晃さんは、「事業を行うことができるのも、みなさまから寄せられる温かな善意のおかげです。記録的な円安によりエサとなる飼料価格が高騰するなど厳しい状況下ですが、今後も畜産農家さんを可能な限り支援し、地域の誇りである登米産仙台牛を多くの方に味わっていただけるよう振興に努めていきます」と力を込めて語っていました。生産者が日々工夫を凝らし、一頭一頭愛情を込めて育てた極上の登米産「仙台牛」は返礼品としても出品されていますので、そのおいしさを「自分の舌で確かめてみてはいかがでしょうか?」

登米市
産業経済部農政課
畜産振興係



(上)前回の全国和牛能力共進会宮城大会で種牛の部第2区(若雌の1)で日本一となった小野寺氏が、第12回鹿児島大会でも、1等賞3席の優秀な成績を収めました。
(左)全国和牛能力共進会は、5年に一度行われる「和牛のオリンピック」と称されています。



Tome Letter 04

寄附金活用事業
紹介

学校給食センター
食器類購入事業



(上) 寄附金で購入した食器で提供されるある日の給食。登米市の食材が使われ、栄養バランスや彩りも考えられています。

(左) 給食を食べる登米市立西郷小学校の児童たち。「おいしい」の言葉が励みになります。

豊かな食の体験を通して
地域への関心や感謝の心を育む

登米市教育部
西部学校
給食センター

登米市ならではの食材を取り入れて

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年に完成しました。同エリアの幼稚園・小学校・中学校、計16校に日々2,924名分の給食を提供しています。

生きた教材とも呼ばれる学校給食。所長の木村浩之さんは、センターの役割について、「給食を通して子どもたちに将来の望ましい食習慣と実践力を身につけてもらうこと」と教えてくれました。そのために行っているのが、地元食材の活用です。登米市では、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、学校給食に地元で生産・加工・出荷される食材を積極的に利用しています。「米や野菜はもちろん、豚肉や牛肉、豆腐や味噌、果物も登米市産のものを使います。登米市ならではの汁などの郷土料理や、油麩などの食材も盛り込むようにしていますね」と、栄養教諭の瀬戸知恵子さんは説明します。

これからも日々進化した給食を

また、楽しく豊かな食の体験を提供するため、ひな祭りには澄まし汁や桃色のシユウマイ、ハロウィンにはカボチャサラダやカボチャ型のハンバーグなど、行事に合わせたメニューにも力を入れているのだとか。さらに、よく噛んで食べるようなメニューを多く取り入れているのも特徴的です。「登米市は小さい頃からの肥満や虫歯の多さが健康課題として挙げられているので、給食で改善できたらと思います、レンコンやタケノコ、海藻といった歯ごたえのある食材を使ったり、具を大きくしたりしています」と瀬戸さん。子どもたちのことを思い、献立ひとつにもさまざまな趣向や工夫が凝らされていることがうかがえます。

こちらのセンターでは今回、ふるさと応援寄附金を活用し、お皿、ご飯茶碗、汁椀の一部を新調しました。「みなさまの想いごとった寄附金で購入させていただいたことを子どもたちにも伝え、感謝の気持ちやモノを大切にすることを育みたいですね」と木村さん。瀬戸さんも、「美味しさは味だけではなく見た目も重要。食器も大切な要素なので非常にありがたいです。これからも日々進化した給食を作っていきたいと思っています」と語っていました。



(右) 所長の木村浩之さんと栄養教諭の瀬戸知恵子さん。
(左) 約2000㎡の建物の中に最新の設備や調理機器を備えた西部学校給食センター。



(右)今回導入された自動心臓マッサージ器とAEDトレーナー。

(左)自動心臓マッサージ機を使用した救急隊員による救急訓練風景。技術向上のために日々鍛錬を行っています。



高規格救急自動車 整備事業・他

救急技術の向上に努め 多様化する救急事案に対応

市民の安全を守る重要な機関

2005年の平成の大合併に伴って誕生した登米市消防本部。本部内には4つの課と消防署があり、火災や救急をはじめとする各種災害対応業務や、災害による被害を未然に防ぐ火災予防業務などを行っています。

登米市民の安全安心を守り、安心に暮らせるまちづくりの一助を担う、市民にとってなくてはならない重要な存在と言えるでしょう。「なかでも私が在籍する警防課救急救助係はその名の通り、救急や救助に関する現場活動が迅速かつ円滑に行えるようさまざまな管理をする部署です」と話すのは主幹兼係長・消防司令の佐々木大輔さん。救急業務計画の策定や病院との連絡調整、救助隊の訓練の企画や一般の方向けの応急手当講習会の企画など、業務は多岐に渡りますが、そのひとつが救急用の資器材の購入です。

資器材の整備や応急手当の普及啓発 に取り組み

今回、登米市消防本部では、ふるさと応援

援寄附金を活用し、高規格救急自動車を更新しました。高規格救急自動車とは、除細動器や人工呼吸器などを搭載し、多様な救急現場における迅速かつ的確な救急活動を可能とする救急車を指します。新たに導入された高規格救急自動車には、自動ブレイキや360度カメラといった最新機能も備わり、より安全に救急活動を行うことが可能となりました。

また、同時にふるさと応援寄附金により、自動心臓マッサージ器4台と応急手当講習用のAEDトレーナー2セットの更新、応急手当講習用テキストの購入も行いました。「高規格救急自動車などは大変高額な物ですので、感謝してもしきれません。ふるさと応援寄附金のありがたみを実感しています」と語る佐々木さん。「今後とも救急隊員の技術向上や資器材の整備に努め、多様化する救急事案に対応していくとともに、AEDトレーナーやテキストを活用した応急手当講習を通して、突然倒れた方への応急手当が当たり前にできる地域づくりを目指していきたいと思えます」と締めくくってくれました。

登米市
消防本部警防課
救急救助係



(上)「みなさんも積極的に救急・救命講習を受けましょう」と語る佐々木さん。
(左)登米市消防本部が所有する高規格救急自動車。



企業の
皆さまへ

企業版ふるさと納税で 登米市に ご支援ください

企業版ふるさと納税は、企業の皆様が、寄附を通じて地方公共団体の行う地方創生の取組を支援した場合に税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。通常の損金算入に加えて、法人住民税や法人事業税などを合わせて、**寄附額の最大9割の税が軽減**されます。

登米市の明るい未来のために

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
観光シティプロモーション課 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4年11月



こちらのQRコードから
詳しくは市ホームページ
「登米市企業版ふるさと納税」

