

食材王国みやぎ「伝え人（びと）」バスツアー

「食材王国みやぎ地産地消を味わう旅」を開催しました！

県では、県民の皆さんに食材王国みやぎの魅力を伝えるため、宮城の「食」に関してプロフェッショナルな方々を「食材王国みやぎ伝え人（びと）」として登録しております。

「伝え人（びと）」の皆様は、「食」に関するセミナーや料理講習会などの講師として活動するほか、食品工場見学、食品加工体験などの受け入れも行っています。

今回の講習会は、宮城県内の学校関係者、公民館関係者及び食育関係者の皆様に、食材王国みやぎ「伝え人（びと）」を知っていただくとともに、みやぎの食材の魅力、郷土食、食文化、食産業への理解を深めていただくためにバスツアーを開催しました。

1 開催日

平成27年2月24日（火）

2 開催内容

【コース①】「宮城のそばを使ったそば打ち体験」

伝え人：工房水神そば 代表 一ノ瀬 龍治郎 様（岩沼市）



1人1鉢で簡単にできる画期的なそば打ち体験を行っていただきました。
家庭にある道具を使い、15分で打ち上がり、参加者の皆さんは驚かれていました。



岩出山産のそば粉を使用した二八蕎麦を自分で打ち、薬菜山葵、仙台曲がりねぎを薬味にいただきました。代表の一ノ瀬さんからは、そばの歴史や栄養、薬味に使用している地元食材についてお話しいただき、「宮城県内で、もっとそば文化を伝承させていきたい」と語られていました。

【コース②】「竹炭と愛情たっぷりの養鶏場見学」

伝え人：有限会社竹鶏ファーム 常務取締役 志村 竜生 様（白石市）



餌や水に竹炭を使用した“竹鶏たまご”のこだわりの製法や、子どもたちへの食育活動、一次産業の後継者が集まる「こせがれネットワーク」の活動紹介等をお話いただき、参加者の皆さんからはたくさんの質問が挙げられました。



採卵鶏と軍鶏の鶏舎見学では、快適性に配慮した空間設計にしていることなどをご説明いただきました。また、卵のパック詰め体験をさせていただきました。

参加された方々からの感想

- まさに目から鱗が落ちました。1人前のそばを、トレー1枚の中でわずか15分でできるとは…今度は、そばの種まきから収穫、粉ひき、そば打ちまで一連の作業を経験してみたいです。
- 百聞は一見にしかず。体験してみることの大切さを感じました。学校の授業で子どもたちへ伝えるためにも、やはり自分自身が生産者の想いに直接触れることが大事ですね。
- 仕事で子どもを相手にすることが多いので、今後は子どもたちをもっと食材に触れる機会を増やしていき、「食べ物を食べることは命をいただくこと」という命の尊さを多くの子どもたちに伝えていきたいです。
- たまごへのこだわりと、地元で働くことの意気込み、熱意を感じました。大人向けの食育講座として、ぜひ近いうちに実施したいと考えています。たまごを使った料理教室などがあると良いです。
- これからの時代は農業者、漁業者など一次産業者の後継ぎが育たないという話をよく聞きます。ですが今回お話を伺った竹鶏ファームの志村さんを見て安心しました。養鶏場経営だけでなく、さまざまな活動をされていて感心いたしました。