



食料王国みやぎ「伝え人（びと）」の皆さんのご紹介

（令和3年8月現在 登録者数28）

1 料理人（3）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
及川 健 （宮城県護国神社奉賛部 青葉城本丸会館 料理長） （社団法人 宮城県調理師会副会長）	仙台市	宮城の食材でつくる、伝統料理・創作料理の見た目も美しく美味い作り方の技術を伝えます。	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導
鹿野 佐一 （全日本司厨士協会 宮城県本部理事長）	仙台市	みやぎ食材伝道士で学んだ宮城県産の農産、畜産、水産物の安心安全な食材を育てる生産者のおもいの食材を使い、美味調理法の仕方をお伝えいたします。	○生産地に伺い、地元食材を使った料理講習会での講習、指導 ○ランチを食べながら食材や生産者の話等の講演
瀬戸 正彦	仙台市	宮城県産の銀鮭や海産物、野菜等で家庭等でも簡単にできる料理を御紹介します。	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導

2 農畜産業関係（4）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
有限会社 伊豆沼農産	登米市	「伊達の純粋赤豚」「伊豆沼ボーク」を始め、地域食材を利用した食品を伝えます。	○体験学習 ①手作りウィンナー②米粉ピザ教室③イチゴ大福 ④ブルーベリー摘み取りとムース作り⑤子豚まんづくり等 ○ハム工場、農場見学の受入
有限会社 竹鶏ファーム	白石市	たまごを通じて、生きる力を未来につなぐふるさとをつくりまします。	○竹鶏ファームの農場見学、竹炭製造現場見学 ○タマゴを使ったイベント・講習会での講師、指導
坂井 悦子 （坂井農産）	大崎市	地元産の米・大豆を使用して味噌づくりを伝えます。	○味噌加工体験
庄子 さおり （宮城県青年農業士）	仙台市	とりたて野菜のおいしさを地域の皆さんに伝えます。	○農業に関する講師、指導 ○農場見学、作業体験の受入

3 水産業関係（5）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
株式会社 木の屋石巻水産	石巻市	捕鯨基地を抱える宮城県石巻市より、「鯨」の美味しさをお伝えします。	○「鯨」を使用した料理講習会での講師・指導 ○工場見学の受入
株式会社 仙台水産	仙台市	「魚で元気！」魚食の大切さと、宮城県内産の水産物を使用して、簡単でおいしい料理方法を伝えます。	○宮城県内産の旬の魚をはじめ、水産物全般についての学習や調理・料理教室の講師、指導
株式会社 高政	女川町	宮城の代表的な産品「笹かまぼこ」等の蒲鉾工場の見学ができます。	○万石工場の見学を受入 （保育所、幼稚園から、小学校、中学校、高校等の学校関係から一般の方、町内会や老人会等まで受入）
塩釜蒲鉾連合商工協同組合青年部	仙台市	宮城の名物「笹かま」を体験しよう。	○小学校を中心に体験学習 ○体験と講義の二つで学習 ○小学校には訪問
有限会社 ヤマコ武田商店	塩竈市	宮城の「生鮪」の美味しさ、魅力、歴史、文化を分かりやすく伝えます。	○鮪を解体しながら生鮪の魅力を説明 ○鮪を中心として魚全般の話

敬称略、業種別、50音順で掲載しています。

4 食産業関係（11）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
株式会社 黒森 (楽食健美-KUROMORI-)	仙台市	楽食健美-KUROMORI-オーナーシェフ。シンプルながらも食材の旨みを最大限に引き出した料理を目指す。	○宮城県産の農作物、畜産物を使った料理教室
株式会社 だい久製麺	仙台市	おいしさとしあわせを発信します。	○工場の見学受入
株式会社 パールライス宮城	大和町	お米の生産から消費者をつなぐ架け橋として皆様の食卓に「心からの笑顔」お届けいたします。	○食育推進の見地により、学校関係団体（小学5年以上）のご希望者に対し、精米工場の視察受入
川村 武明	仙台市	ワインやノンアルコール飲料の魅力を御紹介します。	○ワインセミナー、テイasting講座 ○ノンアルコール飲料体験 ○料理との相性などに関する講演・セミナー
工房 水神そば	岩沼市	宮城の蕎麦、手打ちそばの美味しさ、伝統の味、造り上げる楽しさを伝えます。	○手打ちそばの見学及び体験 ○日本伝統のそば料理や薬味に欠かせないわさび（薬菜本わさび）や仙台曲がりネギなど地場産品の講演
惣菜店 ごっつおうさん	大河原町	宮城県の郷土料理が味わえて、技術やいわれを次世代へ継承することを目的に起業した店です。	○郷土料理や農産加工の講師
ハンバーグレストランHACHI	仙台市	創業1979年のハンバーグ中心にした洋食レストランです。県内外から地元を代表する洋食レストランとしてご愛顧いただいております。	○職場体験の受入 ○レストラン顧客を巻き込んだ産地ツアーの開催など
有限会社 三治郎旅館	蔵王町	宮城のうまいもの「山菜」や「乳製品」の美味しさを伝えます。	○料理講習会での調理や指導
有限会社 揚子江	石巻市	石巻の伝統食文化である「クジラ」を使用した「石巻クジラシューマイ」を作りを通じて、地域コミュニケーション形成のきっかけとなれればと願います。	○職場見学・料理作り体験と試食
愉多工房	大崎市	大崎市鬼首産のそばを自家製粉十勝そばの店です。	○そば粉を碾（ひ）いてもらい、その粉を使ったの簡単な料理やスイーツ教室
WIDEFOOD株式会社（肉のいとう）	仙台市	日本最高ランクの5等級限定牛「仙台牛」の魅力、地元・宮城に広めます。	○宮城県産仙台牛や仙台黒毛和牛についての講演・セミナーや美味しいお肉の焼き方などの紹介

5 食育推進団体等（5）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
公益社団法人 宮城県栄養士会	仙台市	管理栄養士・栄養士が、食と健康の正しい知識の普及を行います。	○管理栄養士、栄養士を紹介し、講話や調理実習を実施
食育NPO「おむすび」	大崎市	笑顔をつなぐ「食」の楽しさ大切さ～食育の基盤は家庭の食事作りから！若い世代に伝えます！～	○地域の旬の食材を使った料理教室や食育講座の講師 ○食べものの生産過程の学習や体験、見学 ○「食育」に関する講話
みやぎの食を伝える会	仙台市	当会の刊行本「ごっつおうさん」を中心にみやぎの郷土料理の歴史や食文化、郷土料理作りの技術等を伝えます。	○みやぎの郷土食に関する講話、又、郷土料理の講座、調理の実習指導
みやぎ野菜ソムリエの会	仙台市	野菜や果物の美味しさや感動を伝え、生産者と生活者をつなぐ役割を果たします。	○野菜・果物を使ったセミナー等の講師 ○産地での生産者の紹介、コラボ活動 ○児童・生徒に対する食育活動の講師
山家 眞	仙台市	コンニャク生芋を使った製品を作る指導やコンニャクの栽培指導を通して、コンニャクのおいしさを伝えます。	○コンニャク生芋を使った製品を作る活動の講師 ○コンニャク栽培の講師

敬称略、業種別、50音順で掲載しています。