



記 者 発 表 資 料
令和 8 年 2 月 1 9 日
東部地方振興事務所水産漁港部水産振興班
担当：高山・鈴木（宮城県漁業士会中部支部事務局）
電話：0225-95-7914
東部地方振興事務所農業振興部地域農業班
担当：松原・山口（石巻農業士会事務局）
電話：0225-95-7612

「浜と耕土のうたげ～石巻の料理人が贈る地元食材の特製料理～」の開催について

宮城県漁業士会中部支部と石巻農業士会が、地域食材の魅力発信と一次産業振興を目的とし、一般参加型の交流食事会「浜と耕土のうたげ」を開催いたします。本イベントでは、石巻圏域の「宮城県漁業士」及び「宮城県農業士」が生産した自慢の食材を、石巻市内を中心とした 7 店舗の料理人に特別に調理いただき、全 8 品の豪華コラボメニューとして提供いたします。

生産者である漁師と農家、生産物を調理する料理人、そして消費者が一堂に会し、食を通じて交流を深める貴重な機会となりますので、報道各社の皆様におかれましては、是非取材をお願いいたします。

※宮城県では、優れた経営を行い、地域のリーダーとして後継者育成、地域活動を積極的に行う生産者を「宮城県漁業士」、「宮城県農業士」として認定しています。
宮城県漁業士会中部支部には石巻市及び女川町の「宮城県漁業士」が所属しており、石巻農業士会には石巻市及び東松島市の「宮城県農業士」が所属しています。

記

- 1 開催日程 令和 8 年 2 月 2 5 日（水）午後 6 時から午後 8 時まで
- 2 開催場所 元気食堂（いしのまき元気いちば 2 階）
（石巻市中央 2 丁目 1 1-1 1）
- 3 主 催 宮城県漁業士会中部支部、石巻農業士会
協 力 割烹 滝川、元気食堂、シェルエトワレ、SUSHI&NATURE、中国料理 寿、Nuovo、
松ぼる（五十音順）
- 4 内 容 受 付 午後 5 時 3 0 分から
開 会 午後 6 時から午後 6 時 1 0 分まで
食事会 午後 6 時 1 0 分から午後 8 時まで ※特別メニュー 8 品を提供
閉 会 午後 8 時予定
- 5 参 加 者 宮城県漁業士会中部支部会員、石巻農業士会員、一般参加者、県関係者（合計 6 0 名）
- 6 取材申込 御取材いただける場合は、令和 8 年 2 月 2 4 日（火）正午までに上記担当（宮城県漁業士会中部支部事務局）へ御連絡ください。

*本資料は当日の取材をご案内するものであり、一般参加者の募集を目的としたものではありません。

浜と耕士のうたげ

～石巻の料理人が贈る地元食材の特製料理～

令和8年 **2月25日** (水)
18:00～20:00

場 所 元気食堂 (いしのまき元気いちば2階) 石巻市中央2丁目11-11

内 容 漁師・農家と食べて・飲んで・交流できる！
漁業士・農業士*が生産した自慢の食材を使用し、石巻の料理人が考案した渾身の料理をご提供します。

参加飲食店

「割烹 滝川」「元気食堂」「シェルエトワレ」
「SUSHI&NATURE」「中国料理 寿」「Nuovo」「松ぼる」

参加費 ●お料理 (8品程度) **8,000 円** (税込)
○アルコール飲み放題 **2,000 円** (税込)
○ソフトドリンク飲み放題 **1,000 円** (税込)

*参加費は当日会場にてお支払いください。

*キャンセル料につきましては、以下のようにさせていただきますので、ご了承ください。

開催日の5日～2日前：お料理代 (8,000円) の50%

開催日の前日・当日：お料理代の100%

参加者 60名

主催：宮城県漁業士会中部支部・石巻農業士会

協力：割烹 滝川、元気食堂、シェルエトワレ、SUSHI&NATURE、中国料理 寿、Nuovo、松ぼる

お問合せ TEL: 0225-95-7914 (宮城県漁業士会中部支部事務局)

*1 漁業士・農業士とは

宮城県では、優れた経営を行い、地域のリーダーとして後継者育成、地域活動を積極的に行う生産者を「宮城県漁業士」、「宮城県農業士」として認定しています。

《宮城県漁業士会ホームページ》

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/gyogyoshikai/top.html>

《宮城県農業士会ホームページ》

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/nosin/nougyoshi.html>

