



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25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11-11)
- 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、松ばる（五十音順）
- 4 内 容 受付 午後5時30分から  
開会 午後6時から午後6時10分まで  
食事会 午後6時10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、石巻農業士会会員、一般参加者、県関係者（合計60名）
- 6 取材申込 御取材いただける場合は、令和8年2月24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。

# 浜と耕土のうたげ

～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>

