



食料王国みやぎ「伝え人（びと）」の皆さんのご紹介

(令和8年3月現在 登録者数43)

1 料理人 (8)

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
阿部 朗 (会席料理丸勝 代表)	栗原市	くりはらの地産地消をモットーに おかけさまで半世紀 今も昔もこれからも	○県産食材を使った地元食の料理講習会での講師、指導 ○食育に関する講話
内海 貴史 (沢乙温泉うちみ旅館 九代目湯守)	利府町	料理人の観点から食材の特性を見極め、日本料理の伝統の技 で素材の持ち味を引き出し、食料王国みやぎの自然・風土・ 食文化の豊かさ、素晴らしいさを伝えます。	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導
及川 健 (東北割烹研究会 13代目会長)	仙台市	宮城の食材を用いて、見た目も美しい伝統料理・創作料理の 美味しいうつくり方を伝えます。	○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 (一般社団法人全日本寿司協会 関東総合地方本 部宮城県本部会長)	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 (PORTTAVOLA (ポルターヴォラ) オーナーシェフ)	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
中村 美紀 (Cooking Studio Te(イーエ)代表 料理研究家)	仙台市	「幸せは家の食卓から」…宮城のおいしい食材を使った手軽 な家庭料理を、歴史や生産者のストーリーと共に次世代に残 したいと考えております。	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導 ○シンプルな素材を生かす、簡単家庭料理の指導 ○食育に関する講話
早坂 幸夫、早坂 梨子 (日本料理 烏文 親方及び女将)	大崎市	食べて出来る応援があるから… おいしさの感動を関心に変え、消費拡大につなげたい	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導
矢内 信孝 (おおさき菜友会 会長)	大崎市	料理人の観点から、旬の地場農産物を活用した食の提案や郷 土の食文化を研究、発信し、食に対するありがたみを伝えて いきます。	○みやぎの食材を使った料理講習会での講師、指導 ○食育に関する講話

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
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 (宮城県青年農業者)	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
有限会社 伊豆沼農産	登米市	地域資源を活用した食農体験を通して、命の大切さ、食べる ことの大切さを伝えます。	<食農体験プログラム> ①手作りウインナー教室、②手作りはちま教室、 ③手作り豚まん教室、④手作りヒザ教室 <視察研修>
有限会社 竹鶏ファーム	白石市	たまごを通して、生きる力を未来につなぐふるさとをつくり ます。	○竹鶏ファームの農場見学、竹炭製造現場見学 ○たまごを使ったイベント・講習会での講師、指導

3 水産業関係 (7)

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 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)
株式会社 仙台北水産	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
気仙沼の魚を学校給食に普及させる会	気仙沼市	気仙沼の魚や漁業を学び、地域の自然等を愛する心、食への 感謝の心を育みます。	○気仙沼で水揚げされた水産物を使用した料理講習会での講師、指導 ○魚食や水産業に関する講話 ○水産業の現場見学、受け入れ
塩釜蒲鉾産商工協同組合青年部	塩竈市	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
宮城県漁業協同組合漁業支所女性部	気仙沼市	漁協の女性部ならではの地元の食材を使った郷土料理 もっと魚を食べて！魚介類離れに歯止めをかけた！ ～浜のおばちゃんたちと 楽しい料理教室～	○海産物や地場産品を使用した料理教室
有限会社 ヤマコ武田商店	塩竈市	宮城の「生鮭」の美味しさ、魅力、歴史、文化を分かりやす く伝えます。	○鮭を解体しながら生鮭の魅力を説明 ○鮭を中心とした魚全般の話

4 林産業関係 (1)

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
ねほりばーらんど 中條友紀	栗原市	農業で地域に恩返しを。美味しく楽しい「食時」を目指し て活動してます！	○林産物（しいたけ）の育ち方や食べ方の説明 ○しいたけを使った簡単な料理講座の講師、指導

5 食産業関係（16）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
一般社団法人みのり	白石市	SOCIAL GOOD FACTORY 地域のソーシャルグッドな食品工場！！	○食や農に関する講演・セミナー ○工場見学 ○小学校等における県産食材を使用した調理実習や調理イベント
学校法人晃陽学園 気仙沼リアス調理製菓専門学校	気仙沼市	気仙沼の食材を中心に 精力的に調理製菓技術を伝えて行きます。	○県産食材を使った料理講習会（地域の伝統食や郷土料理）での調理指導
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
くりはらおむすび	栗原市	地域の子どもたちに、米どころみやぎ・栗原の美味しいお米 を食べて欲しい。	○お米とおむすびに関する食育講話 ○県産食材を使ったおむすびの具材作り、おむすび体験
工房 水神そば	名取市	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美味に欠かせない仙台曲がりネギなどの地場産品の 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
てから〜焼菓子と料理の店〜	栗原市	これまで家庭や仕事の場、料理教室などで、様々な「食」の 勉強を続けてきた私にとって「つくる」は、日常の大切な コマ。「手から」育むおいしい幸せを皆さんに伝えます。	○県産食材を使用した地元食の料理講習会での講師、指導 ○食育に関する講話
宮城県味噌醤油工業協同組合	仙台市	地域で育まれる味と香り“みそ・しょうゆ”を知ろう	○味増加工体験 ○仙台みそ・しょうゆに関する講話
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」を作りを通して、地域コミュニケーション形成 のきっかけとなればと願います。	○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+割そばの店です。	○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」の魅力を、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
わたりようこ（わたりごはん教室代表）	仙台市	宮城県産の海苔とお米で作る「飾り巻き寿司」 食べて美味しい！作って楽しい！ 飾り巻き寿司の魅力とワクワク感動を伝えます。	○宮城県産の海苔とお米で作る「飾り巻き寿司」の料理教室

6 食育推進団体等（7）

氏名又は名称	所在地	メッセージ	主な食育活動への支援
一般社団法人くりはらツーリズムネットワーク	栗原市	地域をリ・デザインする活動を通じ、食育により子どもたち へ地域資源の価値を伝えます。	○地域資源を活用した食育体験活動 ○地域の伝統食や郷土料理、県産食材を使った料理講習会での講師、指導 ○食育に関する講話
公益社団法人 宮城県茶農士会	仙台市	管理茶農士・茶農士が、食と健康の正しい知識の普及を行いま す。	○管理茶農士、茶農士を紹介し、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 ○食へのもの生産過程の学習や体験、見学 ○「食育」に関する講話
スローフード気仙沼	気仙沼市	本物の食と感動を売るスローフード都市 気仙沼市の『食』のまちづくり	○地元の食材を使った料理講習会での講師、指導 ○スローフードの歴史・取組や気仙沼の食について学ぶ食育講話 ○気仙沼市内食産業関係事業者の現場・工場見学
nanohana class 大泉 菜央子	仙台市	楽しく気軽においしく、そして健康に食に感謝を	○旬の野菜を使った料理教室の実施
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、コラが活動 ○児童・生徒に対しての食育活動の講師

敬称略、業種別、50音順で掲載しています。