



## 食料王国みやぎ「伝え人（びと）」の皆さんのご紹介

（令和6年11月現在 登録者数33）

### 1 料理人（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
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 おかげさまで半世紀 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 (一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合 地方本部宮城県本部長)	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 (ポルトアヴォラ) 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
早坂 幸夫、早坂 葉子 (日本料理 鳥文 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 (おおさき楽友会 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手作りウイナー教室、②手作りはっと教室、 ③手作り豚まん教室、④手作りピザ教室 <視察研修>
有限会社 竹鶏ファーム	白石市	たまごを通じて、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 ○タマゴを使ったイベント・講習会での講師、指導

### 3 水産業関係（6）

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 ○工場見学を受入
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)
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
塩釜蒲鉾連合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
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

### 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
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
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 だいた製麺	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	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薬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
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
榎多工房	大崎市	大崎市鬼首産のそばを自家製粉十割そばの店です。	○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、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
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、コラボ活動 ○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。