



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

農林水産大臣賞

有限会社伊豆沼農産

◆宮城県登米市

「農業を食業に変える」
食農体験や加工・販売などの中核施設



直売所「くんべる」店舗外観

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼のほとりで米や野菜の生産、養豚と豚肉加工のほか、地域農産品の直売所、農家レストランの運営、食育や観光につながる体験教室などを営んでいる。「農業を食業に変える」という経営理念のもと、登米地域の農業と食の中核的な施設として、地産地消に取り組んでいる。



地元農産品の加工・販売として創業

規模拡大が主流だった1988年に、自分たちの目が届く範囲での適正な規模の養豚に自分たちの手で付加価値を高めていく道を目指すために創業。「農業を食業に変える」という理念を掲げ、ハム・ソーセージ作りをする加工場の設置、直売所、レストランの運営を手掛けてきた。まさに登米市新田地区の農業と食の集積としての施設である。

今では100戸以上の農家と連携し、「伊達の純粋赤豚 伊豆沼ハム」シリーズをはじめ、約1000種類の地元商品を扱っている。近隣農家にとっては「販売の場」であるとともに、生活の食材を調達する

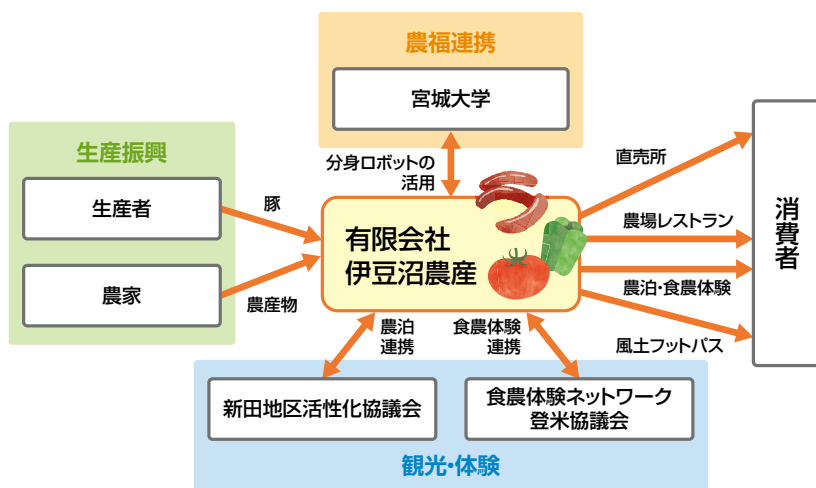
「購入場所」にもなっている。

また、ラムサール条約登録湿地である伊豆沼は多くの渡り鳥が飛来し、豊富な動植物などの自然が残る場所として名高い。こうした自然を活用した観光や食育、農泊などの活動拠点にもなっている。



食農体験や都市農村交流も

食育に関しては、子どもたちがウインナー作りなどで生産過程の理解を通じて食に関する感謝の気持ちや地域の自然、食文化や産業などの学びにつながる「食農体験教室」も開講し、年間で3000人を超える利用者がある。さらに同社の



地元の豚肉を使ったハム・ソーセージ

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社伊豆沼農産
- ◆代表者名：代表取締役会長 伊藤 秀雄
- ◆住所：宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
- ◆連絡先：0220-28-2986
- ◆創業：1988年
- ◆主な産品：豚、米、野菜、ブルーベリー

受賞の喜び

この名誉ある賞を受賞できましたのは、私一人の力ではなく、これまでに私を指導してくださった先輩方の皆様と、日々支えてくださったスタッフのおかげと実感しております。

伊豆沼農産 伊藤 秀雄



地域を散策する「風土フットパス」



手作りウインナー体験

住民と話す交流型ツアー「風土フットパス」は、都市農村交流にもつながっている。



農村の産業化に向けて研究所設置

2018年に社長直轄の部門として農村産業研究所を設置した。これまで培ってきたノウハウやネットワークを活用し、農村の産業化（農村そのものを産業化し、経済を創出していくこと）の実現に取り組むことが目的だ。60歳代で退職した人に生きがいを持ってもらえるように、都市農村交流の担い手として農村で活躍できる場を作り、地方創生につながるモデルの確立を目指す。

登米市でも農村の高齢化は避けて通れない課題だ。宮城大学などと共同で重度の身体障害を抱えている人に雇用の機会を創出するため、分身ロボットを活用した販売・接客支援にも取り組んでいる。物産店などに置いた分身用ロボットを自宅から遠隔操作することで接客などの作業ができる仕組みだ。

審査員より

新ブランド「伊豆沼豚」の販売や、伊豆沼で発見した酵母菌を使ったどぶろくの商品化、食農体験ファーム「ラムサール広場」などの食農教育など新たな活動にも積極的です。

勝本 吉伸

スタッフが小中学校を訪問して農業生産の仕組みについての講義や、「いただきます」の意味や想いを届ける「食＝命教育」の推進も毎年行っている。

2015年には自社の土地を活用し、3万㎡の食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープンした。小学校高学年を中心とした学校単位での総合学習の受け入れ、田んぼや畑での食農体験を行っている。「持続可能な農とSDGs」をテーマに企業の農業体験インターンシップや就農希望者の受け入れ、食農体験の普及人材を育成するための「食農体験ソムリエ研修」なども行っている。

食農体験は農村地域の観光を促進する効果も大きい。伊豆沼を訪れた観光客などが、自然散策をして、地元の野菜と豚肉を使ったバーベキューを楽しんでもらう。地元ガイドと一緒に歩きながら案内し、農家の軒先で手作りの料理を食べながら