

有限会社 伊豆沼農産

代 表 者 代表取締役 伊藤秀雄
 担 当 者 取締役企画室 室長 佐藤裕美
 住 所 989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
 駐 車 場 普通車45台 大型バス3台
 活動内容 加工体験 農業体験 調理体験 食事体験
 電話番号 0220-28-2986
 U R L <http://www.izunuma.co.jp>
 e-mail hiromi@izunuma.co.jp
 (アットマーク部分を@に変えてください)



伊豆沼農産は、宮城県北部の登米市と栗原市にまたがる日本最大の雁や鴨・白鳥などの越冬地で、日本で2番目にラムサール条約の指定を受けた伊豆沼の近くにあります。

食べ物を作ることの責任と『農業を食業に変える』をコンセプトに、自ら生産する農産物の付加価値化をめざして、地域の人や食材・料理・芸能・環境など、総合的に地域と関わりながら、自社ブランド「伊達の純粋赤豚」の肉・ハム・ソーセージなどの加工・販売とそれらを提供するレストランを運営し、生産から加工、販売、食卓までの「農村産業」に挑んでいる農業生産法人です。

伊豆沼農産が取り組む食育活動について、同社企画室室長の佐藤裕美さんからお話を伺いました。

**楽しい! 美味しい!
 小さな驚きと発見がいっぱい!**

食育を取り組んだきっかけは、学校でのいじめ事件が数多く報道されるなかで、「子どもたちはいのちの大切さが分かっていないのではないか」と感じた代表取締役の伊藤秀雄さんが、いのちの大切さを教えるために、豚もそうですがいのちを育てて出荷して、肉として食べていただいている立場から、学校では手が届かないところに日々のいのちに触れている農家の私たちがお手伝いできればということで食農体験教室を始めました。

伊豆沼農産へのアクセス

高速道路

仙台市から東北自動車道 を北上して築館ICから国道4号線に降りて栗原方面に向かい、交差する県道36号線を右折。JR 東北新幹線の高架下をくぐって内沼方面に向かう とレストラン「くんべる」の看板が見えるのである。看板を目印に走ると高速道路を降りてから20分くらいで到着します。

鉄道 JR仙台駅発

JR東北本線仙台駅—新田駅
 乗車時間82分 徒歩10分

鉄道 JR古川駅発

JR陸羽東線古川駅—小牛田駅
 乗車時間12分、
 JR東北本線小牛田駅—新田駅
 乗車時間18分 徒歩10分〔乗り換え時間込みで約100分〕

食育活動への申込みや伊豆沼農産の詳しい情報は、表に記載のURLから同社HPにお入り下さい。



「くんべる」とはドイツ語で「なかま」という意味だそうです。

一体感を感じる言葉ですね。



食農体験ファーム

田んぼの教室

「田んぼの教室」は、地元の新田小学校の総合学習として、4年生を対象に田植えや稲刈り体験を受入れています。農村育ちでも田んぼの作業に触れたことのない子どもたちが多くなっていますので、田んぼ目線で自分たちが暮らしている地域の景色を見たり、農業や食べ物についての関心を持ってもらうように続けていきたいと思っています。



どぶろくオーナー

「どぶろくづくり」は、登米市が「どぶろく特区」になっていることから、伊豆沼農産も製造免許を取得しました。どぶろくに仕込むお米の田植えから収穫、どぶろくの仕込みを体験し、仕上がったどぶろくをオーナーさんにお届けするプログラムです。

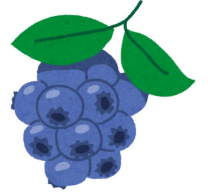
できあがったどぶろくは、瓶に詰めて、それぞれのオーナーさんの要望をうけて作ったオリジナルラベルを貼って、届けさせてもらっています。皆さんはそれぞれに、自分で飲んでみたり、仲間に自慢してみたりと田植えから続く体験を経て仕上がったどぶろくに楽しみを見つけていただいています。



ブルーベリー摘み取り

「ブルーベリーの摘み取り」は、7月の1ヶ月間農園を開放して夏休み

中に子ども会などが摘み取りを行ったり、摘み取ったものでデザートを作ってみたりと収穫や調理を体験していただけます。



くんぺる農園

「くんぺる農園」は、畑のオーナーになっていただき、野菜作りを体験するプログラムです。オーナーさんには、

土地利用代を農家さんに払っていただき、あとは自由に作付けをして収穫していただけます。作付けや生育管理は、地元の農家さんの指導を受けることができます。



生ハムづくり

「生ハムづくり」は、豚の骨付きもも肉のオーナーになっていただき、血抜きや塩を塗り込む仕込みの作業を体験していただけます。仕込みが終わってから1年かけて専用の冷蔵庫で熟成して、オーナーさんにお渡しします。

生ハムは、薄く切り分けて食べるところに美味しさがありますので、そのための専用のナイフもあるんです。外国では薄く切り分ける専門の職人がいるそうです。



いきもの調査隊

伊豆沼は、夏はトンボが多く冬は渡り鳥がたくさん渡来します。「いきもの調査」では、これらを観察して、「どうしてトンボが多いのか」「なんで渡り鳥がここにくるのか」といった勉強

会を年間を通して開いています。

伊豆沼は凍らないし、田んぼがたくさんあるのでエサも豊富で、シベリアから飛来してくる野鳥の9割がここを通るそうですよ。



出前食農教室

取引先の飲食店さんの新米フェアなどで、米作りや養豚のこだわり、生ハムやソーセージなどについての紹介や飲食店さんのイベントの場を借りて、出張ソーセージ教室と銘打ってソーセージ作りの実演などを行います。

仙台の中学校からの講演依頼などもあり、こうした機会に農業や農畜産物への関心、食べることや食べ物についての関心を持ってもらえるようにお話しをさせていただいています。





伝統料理で 地域を元気に

伊豆沼農産と地域の皆さまで、新田地区活性化協議会を立ち上げました。2年前から農林水産省の都市と農村の交流を促進するための交付金を活用して、都会から来ていただいた皆さまと新田地区の皆さまとの交流として、郷土芸能や郷土料理を楽しんでいただくために、地域の皆さまの思い出の料理やこれからも残していきたい料理の展示と食事を開いています。

ここで収集した伝統料理を新しい世代に伝えるには、私たちが地域の文化や料理のことを知らなければ、子どもたちに教えたり、お客様に説明することもできませんので、地域の皆さまが持ち寄った料理のいわれやレシピ、食材の記録もしています。

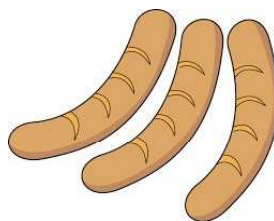
また、それぞれの料理の背景にある食文化を伝えることも大事なことです。どうしてこの料理が残されて来たかということを知ると紐解いてみると保存性だったり、砂糖が十分に手に入らない時代には、麦芽糖を代用して、お餅の料理を作ったりしています。砂糖を食べられない歴史があって、手間をかけてこうした甘い料理を作っていたことなども伝えていきたいと思っています。

伝統料理を継承するには、作って食べることを続けることが大事なことで、例えばしそ巻きを作ることが得意なおかあさんに先生になってもらって、しそ巻き体験をプログラムしたり、餅御前を楽しむ会を季節毎に開いてみたり、料理体験や農業体験・自然観察などの体験活動の昼食弁当を作ってみたり、遊びながら学ぶことができるようになることを企画しています。

手づくり ウィンナー

「手づくりウィンナー」は、小学生から社会人までを対象に10年前から行っています。お子様連れで何年か続けて参加される方もいらっしゃる、一番人気のプログラムです。

子どもたちに「何の肉か分かる？」って聞くと、いろんな動物の名前がでてきて、豚肉という答えがなかなかでて来なかったり、肉を詰める腸に関しても「羊の腸を使っていますよ」というとすごく驚いたり、できたてを食べるということも、子どもたちにはけっこう衝撃らしいですね。



手づくり ピザ

「手づくりピザ」は、生地から手作りします。子どもたちからは、のを見て「なんで膨らむの？」と質問が飛んできます。市販のピザ

生地から手作りします。生地が大きく膨らむ

を「チン」して食べることが多く、発酵して大きく膨らむ生地を見たことがない子どもたちもいるので、そこから生地の作り方とか発酵などについて話をしています。



他にも、郷土料理に挑戦する「手づくりはっと」や甘酸っぱいいちごで作る「手づくりいちご大福」、自社ブランド肉の『伊達な純粋赤豚』で作る「手づくり豚まん」など楽しくて美味しいプログラムがたくさんあります。体験教室のなかでのちょっとした驚きと発見が皆さん楽しいようですね。

今後の活動

今後の活動は、季節毎の食農体験プログラムを増やして、お出でになる皆さまが一日楽しめるものにしていきたいです。一つのプログラムは、2時間ぐらいで終わりますし、毎年お出で

になる皆さまには、目新しさも必要だと思いますので、そのためには、地域の皆さまにも先生になってもらったり、サポート役になってもらったりして、体験活動や地域の文化や伝統料理の継承が図れるよう季節毎のプロ

グラムを作って行きたいですね。

事業として成立するには、集客力をあげることも求められますので、情報の発信力を高めるために、栗原市・登米市・南三陸町で同じような活動をしている団体と連携して情報を発信していくことを検討しています。

また、県内で既に食育活動を始めようとしている皆さんとの情報交換や連携して活動していくことも大事なことだと思います。

編集雑記

ソーセージの加工体験から始めた食育活動が、農業体験や伝統料理の記録と伝承、いきもの調査へと発展して、地域の財産と文化、そして地域のマンパワーによって、地域に元気を作り出す活動へと進んでいます。

食べ物への関心を高め、生涯健全な食生活を送るために様々なアプローチがあります。地域の食材を大事にして、様々な体験活動を提供している伊豆沼農産でした。(I & G)