



「とれたて仙台」では、旬の味覚を味わえるイベントや仙台産農産物を使ったレシピなど、地産地消の取り組みを紹介しています

とれたて仙台

とれたて仙台フェア×東北ライプレストラン

市内の畑の風景などの映像を鑑賞しながら、とれたての仙台産農産物を中心とした特別メニューを味わえます。8月6日(土)は仙台産「今朝採り枝豆」の販売会も行います(11:00～)。無くなり次第終了。



▲特別ランチメニュー「仙台野菜のサラダと朝採り枝豆のキッシュランチ」

- 日時＝8月5日(金)～8日(月)11:30～22:00(7日(日)は20:00まで)
- 会場＝CROSS B PLUS (青葉区大町1-1-30)
- 詳しくはウェブサイトをご覧ください

仙台産農産物の直売



農産物直売所 たなばたけ高砂店

住所 宮城野区福室2-7-30
電話番号 388-7318
営業時間 10:00～18:00
(水曜・年末年始を除く)

秋保ヴィレッジ アグリエの森

住所 太白区茂庭字中谷地南32-1
電話番号 302-6081
営業時間 9:00～18:00
(12月～2月は17:00まで)

旬の香り市

市主催の直売イベント。生産者と会話を楽しみながら、直接購入できます。※次回の開催は18ページ参照

※その他の農産物直売所や直売イベントについて詳しくは、市ホームページをご覧ください

旬の野菜のおいしさを味わってほしい!

マリズファーム mari's farm 高山真里子さん

実家の農業を継いで、15年になります。現在はナスやピーマンなどのほか、ルッコラなどの西洋野菜、パンジーなどのエディブルフラワー(食用花)も栽培しています。

飲食店から「こんな野菜を作ってほしい」と依頼を受けるうちに種類がだんだんと増えていきました。1人で作業するので、大量には作れませんが、年間80品目くらい作っています。



今が旬! 地産地消レシピ

蒸し焼き枝豆

枝豆は鮮度が命! 生の枝豆を購入したら、その日のうちに調理するのがおすすめです。蒸し焼きすることでうま味が凝縮され、焼いた香ばしさも加わります。



材料

枝豆… 250グラム
塩…… 大さじ1/2
水……… 大さじ4

作り方

- ①枝豆を水で洗い、塩大さじ1/2をまぶし、5分位おいてなじませる。
- ②①をフライパンに平らに広げ、水大さじ4を加え、強火にしてふたをする。沸騰したら中火にし、およそ4分蒸す。途中で全体をかき混ぜる。
- ③ふたを外して火を強め、水分を飛ばす。軽く焼き色を付け、好みで塩をふる。

仙台産夏野菜たっぷり米粉カレー



夏のいち押しメニュー♪

夏野菜もたくさん! お子さんにもおすすめです。

※詳しいレシピはウェブサイトで紹介しています



仙台産農産物の魅力を発信!

ウェブサイト インスタグラム



とれたての野菜の味は格別。シンプルな食べ方でも十分おいしいので、早めに食べるのがおすすめです。地元産の野菜に興味を持ったら、プランターでもいいので、野菜作りにも挑戦してほしいですね。育てる楽しさも、旬のおいしさも感じられると思います。

農業は、作る品目もやり方も自分でコントロールできることに面白さを感じています。農業を通じて、年齢、性別に関係なく、一生の仲間に出会えたのも大きいですね。これから農業に携わる人がもっと増えてほしいですし、応援していけたらと思います。

▲高山さんの畑で作られている空心菜。ごま油でニンニクとさっと炒め、塩こしょうして食べるのがおすすめです!



とれたてを楽しむ
おいしいを楽しむ

地産地消を進めています

小松菜、レタス、トマトなど、さまざまな農産物が市内で生産されているのをご存じですか。豊かな自然環境に恵まれた本市では、米や野菜、畜産などの多彩な農業が営まれ、県内でも有数の農産物の生産地として、多くの品目の農産物が1年を通して生産されています。また、生産地と消費地との距離が近いのも本市の特徴の一つ。都心部でも鮮度が高い農産物が手に入りやすい環境にあります。この強みを生かし、市では、地元で生産された農産物を地元で消費する、地産地消の取り組みを推進しています。

地産地消により、生産者が丹精込めて生産した安全・安心な農産物を新鮮で栄養価の高いうちに味わうことができるだけでなく、直売イベントで生産者から食べ方のアドバイスをもらうなど、生産者と消費者の交流の機会も生まれています。生産者にとっても流通コストの削減や需要増加による生産規模の拡大につながるなど、地域経済の活性化も期待できます。また、小・中学校の給食にも仙台産農産物が入り入れられており、伝統的な食文化の継承や地域への愛着も育まれています。

身近な農産物の魅力

市では、仙台産農産物の魅力を多くの人に伝えるため、公式ウェブサイトとInstagram「とれたて仙台」による情報発信を実施。仙台で収穫される農産物や生産者の声、直売イベントなどを紹介しています。

また、農産物を生産者、流通事業者、店舗、消費者へとつなぎ、そのおいしさを知ってもらう「とれたて仙台プロジェクト」も行っています。その一つが「今朝採り枝豆」。市内で朝に収穫した枝豆を鮮度が高いうちに提供できるように、独自の流通体制でその日のうちにプロジェクト参加店に配送しています。他にも原木栽培され、肉厚でうま味の詰まった「原木しいたけ」や、東日本大震災後に若林区井土地区で土作りから始めた「甘み豊かで柔らかい「仙台井土ねぎ」など、季節ごとのとれたての農産物を飲食店等で提供しています。農産物の特徴を生かし、ブランド化することで、消費の拡大を図っています。

旬の食材を新鮮なうちに食べることができるとは地元ならではの魅力です。生産者と消費者を結び付ける地産地消を通して、とれたてのおいしさを味わってみませんか。

この特集に関するお問い合わせは、農政企画課 ☎214・8266、FAX214・8338