

仙台市地産地消推進協議会

活動報告書

平成20年3月

仙台市地産地消推進協議会

はじめに

近年、社会・経済環境やライフスタイルが変化する中、外食や調理済み食品の利用が進んだことなどもあって、栄養バランスの乱れ、生活習慣病の増加、欠食等の問題が指摘され、食生活の見直しが課題となってきた。また、価値観の多様化や食嗜好の変化等により、地域で生産された農産物を使用する伝統的な郷土料理や家庭料理など、地域特有の食文化が継承されにくい状況を懸念する声もある。平成 13 年の B S E 問題や今年に入って発生した中国産冷凍餃子事件により、「食の安全・安心」に対する国民の意識も一層の高まりを見せている。改めて「地産地消」に対する期待は高まり、各地における多様な取り組みが注目を浴びるようになった。

仙台市では、沿岸部から中山間地まで地域的条件を活かし、稲作を中心としながら野菜、花卉、畜産など多様な農業が営まれ、市民に新鮮で安全な農産物を豊富に供給している。にもかかわらず、生産者と消費者との交流や情報交換等はそれほど活発に行われてこなかった。高品質な地場産農産物が消費者にはあまり知られておらず、また、その生産も必ずしも消費者ニーズに対応したものとなっていないなど、さまざまな課題が浮き彫りとなっていた。

こうした状況を受け、生産者と消費者の相互理解、消費者ニーズに対応した新鮮で安全な市内産農産物の供給確保、健康で安心な食生活の実現、生産・流通・消費までの各段階における意識改革、本市の農業振興と豊かで安心できる市民生活の実現、などを目的として、仙台市地産地消推進協議会が平成 16 年 6 月に発足した。

この報告書は、本協議会の 4 年間の活動の概要をまとめ、今後の仙台市における幅広い地産地消推進の取り組みの参考とするために作成したものである。

これまでの委員各位の多大なご尽力に改めて敬意を表するとともに、ご協力いただいた生産者や消費者、そして関係機関・団体の皆様方に心よりの感謝を申し上げたい。

今後とも、生産者をはじめ、行政、農業関係機関・団体、市民及び事業者等の方々の地産地消の推進に向けた更なる取り組みがなされることを期待申し上げる次第である。

平成 20 年 3 月

仙台市地産地消推進協議会

会長 工藤 昭彦

目次

1 . 仙台市地産地消推進協議会について	1
2 . 事業内容	2
(1) 平成 16 年度	2
(2) 平成 17 年度	4
(3) 平成 18 年度	6
(4) 平成 19 年度	8
3 . 主な事業特集 カラーページ	11
フォーラム・直売イベント・四季折々の旬の野菜供給事業	
ここでちゃんマーク	
4 . 協議会活動の成果と課題について	15
5 . 今後の地産地消の進め方について	17

巻末資料

仙台市地産地消推進協議会規約	
仙台市地産地消推進協議会 予算決算額の推移	
平成 15 年度地産地消調査	
仙台市内の農産物直売所・市情報	
レシピ一覧	
仙台産 地産地消フォーラム メニュー一覧 (2005 ~ 2007)	
地産地消フォーラム 参加者アンケート (2005 ~ 2007)	
四季折々の旬の野菜供給事業協力店	
せんだい産農産物表示マーク使用規程	
愛称「ここでちゃん」に決定	
表示マーク協力店一覧	

1 仙台市地産地消推進協議会について

(1) 設立にあたっての背景・経緯

「地産地消」とは、地域で生産されたものをその地域で消費するという意味で使われており、「地場生産 - 地場消費」を略した言葉である。

近年、経済性や効率性が追求され、生産の大規模化や海外まで広がる流通などにより、安くて豊富な農産物を容易に手に入れることが可能となった。その反面、生産の現場と消費の現場が物理的にも心理的にも距離を持つようになったことやBSE(牛海綿状脳症)の発生や食品の虚偽表示問題、無登録農薬問題など、食の信頼を損なう出来事が続発した。このことにより、食の安全・安心を求める消費者と生産者とを結びつける地産地消への期待が高まってきていた。

また、本市においては、大都市でありながら、東部は沿岸地域と平野、西部は中山間地域という地域条件を活かした多様な農業が営まれ、耕地面積も県内有数の規模となっており、大消費地を抱えた生産地であることから地産地消を推進する素地ができている。

以上のことから、生産者と消費者が「顔の見える関係」であること、また、消費者にとっては、安全かつ新鮮でおいしい農産物が手に入り、生産者にとって農産物の販売がより促進されるよう、地産地消の推進を目的に仙台市地産地消推進協議会が設立されることとなった。

当協議会の設置に向け、平成15年度に学識経験者、生産者、農業関係団体及び消費者、行政関係者からなる研究会を4回開催し、協議会の目的や事業の進め方等の検討を重ね、平成16年6月1日に、仙台市地産地消推進協議会を設置した。

(2) 協議会活動の目的

仙台市農業基本計画の基本方針「ひと」「もの」「むすび」の環の確立による「循環型“農”空間」の実現に向けて、市内で生産される農産物を生産された地域で消費する「地産地消」をキーワードに

農産物に関する消費者が求める情報の提供

生産者と消費者が交流できる機会の創出

地場産農産物の表示制度の創設

以上の3つの事業を行い、消費者ニーズに対応した新鮮な地場産農産物の安定供給の確保と食料自給率の向上、安心で健康的な食生活、地域の環境保全や活性化を促し、生産・流通・消費までの各段階における意識改革を進め、市民の豊かで安心できる生活の実現を図ることとした。

設立当初、期間は平成16年度から18年度までの3ヶ年間としたが、地産地消のさらなる推進のため、1年間延長し19年度までの4ヶ年間の活動となった。

2 事業内容

平成 15 年 9 月 18 日に学識経験者 3 名、生産者・生産者団体 4 名、流通関係 5 名、行政機関 3 名の計 15 名からなる仙台市地産地消研究会を設置し、研究会を 4 回開催した。

研究会では、16 年度の協議会設置に向けての準備として市場や小売店、消費者に対しアンケートなどを実施するとともに、協議会の運営手法等の検討を行った。

〔平成 16 年度〕

平成 16 年 6 月 1 日に仙台市地産地消研究会の構成員で仙台市地産地消推進協議会を設立した。事業としては「情報提供・発信」、「交流機会の創出」、「地場産農産物表示制度」を 3 つの大きな柱として活動し、地産地消の推進に努めることとした。

(1)情報提供・発信・・・消費者への農産物に関する情報の提供

ア 旬の野菜のレシピ作成

【巻末資料 P 14】

消費者に仙台産野菜の料理方法を知ってもらうために、「旬」の野菜 13 品目を使用した 26 種類のレシピを作成した。

イ 仙台市地産地消ホームページを開設

消費者向けに地産地消に関する情報提供を行うため、平成 16 年 8 月 10 日に「仙台市地産地消ホームページ」を開設した。

そして、「旬の野菜のレシピ」や主要品目の収穫期と旬の時期を掲載した「仙台野菜カレンダー」(主要品目の収穫期と旬の時期を掲載)、平成 15 年に市場、流通、消費者を対象として実施したアンケート結果についての情報発信を行った。

「仙台市の農林水産業」<http://www.city.sendai.jp/keizai/nourin/index.html>

(2)交流機会の創出・・・生産者と消費者が交流できる機会の創出

ア 定期市、直売所マップの作成

【巻末資料 P 12】

市内に開設されている直売所や定期市 11 か所の情報を、仙台市のホームページに掲載した。

イ 仙台産地産地消フォーラムの開催

【巻末資料 P 15】

平成 17 年 1 月 19 日、対談と食材展示の二部形式でエル・パーク仙台を会場に開催。飲食店、ホテル、流通等関係者、消費者等約 110 名の参加があった。

第 1 部は「地域の食を語る - 仙山園たべもの対談」をテーマに大沼百貨店専務取締役落合春信氏と北灯社代表取締役長田洋子氏の対談を行った。第二部は「体験、実感 食材再発見」として、旬の野菜を展示し(素材数 21・

メニュー数 20)、試食及び商談会を実施した。

ウ 小売店実験事業

9月～11月に6回、市内6箇所の小売店で仙台産野菜コーナーを設置し、売れ筋商品や販売状況のリサーチを行った。

(3)地場産農産物表示制度・・・ 地場産農産物の表示制度の創設

ア 表示マークの決定

平成 15 年度に行ったアンケートの中の「仙台産農産物がどれだか店頭で区別がつかない」という意見を踏まえて、一目で仙台産農産物だとわかる表示マークを創設するため、平成 16 年 9 月～10 月に表示マークの図案を一般公募した。その結果、全国から 174 点の応募があり、アートディレクター八木正雄氏の下記の作品に決定した。

イ ピックアップ野菜の育成

仙台産農産物の中から、特に枝豆（主に茶豆）とそばを選定し、この2品目の品質向上と販売促進に力をいれることとした。



公募により決定した「地場産農産物表示マーク」

〔平成 17 年度〕

平成 16 年度に実施した事業を継続し、仙台市地産地消ホームページの内容をさらに充実するとともに、「仙台枝豆まつり」の開催や「せんだい産農産物表示マーク制度」を定めて周知活動を行うなどの事業推進を図った。

(1)情報提供・発信

ア ホームページ上の「旬」の野菜のレシピ作成・追加

枝豆に「仙台ちゃ豆の豆乳プリン」のレシピを追加し、秋の野菜（にんじん、キャベツ、レタス、水菜、トマト）5 品目と「そば」の合計 6 品目、11 種類のレシピを作成した。以上で平成 16 年度とあわせ、旬の野菜のレシピは 19 品目・39 種類となった。

イ 仙田野菜産地マップ

市内のどこで、いつ、どんな野菜が収穫されているのかが分かるように、仙田野菜産地マップ、仙田野菜カレンダーの作成を行った。

さらに、ホームページへの掲載及び仙田野菜産地マップのパネルを作成し、イベント等で紹介することにより周知を図った。

ウ 仙台市地産地消ホームページの掲載情報の充実

旬の野菜のレシピや仙田野菜カレンダー、地産地消フォーラム開催内容を更新するとともに、仙田野菜産地マップやせんだい産農産物表示マークに関する情報を新規に掲載した。

(2)交流機会の創出

ア 定期市・直売所マップの更新

仙台市のホームページへ新規に 16 ケ所を追加し、平成 16 年度とあわせ合計 27 ケ所を掲載した。併せて協議会ホームページへリンクを張った。

イ 仙台枝豆まつりの開催

平成 16 年度にピックアップ野菜に選定した枝豆のうち、J A 仙台が仙台ちゃ豆として販売している茶豆を、市民に対し P R した。

実施内容は、平成 17 年 8 月 3 日（水）の午後 3 時から 7 時まで、グリーンハウス勾当台前広場において「仙台枝豆まつり」を開催した。朝どりの仙台ちゃ豆の販売に加え、ゆでた仙台ちゃ豆販売や新鮮野菜の販売及び枝豆の豆乳プリンの試食などを実施し、多くの市民に「仙台ちゃ豆」を印象づけた。

さらに、大学生サークルによるバンド生演奏によりイベントを盛り上げた。

ウ 仙台産地産地消フォーラム・2005 の開催 【巻末資料 P 16・19】

平成 17 年 11 月 8 日（火）に仙台サンプラザにおいて「体験・実感 食材再発見」をテーマに開催。生産者や飲食店関係、流通関係者を対象として旬の野菜の展示や飲食（素材数 21 メニュー数 20）、商談会などを実施した。

(3)地場産農産物表示制度

ア 表示マークの商標登録とPRグッズの作成 【巻末資料P31】

表示マークの商標登録を申請するとともに、「せんだい産農産物表示マーク使用規程」を定めた（平成17年7月1日施行）。

さらに、PRグッズ（シール小26万枚、シール大1,500枚、缶バッチ900個、ポップ1,000枚、ポスター1,000枚、チラシ4万枚、のぼり20枚）を作成し、生産者や販売店等に配布するなどの周知活動を実施した。

イ 表示促進及び周知活動 【巻末資料P34】

販売店に対して表示を呼びかけ、37の事業者と83店舗の参加があり、店舗にポスターを掲げるなどの協力を得た。

生産者からは、使用許可申請が68件あった。これにより、直売所等で表示マークのポスターやポップの掲示や、個々に小さなマークを貼付した農産物の販売を通じて消費者に仙台産農産物をPRすることができた。

消費者に対しては、販売店においてのポスター掲示やチラシを関係機関に配布、さらに仙台市収穫まつり、青葉区区民まつり、みやぎ農業まつり、いずみ農業まつりなどの直売イベント時に表示マークをPRすることで周知を図ってきた。

ウ ピックアップ野菜の育成

平成16年度に選定した「そば」と「枝豆」に加え、「寒じめ野菜」を選定し、品質向上と販売促進を行った。

枝豆においては、品質向上のための栽培試験を仙台市農業園芸センターで実施し、さらに消費者にPRするための「仙台枝豆まつり」を開催した。

また、そばについては、宮城地区で産地育成を図るとともに、収穫した「そば」を、市内のそば屋や飲食店(13店)で提供した。品種は、優良品種である“常陸秋そば”の種を導入した。

寒じめ野菜については、ちぢみゆきな、雪掘りキャベツの料理レシピを作成して、平成18年1月26日にエル・パーク仙台で協議会委員や生産者等関係者による試食会を実施した。そして、販売促進等への活用を検討した。

寒じめ野菜とは・・・

冬の厳しい寒さにあわせることで、草姿は縮んだ形となり、寒さに耐えるため、葉に多くの糖分を蓄えるので、甘味が格段に強くなる。仙台では現在、ちぢみゆきな、ちぢみほうれんそうが栽培されている。

〔平成 18 年度〕

平成 16 年度に決定したせんだい産農産物表示マークが、より市民から親しまれるようするため広く愛称を募集し決定した。

また、地産地消を市民に深く知ってもらうための資料として地産地消ガイドブック「仙台の地産地消」を作成し配布を行った。

さらには、食材を提供する生産者とホテルや飲食店などを結びつけ、仙台産野菜を使用したメニューを期間限定で提供する「仙台冬物語寒じめ野菜味わいフェア」を実施し、野菜のとれたてのおいしさや旬の風味を市民に対し P R した。

(1)情報提供・発信

ア 仙台市地産地消ホームページの掲載情報の充実。

地産地消フォーラムなどイベントに関する記事等を更新した。

イ 地産地消ガイドブック印刷（3,000 部作成）

仙台市の地産地消を広く知ってもらうため、仙台産農産物等を紹介した小冊子を作成し、各種会議やフォーラム開催時、さらに市内飲食店に配布した。

(2)交流機会の創出

ア 定期市、直売所マップの更新

仙台市のホームページへ新規開設された直売所 2 ヶ所を追加した。

イ 直売イベントの開催・参加

消費者と生産者の交流を図り仙台産農産物を P R するために、直売イベントを開催するとともに各種イベントへ参加した。

秋保大滝産直市

期間：平成 18 年 5 月 2 日～ 4 日、出店：J A 仙台

春の花と野菜のマルシェ

期間：平成 18 年 5 月 27 日～ 28 日、出店：6 店舗

仙台枝豆まつり（ピックアップ野菜）

期間：平成 18 年 8 月 3 日 開催

仙台オクトーバーフェスト

期間：平成 18 年 8 月 30 日～ 9 月 3 日、出店：2 店舗

みやぎ材・木になるフェア

期間：平成 18 年 10 月 7 日～ 8 日、出店：1 店舗

J A 仙台宮城支店新そばまつり（ピックアップ野菜）

期間：平成 18 年 12 月 3 日

ウ 仙台産地産地消フォーラム・2006 の開催 【巻末資料 P 17・23】

平成 18 年 11 月 27 日（月）仙台エクセルホテル東急を会場に、旬の野菜

の展示や、飲食（素材数 31、メニュー数 17）、商談会などを実施した。飲食店、ホテル、流通関係者、生産者など約 180 名の参加があった。

(3)地場産農産物表示制度

ア せんだい産農産物表示マークの愛称募集 【巻末資料 P 33】

平成 16 年度に公募により決定した表示マークの愛称を募集し、審査の結果、宮城県富谷町在住の伊藤悦子さんによる「ここでちゃん」に決定した。

平成 18 年 11 月 1 日から 30 日までの 1 ヶ月間の募集期間に、全国から 419 点もの応募があった。

「ここでちゃん」は“ここでとれたものを、ここでちゃんと食べる”という意味が込められており、地産地消を P R するのに印象的な名前であるとして選定された。

イ ピックアップ野菜の育成

平成 17 年度に引き続き、枝豆とそば、寒じめ野菜について品質向上と販売促進を行った。

枝豆を消費者に P R するため、平成 18 年 8 月 3 日（水）午後 3 時から 7 時までグリーンハウス勾当台前広場において「仙台枝豆まつり」を開催した。

また、そばについては、平成 18 年 12 月 3 日（日）に宮城総合支所を会場に開催した「J A 仙台宮城支店新そばまつり」で、宮城地区産のそば 330 食を来場者に試食提供した。また、そば打ち実演やそば製品の販売を通して宮城地区のそばを市民に P R した。

寒じめ野菜については、「仙台冬物語寒じめ野菜味わいフェア」（平成 19 年 1 月 15 日～ 2 月 24 日実施）を開催し、市内の飲食店 7 ヶ所において冬の特産野菜の「ちぢみゆきな」、「ちぢみほうれんそう」を使った料理を提供して市民に P R した。



〔平成 19 年度〕

協議会は、当初 3 年間の活動という予定で設立されたが、表示マークの愛称が決定し、市民への周知をさらに図る必要があること、また、フォーラムでの商談会やピックアップ野菜の味わいフェアを実施することによって、直接生産者と飲食店が取引する例が見られはじめたことから、それらの活動を定着させる必要があること、地産地消推進への期待がさらに高まっている状況が見られることなどから、1 年間延長することとなった。

(1) 情報提供・発信

ア 仙台市地産地消ホームページの掲載情報の充実

イ 「食育フォーラム・仙台 2007」への参加

平成 19 年 9 月 1 日にエル・パーク仙台で開催された仙台市及び仙台市食育推進会議主催の「食育フォーラム・仙台 2007」に参加した。地産地消コーナーでパネルと表示マークのシールを貼付した仙台産農産物を展示することで、来場者に仙台産野菜の PR を行った。

ウ 仙台野菜カレンダーのポスター作成

仙台で採れる野菜の収穫時期が一覧できる「野菜カレンダー」(ホームページに掲載中)のポスターとチラシを作成し、学校給食や食育の場での活用を促進するため、市立小中学校及び学校給食センター、市内公立保育所に配布した。

また、「野菜カレンダー」のチラシについては、仙台市収穫まつりや地産地消フォーラム 2007 の各種イベントで来場者等にも配布した。

(2) 交流機会の創出

ア 直売所マップの更新

仙台市のホームページへ新規直売所 3 ヶ所を追加した。また、仙台市内の農産物直売所・市情報を掲載した冊子を作成し、イベント等で参加者へ配布した。

イ 直売イベントの開催・参加

昨年同様、各種イベントの開催や参加をすることで、消費者と生産者の交流を図った。

仙台・青葉まつり「杜の市」

期間：平成 19 年 5 月 19 日～20 日、出店：4 店舗

みやぎ材・木になるフェア

期間：平成 19 年 10 月 6 日～7 日、出店：1 店舗

仙台枝豆まつり(ピックアップ野菜)

期間：平成 19 年 8 月 2 日開催

ＪＡ仙台宮城支店新そばまつり（ピックアップ野菜）

期間：平成 19 年 11 月 25 日

ウ 直売所開設支援事業

これから直売所を開設する意欲のある農業者を対象に、直売所開設に必要なである農産物や農産加工品の表示についての講習会を開催した。

また、視察研修会を開催し、直売所の設立から運営までを女性農業者のグループで行い、成功している県南の直売所の視察と意見交換を行った。

エ 四季折々の旬の野菜供給事業 【巻末資料 P 30】

平成 18 年度に実施して好評だった「仙台冬物語寒じめ野菜味わいフェア」を拡大し、春・夏・秋・冬の旬の野菜についてフェアを実施した。生産者と飲食店を結びつけることにより、飲食店は地元野菜の新鮮さ、おいしさを、生産者は食材を使う飲食店側の考えを認識する機会となった。

さらに、市民への仙台産野菜の P R を行うことができた。

仙台春物語 やわらか野菜 味わいフェア

平成 19 年 3 月 30 日（金）～ 5 月 12 日（土） 料理提供店 6 店舗

仙台夏物語 なりもの野菜 味わいフェア

平成 19 年 7 月 27 日（金）～ 8 月 31 日（金） 料理提供店 12 店舗

仙台秋物語 収穫の恵み 味わいフェア

平成 19 年 11 月 2 日（金）～ 11 月 30 日（金） 料理提供店 14 店舗

仙台冬物語 寒じめ野菜 味わいフェア（ピックアップ野菜）

平成 20 年 1 月 16 日（水）～ 2 月 29 日（金） 料理提供店 17 店舗

オ 仙台産地産地消フォーラム・2007 の開催 【巻末資料 P 18・28】

「体験・実感・食材再発見」 - 仙台産野菜の美食会 - をテーマに開催し、約 180 名の参加があった。

これまでのフォーラムは、生産者と飲食業者や流通業者を対象に開催されたが、消費者に対する地産地消 P R も不可欠であるとの意見から、平成 19 年 11 月 29 日（木）に仙台エクセルホテル東急において、消費者を対象とした仙台の旬の野菜を使った料理の試食会（素材数 16 メニュー数 7）と直売所ブースを会場に設けた。

そして、野菜や花、加工品等の直売を通して、生産者と市民（消費者）との交流を図った。

(3) 地場産農産物表示制度（「ここでちゃん」マーク）

ア せんだい産農産物表示マークの野菜袋印刷版代助成

農産物を店頭で販売する場合には、個々の農産物に「ここでちゃん」シー

ルを貼るより野菜包装袋に印刷した方が、生産者等の手をわずらわせことなくマークの利用促進が図れることから、ここでちゃんマークを印刷するため版を修正する費用の助成を実施した。

版代の助成は、仙台農業協同組合のほうれんそう、小松菜等の共販・個販分を合わせ 15 種類、法人経営の生産者のパセリ等 2 種類の合計 17 種類の包装袋に対し版代の助成を実施した。

イ PRグッズ等配布

仙台産農産物をPRするためのここでちゃんの愛称入りPR用物品(のぼり、マーク入りボールペン、エコバック)の作成やポスターやポップ、農産物に貼付するシールを増刷した。

ウ ピックアップ野菜の育成

平成 18 年度に引き続き、「枝豆」と「そば」、「寒じめ野菜」について品質向上と販売促進を行った。

枝豆については、枝豆を消費者にPRするために、平成 19 年 8 月 2 日の午後 3 時から 7 時まで、グリーンハウス勾当台前広場にオープンテラス席を設け「仙台枝豆まつり」を開催した。会場ではゆでた仙台ちゃ豆、ビール、新鮮な野菜の販売、品種の違いによる枝豆の味比べ等を行った。

そばについては、「JA 仙台宮城支店新そばまつり」で、収穫したそば 400 食の来場者への提供や、そば打ち実演、そば製品の販売を通して、仙台市宮城地区のそばを市民にPRした。さらに、「伊達なそば蕎麦会(きょうゆうかい)」会員の飲食店での新そば提供を行った。

寒じめ野菜については、昨年度および旬の野菜供給事業に引き続き、味わいフェアを実施し、「ちぢみゆきな」、「ちぢみほうれんそう」をPRした。

主 な 事 業

仙台産 地産地消フォーラム

年1回、フォーラムを開催し仙台産農産物をPR

平成18年11月27日 仙台エクセルホテル東急



てかりのある海苔、
のり巻にぴったり

炊きたての「ひとめぼれ」と「まなむすめ」をおにぎりにしてみました！



平成19年11月29日 会場：仙台エクセルホテル東急



工藤会長の講演をきいて・・・

このストックも仙台産



仙台の野菜はおいしいなあ



直売所開設し
てウン十年。
きてけさいん



若手も花や野菜などでがんばってます



丹精込めた野菜だよ！

ひとつ買っていこうかしら

主 な 事 業

直売イベント

雨が降りましたが、「仙台枝豆まつり」は大盛況



平成 17 年 8 月 3 日「仙台枝豆まつり」

会場：仙台市勾当台公園市民広場

「仙台・青葉まつり」では、市内産大豆で作ったきな粉をまぶした飴餅をふるまいました。



平成 19 年 5 月 19 日～20 日「仙台・青葉まつり」

「仙台市収穫まつり」でおいしいそばを食べてから・・・



平成 18 年 11 月 18 日～19 日「第 18 回仙台市収穫まつり」 会場：仙台市農業園芸センター

曲がりねぎをいっぱい買いました



「JA 仙台宮城支店新そばまつり」で常陸秋そばを召し上げ

平成 18 年 12 月 3 日

会場：宮城総合支所



「みやぎ材・木になるフェア」でも仙台産野菜を PR

平成 19 年 10 月 6 日～7 日

会場：宮城材木文化センター

四季折々の旬の野菜供給事業

ピックアップ野菜事業の寒じめ野菜PRイベントとして始まった「味わいフェア」。

ホテル、旅館、飲食店が、そのときどきの旬の仙台産野菜を使った料理を提供し、とれたてのおいしさを市民のみなさまに味わっていただきました。



仙台冬物語

寒じめ野菜 味わいフェア

平成19年1月15日～2月24日

平成20年1月16日～2月29日

仙台の冬野菜を代表する「仙台ちぢみゆきな」と「仙台ちぢみほうれんそう」を提供しました。



仙台春物語

やわらか野菜 味わいフェア

平成19年3月30日～5月12日

珍しい「はくさいの花」や「レタス」「かぶ」など、春の柔らかな日差しを感じさせる野菜を提供しました。



仙台夏物語

なりもの野菜 味わいフェア

平成19年7月27日～8月31日

「なす」「トマト」「かぼちゃ」など、太陽の恵みを受けて育った果菜類を中心に提供しました。



仙台秋物語

収穫の恵み 味わいフェア

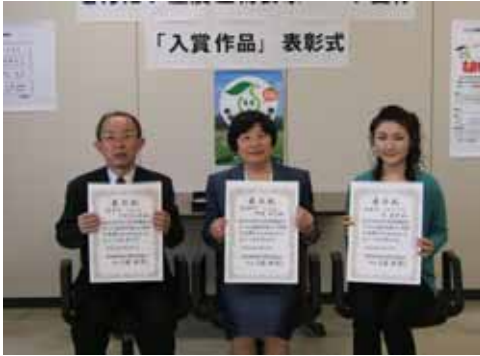
平成19年11月2日～11月30日

「にんじん」「だいこん」「さといも」など、収穫の秋を代表する野菜を提供しました。

主 な 事 業

せんだい産農産物表示マーク“ここでちゃん”

愛称の受賞者みなさん



「ここでちゃん」は
いろんな場所で見つかります。
探してみましょう!!!



イベントでは
のぼりに注目
してネ



協力店の野菜コーナーで会えますよ



JA 仙台の野菜の袋に印刷しています。直売所の野菜にシールを貼っています。

4 協議会活動の成果と課題について

(1) 協議会活動の成果について

ア 情報提供・発信

HP を開設し、web 上で仙台の地産地消に関する情報発信をすることにより、消費者の地産地消に対する理解が深まった。

HP のアクセス数が増加したことから、消費者等への情報提供をより図ることができた。

旬の時期がわかる「仙台野菜カレンダー」をホームページに掲載するとともに、地産地消ガイドブックの作成・配布により、仙台市の野菜の生産状況を広く市民に伝え、地産地消をPRすることができた。

全国的に「地産地消」が進められている中、仙台市地産地消推進協議会の活動が相まって、市民の「食」の安全等に対する意識と地産地消への理解が深まりつつあることが、イベントやフォーラムを通して感じられた。

イ 交流機会の創出

各種イベントやフォーラム開催により、生産者と流通業者、生産者と消費者が交流を持つことで、互いの考えや求めているものがわかるとともに、仙台産農産物について、消費者の認識が広がった。

直売所の数の増加とともに、HP 等で直売所についての情報を提供する農家が増え、複数の販売方法の必要性が浸透するなど農家の意識改革が図られた。

地産地消フォーラムで生産者や流通業者、飲食関係者との商談会を開催したことにより、農家と料理店の結びつきが図られた。一方、平成 19 年度のフォーラムでは、消費者を対象にすることによって、消費者に直接情報提供をすることができた。また、実需者の地産地消の意識も高まり、生産者の農場を訪問し、農産物の生育状況を視察するなど交流が図られ、既定の流通経路とは別に直接取引する事例が現れた。

仙台枝豆まつりは、1 年目は行政主導であったが、2 年目以降は、生産者自ら積極的に参加するようになったため、意識改革が図られた。また、マスコミにも取り上げられ、市民に仙台ちゃ豆が浸透した。

寒じめ野菜を料理店で提供してもらうことがきっかけで開始した「四季折々の野菜供給事業（味わいフェア）」は、生産者が 2 名から 4 名へ、また、提供料理店も 7 ヶ所から 17 ヶ所に拡大し、料理店及びお客さんから、非常に好評であった。

料理店から生産者に対し、「買い支えるので、希望のものを作ってほしい、生産者側からも作ってほしいものを教えてほしい」など、マッチングも行われるなどの成果が見られた。

生産者がイベントやフォーラムに参加する機会が増え消費者等と交流を持つ

たことで、消費者（農産物を購入する人：市民や小売店・流通業者等）が「安全・安心」などを求めていることを実感し、これまで以上に消費者ニーズに応えた生産に取り組む姿勢が強くなるなどの意識の変化が見られた。

ウ 地場産農産物表示制度（「ここでちゃん」マーク）及びピックアップ野菜部会

表示マークができたことにより、仙台産農産物が以前より認識しやすくなった。

トレーサビリティのための名前掲載シールへの利用や、野菜の袋等への印刷、直売等での表示マーク（仙台産農産物）が消費者の目に触れる機会が増加した。

仙台ちゃ豆については、ちゃ豆の品質向上のために栽培体系、品種の選定、食味調査を仙台市と連携し行うこと（農業園芸センター試験研究事業）で、栽培体系の見直しにつながった。

寒じめ野菜のうち、「ちぢみほうれんそう」、「ちぢみゆきな」は、料理店・ホテルから甘くておいしいとの評価を受けて、素材としてのブランドがアップした。

そばについては、製粉会社との契約栽培により、種が安定的に確保でき、そば店にも供給できる体制を確立することができた。また、そば店の集まり「伊達なそば^{きょうゆうかい}蕎友会」のメンバーとの連携により、イベント等でのそば打ち実演などの協力が得られ、市民への普及啓発活動がスムーズに行えるようになった。

(2) 課題等について

ア 情報発信の充実

イベント等での市民アンケートにおいて、「仙台産農産物はどのような野菜があって、どこで購入できるかわからない」などの意見があったことから、市民にわかりやすく、効果のある情報提供のあり方を検討しなければならない。

仙台産野菜のカレンダーを作成し、地産地消や食育推進を目的に学校や保育所など特定のところに送付し活用していただいているところだが、更に多くの方々を対象に「野菜カレンダー」のような情報提供も必要である。

イ 交流機会の創出

食の安全・安心問題が注目されている昨今、輸送コスト、生産資材等の高騰により、地産地消に目を向けた動きが生産者団体にも見受けられている。

そのため、今後とも、市民に対して、枝豆まつりなどのPR活動を継続する必要がある、生産者が主体となった活動を、JA 仙台、仙台市が引き続き支援していく方向で検討する。

フォーラム等の異業種間交流を持つことや生産方法・流通・決済のシステム構築、提供店の拡大とそれに伴う生産者の拡大・生産体制の強化を行う必要が

ある。今後も JA 仙台、仙台市等の役割分担のもと進めていく方向で検討することが肝要である。

ウ 「ここでちゃん」マークの普及と特産化に向けた取組み

量販店等に並ぶ仙台産農産物が少ない現状はあるものの、「ここでちゃん」マークの市民向けのPRが足りなかった。今後も地道な普及活動を継続して行うことが必要であろう。

地産地消は原則、仙台産のものを購入してもらうことになるので、他産地の農産物との「差別化」を図らなければならない。そのためには、品質の良さ、特徴などが求められる。また、これまでになかった「品種」の生産、「特産化」も視野に入れた取組みも併せて研究すべきと考える。

仙台ちゃ豆の試験栽培については、仙台市農業園芸センターにおいて継続して実施し、農業者へ普及を行っていく必要がある。

「ちぢみほうれんそう」、「ちぢみゆきな」は、県外出荷が主なため、作付けを拡大し、市内の流通量を増加させ、地産地消を進める必要がある。

そばは転作田で生産するため、排水対策など品質向上のための技術対策を行い、更なる品質向上と収量アップが必要である。

仙台伝統野菜については、生産性や栽培管理上などの課題により作付けが減少した経緯もあり、今後、推進にあたっては、関係農家などの意向を把握しながら関係機関団体の役割分担のもと、これまでの取組みを踏まえ復活に向けての検討と対応を進める必要がある。

5 今後の地産地消の進め方について

当協議会は平成 19 年度で収束を迎えるが、仙台市における地産地消は種をまいて今芽が出始めたところである。これを枯らすことなく、大きく育てていかなければならないだろう。

当面、前述した課題について検討・整理を行いながら、次のような取組みが必要と考えられる。

(1) 情報発信の充実

ア 地産地消を推進するうえで、やはり最大のセールスポイントは「新鮮さ」と「安全・安心」である。この二つの消費者ニーズを満足してもらうためにも、行政等は生産者に対しトレーサビリティの徹底と「安全」に配慮した生産が行えるよう指導・支援していく必要がある。

イ 直売所等の開設支援、経営支援を行い、また、仙台産農産物使用の飲食店の情報や「ここでちゃん」マーク協力店などの情報を収集し、HP等で発信する。

ウ 学校給食やホテル・飲食店での地場産農産物の利用を促進されるよう、更なる取組みが必要である。

(2) 交流機会の拡大

- ア 生産者が流通業者や飲食店関係者等のニーズを把握し、また消費者と触れ合うことでお互いの考えを知ることが地産地消には不可欠な要素である。今後もフォーラム等のイベントを開催し交流機会を創出する。
- イ 生産者と市民との交流の場を創出するため、農産加工グループ等生産者に各種イベントや仙台市農業園芸センターで開催される、「旬の香り市」や「仙台市収穫まつり」への参加など販売機会の提供を行う。
- ウ 四季折々の旬の野菜供給事業のような取組みは効果が期待されることから、行政は民間ベースの事業となるよう育成・支援していくことが望ましい。

(3) 「ここでちゃん」マークの普及及び特産化に向けた取組み

- ア JA 仙台の野菜包装袋への地場産農産物表示マーク（ここでちゃん）の印刷については、平成 19 年度に実施していることから、今後は量販店等に直接納入している、生産者や生産者グループを対象に版代等の助成支援を行い、マークのPRを図る。
- イ “枝豆”、“寒じめ野菜”、“そば”をピックアップ野菜とし、仙台の特産化を推進してきたが、今後は、具体的に寒じめ野菜の「ちぢみほうれんそう」・「ちぢみゆきな」に西洋野菜を加え、特産化・ブランド化の可能性をさぐる必要がある。

以上、市民には地産地消の必要性を理解していただくとともに、流通団体は地場産農産物が市内流通しやすいような仕組みづくりや販売店への働きかけ、行政・生産者団体は消費者に安全でおいしい農産物の供給及び消費者が求める適切な情報提供を行うなど、今後も各分野で連携しながら地産地消の推進に積極的に取り組んでいくことが必要であると言えるだろう。

巻末資料



仙台市地産地消推進協議会規約・・・・・・・・・・	1
仙台市地産地消推進協議会 予算決算額の推移・	3
平成 15 年度地産地消調査・・・・・・・・・・	4
情報発信	
仙台市内の農産物直売所・市情報・・・・・・・・	12
レシピ一覧・・・・・・・・・・	14
仙台産 地産地消フォーラム	
メニュー一覧(2005~2007)・・・・・・・・	15
参加者アンケート	
2005・・・・・・・・・・	19
2006・・・・・・・・・・	23
2007・・・・・・・・・・	28
四季折々の旬の野菜供給事業協力店 ・・・・・・・・	30
せんだい産農産物表示マーク	
せんだい産農産物表示マーク使用規程・・・	31
愛称「ココでちゃん」に決定・・・・・・・・	33
表示マーク協力店一覧・・・・・・・・	34

仙台市地産地消推進協議会規約

(名称)

第1条 この協議会は、仙台市地産地消推進協議会(以下「協議会」という。)と称する。

(目的)

第2条 生産者と消費者の相互理解を深め、消費者ニーズに対応した新鮮な市内産農産物の安定供給の確保と自給率の向上、安心して健康的な食生活、地域の環境保全や活性化を促し、生産・流通・消費までの各段階における意識改革を進め、市民の豊かで安心できる生活の実現を図ることを目的とする。

(所掌事務)

第3条 協議会は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 市内産農産物に係る情報提供・発信に関する事
- (2) 相互交流できる販売機会の創出に関する事
- (3) 市内産農産物に係る表示に関する事
- (4) その他、地産地消の推進に必要な事項に関する事

(組織)

第4条 協議会の委員は、別表第1に掲げるものをもって構成する。

(役員)

第5条 協議会に役員として、会長1名及び監事2名を置く。

(役員を選任)

第6条 会長は、委員の中から互選する。

2 監事は、宮城県仙台農業改良普及センターと仙台農業協同組合の委員とする。

(役員職務)

第7条 会長は、協議会を代表し会務を総理し、会長に事故あるときは、あらかじめその指名する委員が、その職務を代理する。

2 監事は、会務の執行状況を監査する。

(会議)

第8条 会長は、会議を招集し、その議長となる。

- 2 会長は、必要に応じて会議を開催することができる。
- 3 会長は、必要に応じて構成員以外の関係者を出席させ、その意見を求めることができる。
- 4 会長は、必要に応じ部会を設置することができる。

(事務局)

第9条 協議会の事務局は、仙台市経済局農林部農政企画課に置く。

2 事務局内に事務局長及び会計を置く。

(会計年度)

第10条 会計年度は、毎年4月1日から翌年3月31日までとする。

(その他)

第11条 この規約に定めるもののほか、必要な事項は会長が別に定める。

付 則

この規約は、平成16年6月1日から施行する。

付 則(平成17年7月改正)

この改正は、平成17年7月1日から実施する。

付 則（平成 18 年 4 月改正）

この改正は、平成 18 年 4 月 1 日から実施する。

委員の構成

平成 19 年 4 月 1 日現在

分類	氏名	所属
学識経験者	工藤 昭彦	東北大学大学院農学研究科長・農学部長 教授
	岸谷 幸枝	東北大学大学院農学研究科助教
	阿部 育子	仙台市東部市民センター館長
宮城県	東海林 清広	農林水産部食産業振興課 課長補佐兼食産業企画班長
	木村 政浩	仙台農業改良普及センター 先進技術第 1 班 技術主査
消費者	斎藤 まち子	仙台市消費者協会事務局長・事業委員長
生産者	相原 新一	JA 仙台野菜生産部会協議会会長
	二瓶 幸次	JA 仙台稲作部会協議会会長
流通	菅原 孫一	(株)宮果 代表取締役副社長
	粟野 謙治	仙台中央青果卸売(株) 野菜部取締役主管
	高橋 富寿男	仙台中央青果卸売協同組合理事
	大武 敏良	宮城仙台青果商業協同組合理事
	須崎 克己	みやぎ生活協同組合 産直推進本部事務局長
全農みやぎ	鈴木 信一	全農みやぎ園芸部園芸課長
J A 仙台	阿部 春彦	仙台農業協同組合営農経済部長
仙台市	佐藤 孝好	仙台市経済局農林部長

仙台市地産地消推進協議会 予算決算額の推移

	平成 15 年度	平成 16 年度	平成 17 年度	平成 18 年度	平成 19 年度
収入 予算	0 円	2,600,000 円	3,124,000 円	3,240,000 円	4,657,000 円
収入 決算額		2,608,610 円 内訳 仙台市負担金 2,000,000 円 仙台農業協同 組合負担金 500,000 円 利子 10 円 フォーラム 参加費 108,600 円	3,311,387 円 内訳 仙台市負担金 2,000,000 円 仙台農業協同 組合負担金 500,000 円 利子 10 円 フォーラム 参加費 152,000 円 枝豆販売代 36,300 円 繰越金 623,077 円	3,472,680 円 内訳 仙台市負担金 2,200,000 円 仙台農業協同 組合負担金 500,000 円 利子 760 円 フォーラム 参加費 170,000 円 枝豆販売代 62,450 円 繰越金 539,470 円	4,869,603 円 内訳 仙台市負担金 3,000,000 円 仙台農業協同 組合負担金 500,000 円 利子 3,006 円 フォーラム 参加費 154,000 円 枝豆販売代 56,250 円 繰越金 1,156,347 円
支出 予算	3,321,000 円	2,500,000 円	3,124,000 円	3,240,000 円	4,657,000 円
支出 決算額	2,784,000 円 内訳 地産地消協議 会調査業務 2,488,500 円 地産地消研究 会委員報酬 272,000 円 事務経費 22,920 円	1,985,533 円 内訳 運営費 241,861 円 情報提供・発信 390,992 円 相互交流推進 830,363 円 地場産農産物 表示 522,317 円	2,771,917 円 内訳 運営費 188,920 円 情報提供・発信 193,454 円 相互交流推進 846,353 円 地場産農産物 表示 1,543,190 円	2,316,333 円 内訳 運営費 181,650 円 情報提供・発信 324,450 円 相互交流推進 1,160,547 円 地場産農産物 表示 649,686 円	4,869,603 円 内訳 運営費 157,784 円 情報提供・発信 670,780 円 相互交流推進 1,899,353 円 地場産農産物 表示 2,141,686 円

平成 15 年度に仙台市で地産地消研究会を設置。平成 16 年度に任意団体として仙台市地産地消推進協議会を設置し、仙台市と仙台農業協同組合との負担金により運営・事業を実施した。

平成 15 年度地産地消調査

平成 15 年度に「地産地消推進協議会設立」に向けて、基礎資料とするために地産地消についての調査を実施しました。

市内農産物の流通実態調査（小売店・量販店）

小売店・量販店に対しアンケート用紙を 254 店に郵送し、郵送で回収しました。（回答数は 83 店）

1. 小売店・量販店における「市内産農産物」の評価

		1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
販売店の品質評価	良い	ほうれん草 (56.3%)	せり (54.5%)	小松菜 (46.8%)	きゅうり (43.7%)	春菊 (43.7%)
	悪い	玉ねぎ (29.2%)	馬鈴薯 (18.8%)	にんじん (13.3%)		
消費者の評判	良い	せり (53.0%)	ほうれん草 (52.5%)	小松菜 (45.5%)	きゅうり (42.3%)	白菜 (42.1%)
	悪い	玉ねぎ (16.7%)	馬鈴薯 (14.6%)	にんじん (13.3%)		
今後の販売意向	増やす	ほうれん草 (30.1%)	トマト (23.3%)	きゅうり (21.7%)	小松菜・ねぎ・白菜 (20.5%)	

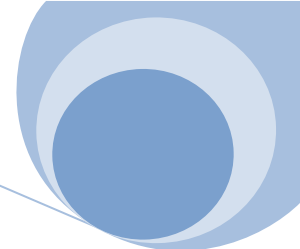
各品目における「市内産」の販売店の品質評価

評価は「良い」、「普通」、「悪い」の 3 段階で行いました。「普通」という評価の品目が多いなかでも、「良い」という評価は、ほうれん草が 56.3%、せりが 54.5% で 5 割を超えており、続いて小松菜、きゅうり、春菊の順となっています。

一方、「悪い」という評価は、玉ねぎが 29.2% で 3 割近くになっています。なお、「悪い」が「良い」を上回っている品目をみると、玉ねぎ（18.8 ポイント）、馬鈴薯（12.5 ポイント）、にんじん（3.3 ポイント）などとなっています。

各品目における「市内産」の消費者の評判

販売店に買いに来る消費者の評判は、販売店の品質評価と似た傾向となり



ました。「良い」という評価は、せりが 53.0%、ほうれん草が 52.5%で以下、小松菜、きゅうり、白菜の順となっています。

「悪い」という評価は、販売店の評価に比べて割合は低いものの、玉ねぎが 16.7%となっています。

また、「悪い」が「良い」を上回っている品目は、玉ねぎ（ 8.4 ポイント）、馬鈴薯（ 6.3 ポイント）、にんじん（ 3.3 ポイント）となっており、これもポイントは低いものの販売店と同様の傾向となりました。

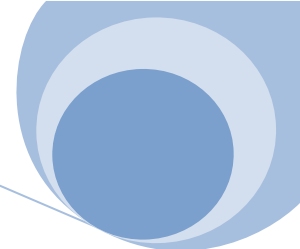
各品目における「市内産」の今後の販売意向

評価は「増やす」、「現状維持」、「減らす」の 3 段階で行いました。どの品目も「現状維持」という回答が大半を占めていましたが、そのなかで「増やす」が 2 割を超えている品目は、ほうれん草が 30.1%、トマトが 23.3%、きゅうりが 21.7%、小松菜・ねぎ・白菜が 20.5%などとなっています。

2. 「市内産」の農産物を販売する上で工夫している点

項 目	割合 (%)
「仙台産農産物」と表示している	39.8
店頭の特設コーナーを設けている	4.8
生産者の顔が見える販売をしている	4.8
チラシ等で宣伝している	4.8
特に工夫していない	55.4

販売店が「市内産」の農産物を販売する上で工夫していることは、「仙台産農産物と表示して販売している」が 39.8%とほぼ 4 割に達していました。この他は、「店頭の特設コーナーを設けている」、「生産者の顔が見える販売をしている」、「チラシ等で宣伝している」がそれぞれ 4.8%となっています。なお、「特に工夫していない」が 55.4%と最も多い回答となりました。



3 . 農産物の「顧客ニーズ」の情報入手先（複数回答可）

	情報入手先	割合（％）
1	市場関係者	69.9
2	店頭	54.2
3	業界紙	18.1
4	マスコミ	16.9
5	インターネット	2.4

農産物の「顧客ニーズ」の情報入手先は、「市場関係者」からがほぼ7割の69.9%に達して最も多く、「店頭」が54.2%で続いており、これらが主な情報入手先となっています。以下、「業界紙」18.1%、「マスコミ」16.9%、「インターネット」2.4%などとなっています。

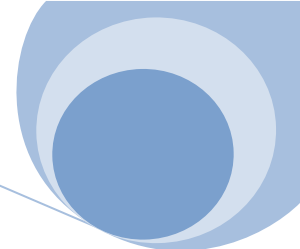
これらをみますと、いろいろな媒体に掲載されている情報よりも、商品仕入の際の市場や実際のお客さんとのやりとりなど、人と人を介して得る情報がメインであるといえます。

4 . 農産物の「産地情報」の入手先（複数回答可）

	情報入手先	割合（％）
1	市場関係者	94.0
2	流通関係者	30.1
3	生産関係者	27.7
4	業界紙	14.5
5	マスコミ	13.3

農産物の「産地情報」の入手先として最も多かったのは、「市場関係者」で94.0%と9割を超えており、他を大きく引き離しています。続いて、「流通関係者」が30.1%、「生産関係者」が27.7%となっており、以下「業界紙」14.5%、「マスコミ」13.3%などとなっています。

「顧客ニーズ」、「産地情報」とも情報の入手先として「市場関係者」の役割が大きく、情報伝達者として、いわば生産者と消費者をつなぐパイプ役といえるでしょう。しかし、市場法の改正に伴い、流通形態も多様化していくことが考えられます。そのとき、「生産者」としてどのように情報発信をしていくかが、今後のポイントになってくると考えられます。



仙台市内消費者の農産物の購入実態調査

調査対象 仙台市民 1,000 人（訪問配布・回収），回収 992 人

調査期間 平成 15 年 10 月

1. 食にかかわる用語の認知状況（複数回答）

順位	用語	割合 (%)	順位	用語	割合 (%)
1	遺伝子組み換え食品	78.5	6	グリーンツーリズム	9.6
2	残留農薬	53.2	7	トレーサビリティシステム	9.5
3	JAS 法	41.7	8	HACCP	6.1
4	スローフード運動	35.4	9	どれもなし	9.6
5	地産地消	16.0	10	無回答	4.1

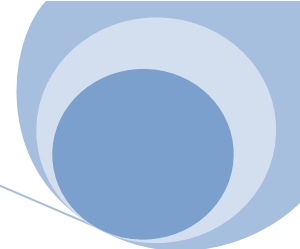
食にかかわる用語の認知状況を見ると、認知率が最も高いのが「遺伝子組み換え食品」で 79.5% となっており、ほぼ 8 割の人に知られています。次に多かったのは「残留農薬」で 53.2%、「JAS 法」が 41.7% で、以下「スローフード運動」が 35.4%、「地産地消」が 16.0%、「グリーンツーリズム」が 9.6%、「トレーサビリティ」が 9.5%、「HACCP」が 6.1% などとなっています。

上位ベスト 3 の用語は、「安全」に関するものが占めており、普段から関心の高さが伺えます。また、「地産地消」は、認知率が意外に低いという結果になりました。

2. 普段野菜を買う際の店舗形態等（複数回答）

順位	購入店舗	割合 (%)	順位	購入店舗	割合 (%)
1	食品中心のスーパー	56.4	6	デパート	4.3
2	大型スーパーマーケット	52.2	7	コンビニエンスストア	3.0
3	生協	43.0	8	農協	6.1
4	一般小売店（八百屋）	30.5	9	その他	4.3
5	農家から直接購入	11.9	10	無回答	1.5

普段野菜を買う際に利用している店は、「食品中心のスーパー」が 56.4%



で最も多く、「大型スーパーマーケット」が 52.2%で続いており、これらを合わせた「スーパー」で半数程度の人が野菜を買っていることになります。以下を見ていきますと、「生協」が 43.0%、「一般小売店(八百屋)」が 30.5%、「農家から直接購入」が 11.9%などとなっています。

3. 野菜の購入頻度

順位	購入頻度	割合(%)
1	週に 2 ~ 3 回	51.1
2	週に 1 回くらい	22.0
3	ほとんど毎日	16.4
4	その他	9.0
5	無回答	1.5

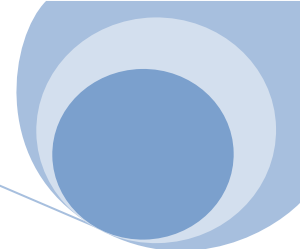
普段野菜を買う頻度は、「週 2 ~ 3 回」が 51.1%で最も多く、続いて「週 1 回くらい」が 22.0%、「ほとんど毎日」が 16.4%となっています。男女別では、「ほとんど毎日」と「週 2 ~ 3 回」という回答は女性で多く、「週 1 回くらい」は男性で多くなっています。

4. 普段野菜を買う際の重視ポイント(複数回答)

順位	重視項目	割合(%)	順位	重視項目	割合(%)
1	鮮度	81.5	6	有機農法	12.9
2	価格	76.2	7	生産者の顔が見える	10.7
3	低農薬・無農薬	32.2	8	その他	3.1
4	色・形	28.8	9	無回答	1.8
5	生産地	23.2			

普段野菜を買う際に重視している点は何ですかという質問で、最も多かったのが「鮮度」で 81.5%、続いて「価格」が 76.2%となっており、「鮮度」、「価格」が 8 割前後と他の項目を大きく引き離しています。

これ以下を見てみますと、「低農薬・無農薬」が 32.2%、「色・形」が 28.8%、「生産地」が 23.2%となっており、これらの項目を 2 割以上の方があげています。



5 . 仙台野菜の認知状況

順位	認知状況	割合 (%)
1	ある程度知っていた	43.3
2	あまり知らなかった	24.8
3	知っていた	20.9
4	知らなかった	8.1
5	無回答	2.9

仙台市内で様々な品目の野菜が生産されていることを知っていたかどうかという質問では、「知っていた」が 20.9%、「ある程度知っていた」が 43.3%となっており、これらを合わせた『知っていた』が 64.2%と 6 割を超えています。

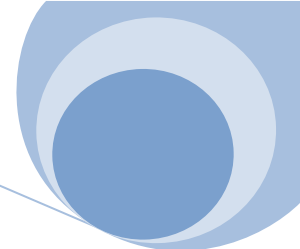
しかし、一方で 3 割の人たちは仙台市内で野菜を作っていることを『あまり知らない』という結果がでました。

6 . 仙台産野菜購入へのこだわり

順位	項目	割合 (%)
1	あまりこだわっていない	53.0
2	こだわっていない	27.2
3	まあこだわっている	13.1
4	こだわっている	4.7
5	無回答	1.9

ふだん野菜を買う際に仙台産の野菜にこだわって購入しているかどうかについては、「こだわっている」が 4.7%、「まあこだわっている」が 13.1%となっており、これらを合わせた『こだわっている』が 17.8%と 2 割に満たない結果となりました。一方、「あまりこだわっていない」が 53.0%、「こだわっていない」が 27.7%で、これらを合わせた『こだわっていない』が 80.2%となりました。

現状では仙台市民の仙台産野菜に対するこだわりは、少ない結果となりました。



7 . 仙台産野菜の購入理由（複数回答）

順位	重視項目	割合（％）
1	鮮度がよい	83.1
2	安全である	59.3
3	生産者の顔が見える	34.5
4	価格が安い	33.9
5	その他	4.0
6	無回答	2.3

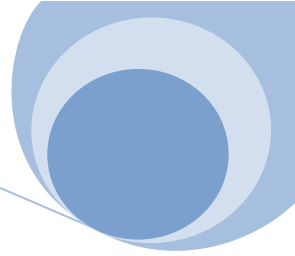
「野菜を買う際に仙台産にこだわって購入しているか」という質問に『こだわっている』と回答した 117 人に理由を尋ねました。最も多かったのが「鮮度がよい」で 83.1%と 8 割を超えており、続いて「安全である」が 59.3%とほぼ 6 割に達しました。これ以下を見ますと「生産者の顔が見える」が 34.5%、「価格が安い」が 33.9%となりました。

8 . 仙台産野菜の非購入理由（複数回答）

順位	理由	割合（％）
1	鮮度がよければ良い	77.3
2	安全であればよい	70.1
3	価格が安ければ良い	60.6
4	産地にはこだわらない	36.6
5	生産者の顔がみえれば良い	6.9
6	無回答	2.6

次に『こだわっていない』と回答した 796 人に理由を尋ねると、「鮮度がよければよい」が 77.3%で最も多く、次に「安全であればよい」が 70.1%、「価格が安ければよい」が 60.6%と続いており、これらを 5 割以上の方があげていました。以下は、「産地にはこだわらない」が 36.6%、「生産者の顔が見えればよい」が 6.9%などとなっています。

このように仙台産野菜にこだわって購入している人、こだわらずに購入している人とも、「鮮度」、「安全性」を重視していることがわかります。



9 . 仙台産野菜を生産している生産者への意見・要望（自由回答）

「生産者への意見・要望」に、229 人から 272 件の意見・要望が寄せられました。

その中で、要望が多かったものは、「安全・安心な野菜の提供をしてほしい」が 35 件、「低価格で野菜を提供してほしい」が 31 件、「無・低農薬、有機農法による野菜を提供してほしい」が 29 件でした。

また、「天候に左右され大変だと思いますが頑張ってください」などの生産者への「励まし」も 25 件寄せられました。

10 . 仙台産野菜を販売している販売店への意見・要望（自由回答）

「販売店への意見・要望」には、162 人から 181 件の意見・要望が寄せられました。

その中で、要望が多かったものは、「仙台産野菜の PR をもっとしてほしい」が 24 件、「低価格で野菜を提供してほしい」が 19 件、「鮮度の良い野菜や旬の野菜を提供してほしい」が 17 件でした。

仙台市内の 農産物直売所・市情報





仙台市内の「農産物直売所・市」一覧



区名	直売所名	所在地	連絡先
青葉区	西川前ふれあい市場	青葉区上愛子字下十三枚田21-1 渡幸大橋そば	022-394-6022
	鈴木養鶏農場	青葉区落合5丁目3-5	022-394-2206
	みやぎ夕市会	青葉区愛子中央1-3-22	022-391-0150
	朝市夕市ネットワーク	青葉区市民広場	022-712-0530
	佐藤与作直売所	青葉区茂庭字湯ノ沢66-1	
宮城野区	宮城野区ふれあい市	宮城野区役所東側駐車場	022-291-2111 (内線6138)
	千葉農園	宮城野区田子字新入8	022-258-2594
	JA仙台農産物直売所	宮城野区福室2丁目7-30	022-388-7318
若林区	若林区ふれあい朝市	若林区役所南側 ふるさと広場駐車場	022-282-1111 (内線6137)
	旬の香り市	若林区荒井字切新田13-1 仙台市農業園芸センター	022-288-0811
	伊藤野菜直売所	若林区遠見塚1-4-33	022-285-3520
	おだまき会(宅配)	若林区荒井字沓形88-2	022-288-6476
太白区	たいはく朝市	太白区役所西側駐車場	022-247-1111
	大滝自然農園(宅配)	太白区秋保馬場字深野38	022-399-2469
	リトルファーム今野家	太白区袋原1丁目20-3	022-241-3727
	大里野菜直売所	太白区山田字谷地前26	022-245-5068
	阿部農園	太白区柳生字田中39	022-241-3841
	やさい市場 (エコファーム)	太白区坪沼字北ノ上94-1	022-281-2710
	秋保・里の市	太白区秋保町湯元字寺田原 40-7 秋保・里センター	022-304-9151 (里センター)
	こだわり野菜 阿部	太白区柳生4-13-9	022-241-2834
	おいでとりたて市	太白区茂庭台2丁目21 茂庭公園	
	佐藤直売所	太白区秋保町馬場字新田町15	
	滝原直売所	太白区秋保町馬場字新田町96	022-399-2140
	でたものショップ伊深	太白区長町3丁目	
	直売所 タカハシ	太白区四郎丸字浜堀56-1	
泉区	いずみ朝市	泉区役所前区民広場	022-372-3111 (内線6137)
	日曜市	泉区根白石字堂ノ沢5	022-391-0150
	サンデー広場	泉区野村字菅間前5-1	022-391-0150
	桂島園芸直売所	泉区野村字菅間前5-1	022-776-4187
	若生直売所	泉区野村字桂島39	022-372-3729
	嶺岸農園野菜直売所	泉区市名坂堂林	022-372-3650
	早坂農園	泉区市野村字筒岫屋敷11	022-378-1005
	ふれあい『旬の市』	泉区野村字一本杉	022-391-0150
	泉川崎野菜生産直売所	泉区福岡字川崎23	022-379-2350

仙台産野菜を使った料理レシピ

NO	季節	品目	おススメレシピ
1	春	しいたけ	しいたけの天板焼
2		つぼみ菜	つぼみ菜とあさりの炊き込みごはん
3		パセリ	パセリのグリーンソースパスタ
4			フジッリのパセリソース パセリフリッター添え
5		小松菜	小松菜と春野菜と地鶏のセイロ蒸し(ちり酢添え)
6		ねぎ	ねぎ間鍋
7			ねぎとチーズのチヂミ
8			ねぎたっぷり どんこの酒かす汁
9	夏	枝豆	基本のずんだ
10			白玉のずんだ和え
11			豆乳ぶりん
12		なす	なすのずんだ和え
13		とうもろこし	枝豆ととうもろこしの天ぷら
14		春菊	菜飯
15			春菊サラダ
16		トマト	トマトの冷たいスープ
17	秋	にんじん	にんじんの前菜ゼリー寄せ
18			にんじんのスコーン
19		キャベツ	キャベツの和風ボルシチ
20		レタス	レタスの生春巻き風
21			レタスと鶏のリゾット
22		水菜	水菜の常夜なべ
23			水菜とイカの酢味噌がけ
24		トマト	トマトのおでん
25			トマトのタルタルソース詰めのカッテージサラダ
26		そば	そばのガレット< プランチ風 >
27			そばのガレット< デザート風 >
28	冬	ちぢみ雪菜	ちぢみ雪菜のグリーンスープとちぢみ雪菜のスティックパン
29			ちぢみ雪菜の香り油炒め
30		だいこん	ふろふき大根
31			大根牛スジ煮
32			大根ピザ
33			蕎麦大根餅磯辺焼き
34		はくさい	ロール白菜のミルク煮
35			白菜と牡蠣の豆乳辛みそ鍋
36		かぼちゃ	パンプキンサラダ冬至風
37		ねぎ	ねぎと地鶏のグラタン
38			ねぎ味噌巾着
39		ほうれん草	ちぢみほうれん草と豆乳ババロア
40			ほうれん草と牡蠣グラタン
41			ほうれん草と鶏手羽のキッシュ



メニュー

(テーブル席)

☆伝統野菜を使ったお弁当

提供：萱場市子

赤がらイモの根菜おこわ、赤がらの炒め煮、仙台白菜の信田巻き

(左側ブース)

☆仙台白菜の漬物

提供：萱場市子

☆仙台曲がりねぎのベーコン炒め

提供：伊藤成子

☆仙台ちぢみほうれんそうのおひたし

提供：JA仙台六郷支店

☆仙台ちぢみユキナのおひたし

提供：JA仙台中田支店

(正面ブース)

☆しいたけの南蛮酢漬け

提供：熊谷幸夫

☆リンゴジュース

提供：根白石果樹生産組合

☆宮城地区産冷たいそば

提供：宮城地区転作組合

(右側ブース)

☆ゆで卵

提供：エコファーム

☆焼きのり

提供：仙台市漁業協同組合

☆サボイのコンソメスープ

提供：南仙台出荷組合

☆ヨーロッパアンキャベツサラダ

提供：南仙台出荷組合

(リーフレタス・エンダイブ展示)

☆セロリアックポタージュ

提供：相原由紀子

☆フェネルの和風サラダ

提供：相原由紀子

(プンタレッラ展示)

(中央ブース・レシピ再現コーナー)

☆春菊サラダ

☆JA仙台お好み味噌 3種類

JA仙台(神屋敷)味噌、ひろせ味噌、岡田さんづくり

☆JA仙台お好味噌3種類を使ったふろふき大根

☆ちぢみほうれんそうと人参のババロア

お近くのブースから右回りにお進み下さい。

☆☆☆ 主催：仙台市地産地消推進協議会 ☆☆☆

メニュー

《提供》

曲がりネギと松の実、レーズンのマリネ	北目宮果出荷組合
仙台白菜の中華風クリーム煮	こだわり会
仙台雪菜の炒めもの	相原栄子
芭蕉菜と油揚げの煮浸し	相原栄子
赤がらの具沢山の雑煮風スープ	鈴木一寛
セリ胡麻浸し	前田出荷組合
ルッコラのスパゲティー	遠藤光一
サボイのパニラピーンズ	南仙台出荷組合
にんじんのスープ	南仙台出荷組合
エンダイブ入りサラダ	南仙台出荷組合
ヤーコンの中華風きんぴら	若菜会
キクイモの煮物中華風	若菜会
ひらたけしめじと蟹の卵とじ	石垣農園
辛み大根と秋の味覚のおろし和え	石垣農園
トマトとモッツアレラチーズのカブリ風	相原由紀子
春菊のサクサク天ぷら	JA 仙台宮城支店野菜出荷協議会
そば粉クレープ	宮城地区転作組合
しいたけの煮物中華風	熊谷幸夫
リンゴのコンポート、リンゴジュース	根白石果樹生産組合
ほっき飯	仙台市漁業協同組合

農産物加工品

イチジクの甘露煮	イチジクの白ワイン煮	麦芽飴
青梅シロップ漬	仙台芭蕉菜漬	

メニュー

水菜、レタス、サニーレタス、水菜ドレッシング

生産者・団体：J A 仙台

菊芋と小松菜の自家製アンチョビ炒め

生産者・団体：泉区若菜会，J A 仙台

仙台芭蕉菜と仙台麩の煮びだし

生産者・団体：若林区六郷地区 相原栄子

ヤーコンのピクルスハチミツ風味

生産者・団体：泉区若菜会

ほうれん草、椎茸、赤人参のお菓子見立て

生産者・団体：J A 仙台，泉区朴沢地区 熊谷幸夫
太白区中田地区 南仙台出荷組合

春菊のフラン

生産者・団体：J A 仙台 宮城支店野菜出荷協議会

仙台まがりねぎのキッシュ

生産者・団体：J A 仙台 岩切地区野菜生産部会

セリと笹かまの白和え

生産者・団体：太白区中田地区 前田出荷組合

仙台雪菜の蟹あんかけ

生産者・団体：若林区六郷地区 相原栄子

サボイキャベツとベーコンのブレゼ

生産者・団体：太白区中田地区 南仙台出荷組合

パスタサラダ、ルッコラ風味

生産者・団体：太白区中田地区 遠藤光一

椎茸と春雨ピリカラ炒め

生産者・団体：泉区朴沢地区 熊谷幸夫

仙台白菜と干し貝柱、金華ハムのスープ煮

生産者・団体：若林区六郷地区 大内文浩，若林区六郷地区 相原由紀子

辛み大根とスモークサーモンのラビオリ見立て

生産者・団体：太白区秋保地区 石垣勝太郎

おにぎり・米（まなむすめ・ひとめぼれ）

生産者・団体：J A 仙台

おにぎり・乾海苔

生産者・団体：仙台市漁業協同組合

味噌汁・味噌

生産者・団体：若林区 神屋敷仕込み味噌クラブ





仙台産 地産地消フォーラム 2007

「体験・実感・食材再発見」～仙台産野菜の美食会～

本日のメニュー

仙台まがりねぎのタルト

生産者・団体： 仙台曲がりねぎ 宮城野区岩切 関内清一さん

ホッキ貝とエンダイブサラダグレープフルーツドレッシング

生産者・団体： ホッキ貝 宮城県漁業協同組合仙台支所
エンダイブ 若林区日辺 相原新一さん
フリルレタス トレビス シルクレタス サボイキャベツ
太白区中田 小田嶋晃治さん
水 菜 若林区日辺 針生孝充さん

仙台白菜のクリーム煮 チャイニーズ風

生産者・団体： 仙台白菜 若林区荒井 萱場哲男さん

「ひとめぼれ」と「まなむすめ」のおにぎり

生産者・団体： 米 JA 仙台
海苔 宮城県漁業協同組合仙台支所

小松菜の味噌汁

生産者・団体： 小松菜 若林区日辺 針生孝充さん
味噌 若林区神屋敷仕込み味噌クラブ

真鱈と白身魚のムース チンゲンサイ包み ブイヤベース風ソース

生産者・団体： チンゲンサイ 下岡田出荷組合 佐藤誠さん

里芋と豚の角煮 サボイキャベツ添え

生産者・団体： 里芋 宮城野区田子 千葉農園
サボイキャベツ 太白区中田 小田嶋晃治さん



仙台産 地産地消フォーラム・2005 参加者 アンケート

1. 調査概要

(1)調査目的：仙台産 地産地消フォーラム・2005に参加者からの意見を集約し、次年度以降の活動に反映させることを目的にアンケートを実施する。

(2)調査対象者：仙台産 地産地消フォーラム・2005参加者

(3)調査方法：アンケート調査

(4)調査項目：

- ・ フォーラム提供した食材のうち、購入したい、使いたい食材について
- ・ 食材を使う時に重視する点
- ・ 生産者との取り引きの話（有無）
- ・ 今後のイベントへの参加意思（有無）
- ・ 生産者、流通、お店、行政への意見・要望、フォーラムへの感想、提案（自由記述）

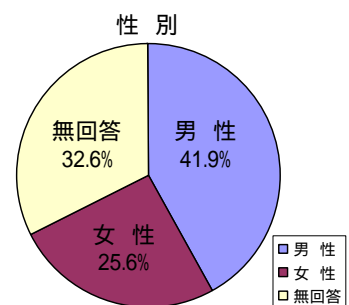
(5)調査日 平成17年11月8日（火）

2. 回答者属性

(1)回答数 86

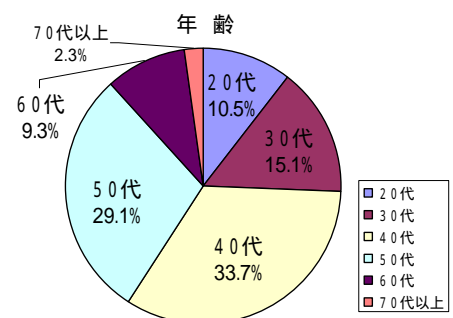
(2)性別

	回答数	%	有効%
男性	36	41.9%	62.1%
女性	22	25.6%	37.9%
無回答	28	32.6%	-
計	86	100.0%	100.0%



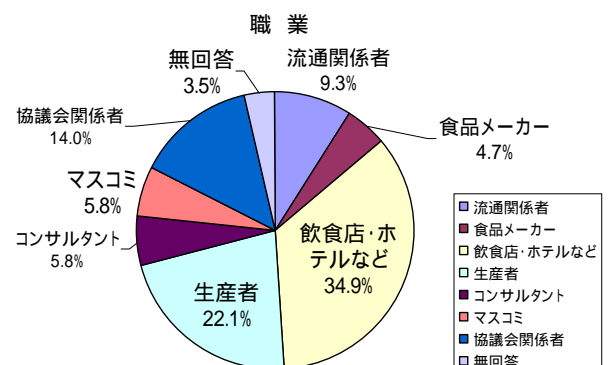
(3)年齢

	回答数	有効%
20代	9	10.5%
30代	13	15.1%
40代	29	33.7%
50代	25	29.1%
60代	8	9.3%
70代以上	2	2.3%
計	86	100.0%



(4)職業

	回答数	%	有効%
流通関係者	8	9.3%	9.6%
食品メーカー	4	4.7%	4.8%
飲食店・ホテルなど	30	34.9%	36.1%
生産者	19	22.1%	22.9%
コンサルタント	5	5.8%	6.0%
マスコミ	5	5.8%	6.0%
協議会関係者	12	14.0%	14.5%
無回答	3	3.5%	-
計	86	100.0%	100.0%



3. 結果

(1)購入してみたい、使いたい食材等について（食材を使う職業の方のみ回答・複数回答）

「サボイキャベツ」が、42人のうち42.9%にあたる18人の方から、「購入または使ってみいたい食材等」という意見をもらい、1位となった。

ついで、「赤がら」が17人で2位、「仙台曲がりネギ」と「ルッコラ」が各16人で3位となった。

	回答数	回答者に対する割合	内 訳			順位
			流通業者	食品メーカー	飲食店・ホテル	
サボイキャベツ	18	42.9%	1	2	15	1
赤がら	17	40.5%	3	1	13	2
仙台曲がりネギ	16	38.1%	4	2	10	3
ルッコラ	16	38.1%	0	1	15	3
仙台雪菜	14	33.3%	3	2	9	5
ヤーコン	14	33.3%	1	1	12	5
バジル	14	33.3%	1	0	13	5
春菊	14	33.3%	1	1	12	5
仙台白菜	13	31.0%	2	1	10	9
辛み大根	13	31.0%	0	0	13	9
しいたけ	13	31.0%	3	0	10	9
フリルレタス	12	28.6%	1	1	10	9
そば粉	12	28.6%	1	1	10	9
ひらたけしめじ	11	26.2%	1	0	10	14
仙台芭蕉菜	10	23.8%	2	0	8	15
セリ	10	23.8%	2	1	7	15
ホッキ貝	10	23.8%	1	0	9	15
にんじん	9	21.4%	1	2	6	18
エンダイブ	8	19.0%	1	0	7	19
キクイモ	7	16.7%	0	0	7	20
プチベール	7	16.7%	0	0	7	20
リンゴ	6	14.3%	1	0	5	22
いちじく白ワイン煮	6	14.3%	1	1	4	22
くりたけ（展示）	5	11.9%	1	0	4	24
いちじく甘露煮	5	11.9%	0	2	3	24
仙台芭蕉菜漬	5	11.9%	1	0	4	24
むきたけ（展示）	4	9.5%	0	0	4	27
麦芽飴	3	7.1%	1	0	2	28
青梅のシロップ漬	1	2.4%	0	0	1	28

回答者数	42	-	8	4	30	
------	----	---	---	---	----	--

(2) 食材を使う際に最も重視すること（食材を使う職業の方のみ回答）

食材を使う際に最も重視する項目は、品質が65%を超え、次に産地、価格となっている。その他として、「鮮度」、「農業者の取組姿勢」という回答があった。

	回答数	内訳			%	有効%
		流通業者	食品メーカー	飲食店・ホテル		
価格	4	0	0	4	9.5%	12.5%
品質	21	5	1	15	50.0%	65.6%
産地	5	1	1	3	11.9%	15.6%
その他	2	0	0	1	4.8%	6.3%
無回答	10	2	2	6	23.8%	-
計	42	8	4	30	100.0%	100.0%

(3) 具体的な取引の話をしたかどうか（食材を使う職業の方のみ回答）

食品メーカー、流通業者、ホテル・飲食店関係者のうち、取引の話をしたところが、約1/3にあたる12カ所（内、ホテル・飲食店関係者は11カ所）あった。

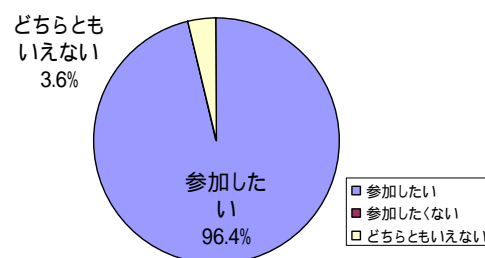
	回答数	%	有効%
した	12	28.6%	34.3%
しない	23	54.8%	65.7%
無回答	7	16.7%	-
計	42	100.0%	100.0%

(4) 今後もこのようなイベントに参加したいかどうか

参加者の96%にあたる81名の方が、今後もイベントに参加を希望しており、フォーラムへの期待がうかがえる。

	回答数	%	有効%
参加したい	81	94.2%	96.4%
参加したくない	0	0.0%	0.0%
どちらともいえない	3	3.5%	3.6%
無回答	2	2.3%	-
計	86	100.0%	100.0%

今後もイベントに参加したいかどうか



- (5)生産者、流通、お店、行政等への意見・要望、また、フォーラムへの感想や気がついたこと、意見や提案などについて(自由記述)

回答数86人のうち、41人から回答があり、48件の感想、意見、要望等があった。

フォーラムの感想について

「良かった」という感想が11件、「継続して開催してほしい」という感想が5件寄せられ、総合的に好評であった。

また、仙台産野菜の「食材の豊富さ」について知ることができたという感想もあり、フォーラム開催目的の1つの「食材を知ってもらう・PR」について目的が達することができた。

料理の味については、食材の味が「おいしい」と意見があった反面、食材の「持ち味が活かされていない」とう意見もあり、賛否両論の意見が寄せられた。

- ・ フォーラムを継続して開催してほしい(5件)
- ・ 食材の豊富さを知った(4件)
- ・ 料理の味に良かった(5件)
- ・ 料理の味が悪かった、食材の味が損なわれている(2件)
- ・ フォーラムは良かった(勉強になった、今後活かしたい等)(11件)

フォーラムへの意見について

「具体的な取組に関する意見」が2件、「今後のフォーラムのあり方」についての意見7件あり、次回開催への検討課題等をいただいた。

- ・ 生産者のPRをきかず、途中退席の人が多かった(1件)
- ・ 野菜購入先などが書いてある持ち帰れるカードがあればいいのではないか(1件)
- ・ もっとすそ野を広める取組が欲しい(1件)
- ・ 地域密着型で今後も進めてほしい(1件)
- ・ イベントにとどまらず、市民全体に知れ渡る工夫をしてほしい(1件)
- ・ 農的な場所で「農の収穫祭的なイベント」へシフトしたらよいのではないか(1件)
- ・ 生産者の家庭料理も食べてみたい(1件)
- ・ 消費者へ野菜の食べ方を宣伝する方法が必要、レシピが欲しい(2件)

フォーラム以外の意見、要望等について

「仙台産を買うことができるシステム」への意見が6件、レシピの提供など「仙台産の消費拡大を図る」取り組みが4件、その他2件の意見、要望等があった。

- ・ 流通段階で「仙台産」とわかるようにしてほしい(1件)
- ・ 直売所が増えるといい(2件)
- ・ 生産者から消費者までの流通経路の確立(2件)
- ・ 県、市で生産情報の提供(1件)
- ・ 栄養価、レシピ、試食による味など食材の情報を提供してほしい(4件)
- ・ 流通業者としてのJA、地域農業を守るJAとのすみわけが課題(1件)
- ・ 高級野菜(価格が高いもの)に取り組む(1件)

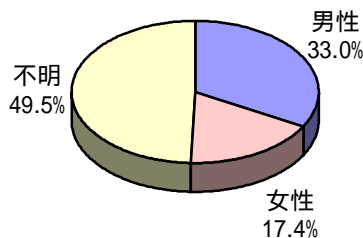
フォーラム参加者:185名 アンケート回収数:109件 回収率:60%

問1 あなたの性別と年代を教えてください。

性別 n=109

(1)性別

	回答数	構成比
男性	36	33.0%
女性	19	17.4%
不明	54	49.5%
合計	109	100.0%



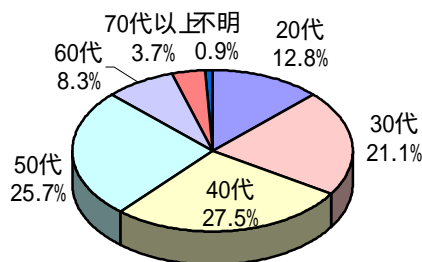
性別・職業の割合

	流通関係者		食品メーカー		飲食店・ホテルなど		その他	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
男性	3	8.3%			24	66.7%	9	25.0%
女性	1	5.3%	1	5.3%	8	42.1%	9	47.4%
不明	4	7.4%	2	3.7%	27	50.0%	21	38.9%
合計	8	7.3%	3	2.8%	59	54.1%	39	35.8%

(2)年代

	回答数	構成比
20代	14	12.8%
30代	23	21.1%
40代	30	27.5%
50代	28	25.7%
60代	9	8.3%
70代以上	4	3.7%
不明	1	0.9%
合計	109	100.0%

年代 n=109



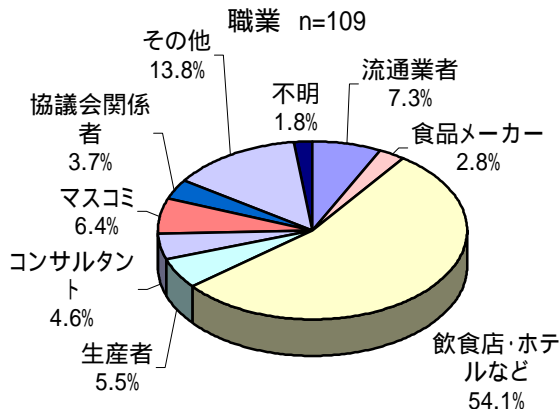
年代別・職業の割合

	流通関係者		食品メーカー		飲食店・ホテルなど		その他	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
20代					8	57.1%	6	42.9%
30代	1	4.3%	1	4.3%	15	65.2%	6	26.1%
40代	4	13.3%	1	3.3%	17	56.7%	8	26.7%
50代	3	10.7%			12	42.9%	13	46.4%
60代			1	11.1%	4	44.4%	4	44.4%
70代以上					2	50.0%	2	50.0%
不明					1	100.0%		
合計	8	7.3%	3	2.8%	59	54.1%	39	35.8%

	男性		女性		不明		合計	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
20代	6	5.5%	7	6.4%	1	0.9%	14	12.8%
30代	12	11.0%	4	3.7%	7	6.4%	23	21.1%
40代	13	11.9%	3	2.8%	14	12.8%	30	27.5%
50代	4	3.7%	4	3.7%	20	18.3%	28	25.7%
60代			1	0.9%	8	7.3%	9	8.3%
70代以上					4	3.7%	4	3.7%
不明	1	0.9%					1	0.9%
合計	36	33.0%	19	17.4%	54	49.5%	109	100.0%

問2 ご職業をお知らせください。

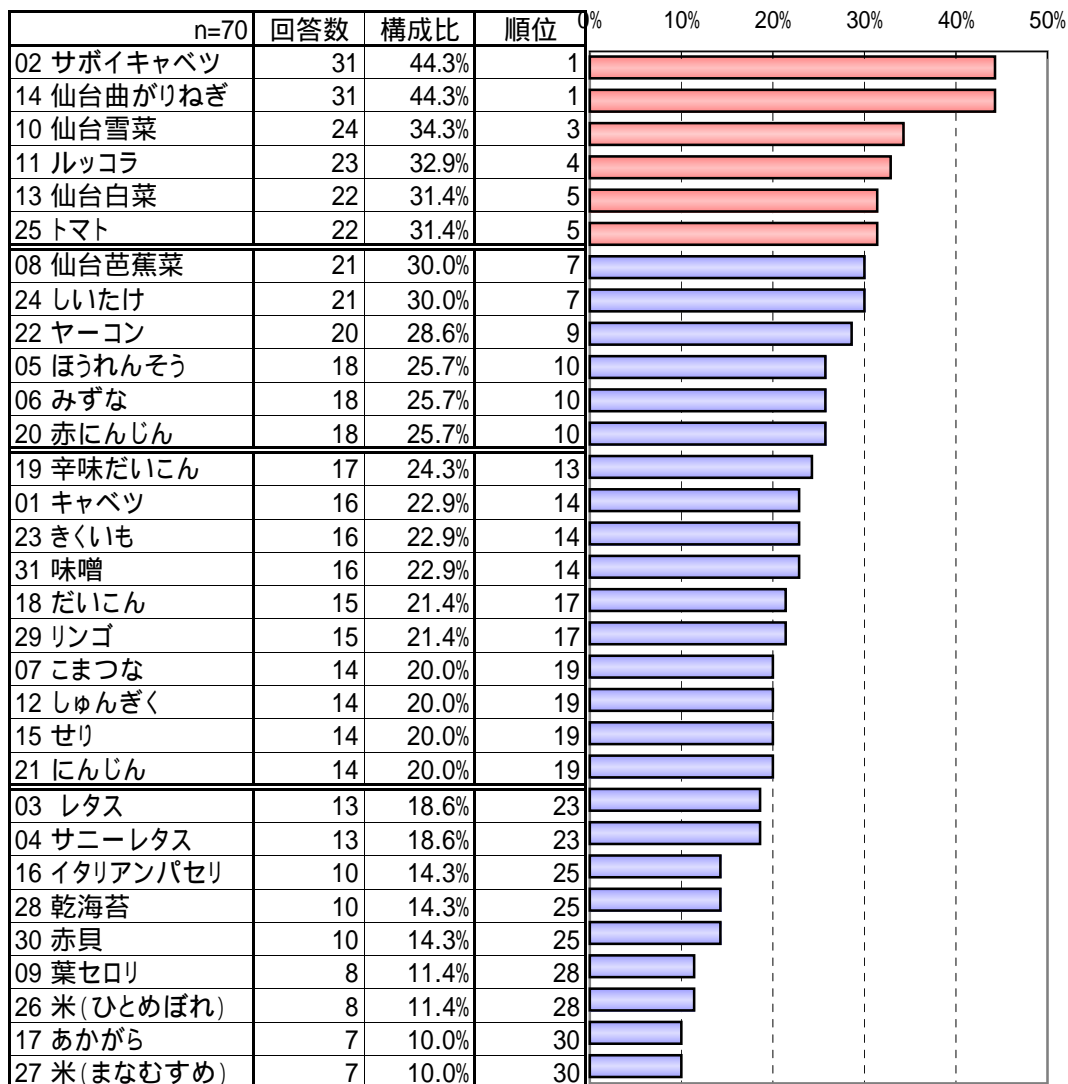
	回答数	構成比
流通業者	8	7.3%
食品メーカー	3	2.8%
飲食店・ホテルなど	59	54.1%
生産者	6	5.5%
コンサルタント	5	4.6%
マスコミ	7	6.4%
協議会関係者	4	3.7%
その他	15	13.8%
不明	2	1.8%
合計	109	100.0%



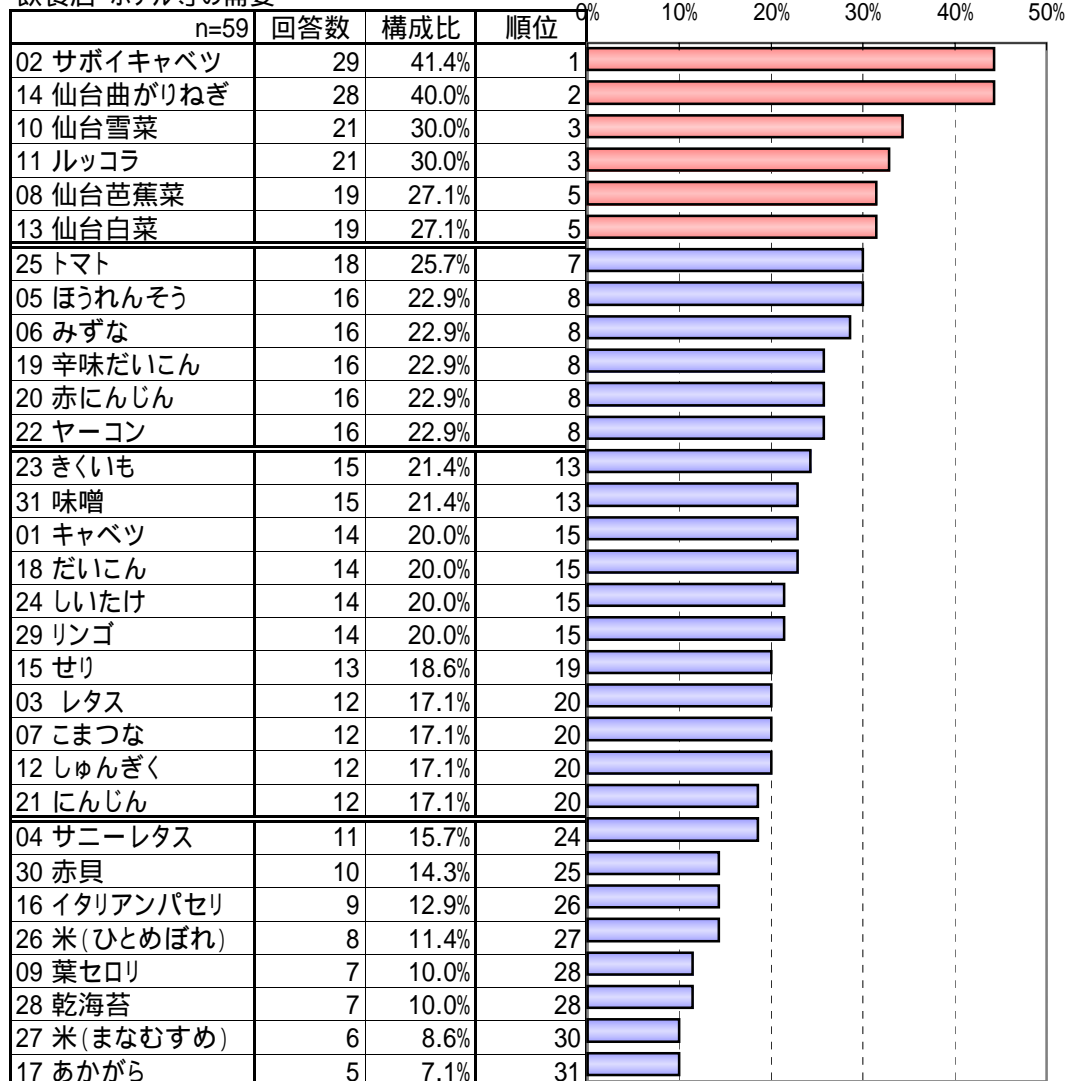
	20～30代		40～50代		60代以上		合計	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
流通業者	1	4.0%	7	18.9%			8	11.6%
食品メーカー	1	4.0%	1	2.7%	1	14.3%	3	4.3%
飲食店・ホテルなど	23	92.0%	29	78.4%	6	85.7%	58	84.1%
合計	25	100.0%	37	100.0%	7	100.0%	69	100.0%

年代不明:1名

問3 食材を使う職業の方にお伺いいたします。購入したい,使いたい食材等を教えてください。

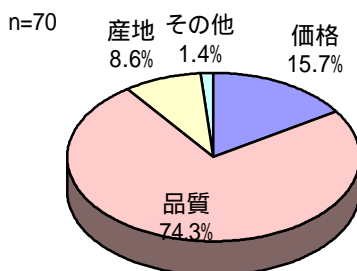


飲食店・ホテル等の需要



問4 食材を使う際に、もっとも重視することは何ですか。

	回答数	構成比
価格	11	15.7%
品質	52	74.3%
産地	6	8.6%
その他	1	1.4%
合計	70	100.0%

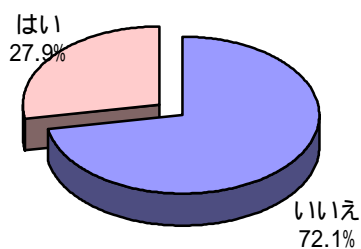


	男性		女性		20~30代		40~50代		60代以上	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
価格	4	14.8%	3	30.0%	6	24.0%	3	8.1%	2	28.6%
品質	20	74.1%	6	60.0%	18	72.0%	28	75.7%	5	71.4%
産地	2	7.4%	1	10.0%	1	4.0%	5	13.5%		
その他	1	3.7%					1	2.7%		
合計	27	100.0%	10	100.0%	25	100.0%	37	100.0%	7	100.0%

問5 具体的な取引の話をしましたか。

	回答数	構成比
いいえ	44	72.1%
はい	17	27.9%
合計	61	100.0%

n=61



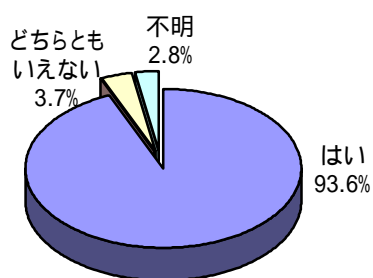
【食材名】

しいたけ	3	リンゴジュース	1
トマト	2	曲がりねぎ	1
サラダ菜	1	青菜	1
ヤーコン	1	葉野菜, 米	1

問6 全員の方に伺います。これからもこのようなイベントに参加したいと思いますか。

	回答数	構成比
はい	102	93.6%
いいえ		
どちらとも	4	3.7%
不明	3	2.8%
合計	109	100.0%

n=109



問7 生産者、流通、お店、行政への意見・要望等、またフォーラムへの感想や気がついたこと、意見や提案などがあればご自由にご記入ください。

流通関係者 2

- ・3回とも参加させていただきました。回を重ねるごとに盛況となりフォーラムの意味を考えさせていただきました。
- ・仙台産野菜のブランド確立

食品メーカー 2

- ・おいしく食べさせていただきました。すぐ準備が大変かなと感じました。野菜だけでフルコースを食べた気分です。これをどんな風に家庭料理にしていかが自分の課題です。
- ・良い取り組みだと思います。どんどん地元の食材をアピールしてその価値の向上に努めていきたいと思っています。

飲食店・ホテル 25

- ・こういう生産者様との交流の機会がもてて、大変勉強になりました。
- ・これからもお願いします。
- ・ほとんどの人が食べるものをたべて、満腹になったら帰っていたので残念な感じがした。
- ・また、機会があれば参加させてください。
- ・何回もこういう機械があればと思います。
- ・各食材の直売もあるといい。実際に使ってみるとより食材の特徴が見えると思う。
- ・魚や肉も知りたかった
- ・月曜日の忙しい時間はどうかと思います。話す時間すらないです。
- ・互いの話が聞けてよかったです。
- ・今日紹介された野菜が直接一般消費者の手に届く機械はまだまだ少ないと思うので、もっと消費者にPRできる機会、方法を考えていく必要があると思います。
- ・使用する量が多く、通常量では足りません。JAがもっと中心となりホテル等に声をかけ、宮城の食材を使えるよう努力してください。
- ・試食だけで帰ることのないようにしたほうが良いのでは。
- ・食べ方の説明が欲しい。
- ・食事(試食)、商談のあり方等、もっと気楽にそっとできる演出を希望します。ちょっと堅苦しい感じがする。
- ・食品メーカーを通して地産地消に取り組もうと思うときがよくあるので、生産者、メーカーなど協力しないとっと広げられないと思う。
- ・新しい食材、料理、味に出会えて、とてもよかったです。
- ・新鮮であれば、大きさにばらつきがあっても良いと思います。物流を考えてください。
- ・仙台産の野菜の収穫時期とか野菜の情報を市のホームページで見れるようにして欲しい。

- ・ 素材が使われたその生産者の当日の料理に対してのコメントを伺いたい。
- ・ 大変勉強になりました。またよろしく願います。
- ・ 大変良い取り組みです。仙台ブランドをもっと広め、高め、地産地消を進めていきたいと思えます。
- ・ 地産地消を進めることは良いことだと思うが、もう少し一般市民にも目に触れる機会があるとよいと思う。それには行政が生産者そしてお店のバックアップを強化していただきたい。
- ・ 味噌があれば加工食品として漬物もあればよかった。
- ・ 流通経路をわかりやすくして欲しい。
- ・ 良い企画だと思いますのでがんばってください。

生産者 2

- ・ せんだいにも、もっと色々な食材がありますので、生産者の方とお話したほうがいいと思います。
- ・ 行政、JA、流通のつながり、パイプがもっと太くなるとやりやすいです。

コンサルタント 3

- ・ ホテルでやる必要があるか
- ・ 参加者もマイクをもてたらと思います。
- ・ 他県へのアピールが必要。

マスコミ 4

- ・ 食事が始まると、みなさん交流をしたいという思いで、ざわついてしまうのは仕方ない。生産者の声をしっかり前半で静かなときに聞かせる工夫をしていただきたい。
- ・ 新鮮な食材でとてもおいしかったです。ありがとうございます。
- ・ 仙台ではたくさんいい食材、いい野菜を生産しているので、その食材を使ったメニュー提案を積極的に消費者に対してパンフレット、リーフレットPR誌等で行っていくべきだと思います。
- ・ 料理のレシピがあると良い。

協議会関係者 4

- ・ フォーラムをどの様にビジネス(生産 流通 消費)に結び、流れとして経済として根付かせていくか検討していきたい。
- ・ 生産者インタビューが始まった頃から帰る人が出てきた。インタビューの話の内容が会場の関係が聞き取りにくかった。
- ・ 仙台で生産される野菜がこんなに100種類以上もあるのに知らない人も多い。PR不足でもっとPRする必要を感じた。
- ・ 発注量の少ない飲食店なども対象にされたことは、すばらしいと思います。即効性は難しい部分があると思いますが、この一歩が大切だと思います。

その他 13

- ・ とてもおいしい野菜があるのに、一般消費者はなかなか手に入らないものがある。買いたい方は生産者の所に会に来てくれ！ではなかなか市民に裾野が広がらない。地場の良いものが普及しないと思う。業者のみならず、毎日食していかなければ消費者は購入すると思う。たくさんの人に買ってもらうアイデアが必要だと思う。殿様商売がプレーキをかけているのではないかとおもう。
- ・ 意識的に仙田野菜を使って料理教室をしていきたい。生産者と直接お話できるのは、知識をいただき、疑問点が解決できて非常に良いと思います。
- ・ 一般の消費者も自由に参加できるといいと思います。
- ・ 情報の交換等ができ、大変良かったです。ホテル側のレシピがあれば尚良かったです。
- ・ 情報発信が課題ですね
- ・ 色々野菜の名前がわかったり楽しみが増えました。私なりに挑戦してみたいと思います。
- ・ 生産者の顔が見え、お話を伺うことができ、とっても安心し、野菜のおいさがさらに伝わります。若い方々も多く、これからの農の進化が感じられ、嬉しかったです。
- ・ 仙台産の洋野菜、伝統野菜をしり大変良かった。一般の主婦がどこで入手できるかアンテナショップなど知りたいと思う。もっと広報してほしいと思いました。
- ・ 仙台名物、ブランドを創造するため利用促進をよりアピールすることが必要です。
- ・ 仙田野菜とは名ばかりで、地域住民には届かない高級品ばかりでした。住民の食卓に上がるような商品産物であって欲しい。
- ・ 地元産の食材を扱うならば、ご当地の郷土料理を研究した上で、原価の料理メニューに移ったほうがよいのでは？人は知らないメニュー、知らない素材(ヤーコン、あかがら)にまず新たな発見をみいだすもの。是非郷土料理の歴史から研究してみたい。
- ・ 良かったです。
- ・ PRを積極的に行い認知度を上げて学校給食などにも活用し広めて欲しいと思います。

仙台産地産地消フォーラム2007 参加者アンケート 自由記述分

全体として

有益なフォーラムだった、また参加したい、旬の野菜の甘さやおいしさを実感したという意見が多数あったが、中には親子を対象にしたらどうか、会費が安いので正当な代価を支払って学ぶ場にしてはどうか等の意見があった。一方で、野菜料理なのに1000円の会費は高い、メニューに工夫が欲しいという意見も一部にみられた。今後、フォーラムを開催するうえでは、主催側として事前にその趣旨を参加者に充分理解してもらう必要がある。

直売所について

直売所があちこちあることを知った。生産者の声が直接聞くことができ、生産者が精根込めて野菜を作っていることがわかり良い企画だった。土からこだわっているから安くはないという話を聞き、消費者も生産者を支えていかなければならないと思ったなどの意見があった。消費者と生産者が交流を持つことは、地産地消についての理解を得るもっとも効果的な手法のひとつであり、参加者は生産者の苦労やこだわりについて実感していた。

その他

もっと、生産者の話を聞きたかった。近くで採れた野菜の新鮮さがわかった。地産地消がよく分かった等の感想が多数あった。また、スーパー等での地場産野菜コーナーを充実させてPRして欲しい等の要望があった。

味わいフェア参加料理店一覧

店名	住所	電話番号	参加フェア				
			冬	春	夏	秋	冬08
ホテルレオパレス仙台 ダイニング彪夢 なごみ食堂	仙台市青葉区大町2-3-1	022-262-9171					
ホテルメトロポリタン仙台 セレニティ はや瀬 桃李	仙台市青葉区中央1-1-1	022-268-2525					
鷹泉閣 岩松旅館	仙台市青葉区作並字元木16	022-395-2211					
浅羽	仙台市青葉区国分町2-1-10 阿部フォートビル3階	022-227-8133					
銀たなべ本店	仙台市青葉区国分町2-10-3	022-223-3325					
銀たなべ別館	仙台市青葉区国分町2-9-36 成瀬カントリービル1階	022-227-3478					
銀粋	仙台市青葉区国分町2-12-7 翠ビルモリックス1階	022-215-5598					
銀禅	仙台市青葉区国分町3-4-33 仙台定禅寺ビル地下1階	022-211-0188					
アジュール銀禅	仙台市青葉区本町1-1-1 三井生命アジュール仙台ビル地下1階	022-711-3711					
銀兵衛	仙台市青葉区国分町2-12-30 ニューちどりやビル1階	022-265-3636					
Jizake e Vino 円	仙台市青葉区本町1-10-21 第一インパーク1階	022-711-7337					
酔亭	仙台市青葉区一番町4-9-22	022-224-5667					
うなぎ竹亭	仙台市泉区南光台東1-53-22	022-252-5030					
母里	仙台市太白区長町7-19-26	022-746-6061					
寧々家 一番町店	仙台市青葉区一番町4-2-10 仙台東映プラザビル6階	022-212-6561					
道の駅「にしかわ」	山形県西村山郡西川町大字水沢2304	0237-74-2100					

参加フェア

冬: 仙台冬物語 寒じめ野菜味わいフェア(平成19年1月15日～2月24日)

春: 仙台春物語 やわらか野菜味わいフェア(平成19年3月30日～5月12日)

夏: 仙台夏物語 なりもの野菜味わいフェア(平成19年7月27日～8月31日)

秋: 仙台秋物語 収穫の恵み味わいフェア(平成19年11月2日～11月30日)

冬08: 仙台冬物語'08 寒じめ野菜味わいフェア(平成20年1月16日～2月29日)

せんだい産農産物表示マーク使用規程

（目的）

第1条 この規程は、仙台市地産地消推進協議会が定めたせんだい産農産物表示マーク（以下「マーク」という）の適正な使用を図ることを目的とする。

（デザイン等）

第2条 マークのデザイン、縦・横の比率及び色等は、別紙のとおりとする。

2 使用するロゴは「新鮮！ 大好き 仙台産」を基本とする。但し、必要に応じて変更することができる。

3 マークを使用者がみだりに改変して使用することはできない。但し、使用する物件等のデザイン上やむを得ない場合は、マークのイメージを損なわない範囲で、前項の規程にかかわらずマークの色を変更することができる。

（マークの商標権）

第3条 マークに関する商標権は、仙台市地産地消推進協議会の事務局である仙台市が所有する。

（マークの使用）

第4条 マークは、次の場合に使用できるものとする。

1 地産地消推進を目的とした広報・イベントにおいて使用するとき。

2 生産者・生産者団体等が市内で生産・採取・漁獲された農林水産物、若しくは当該農林水産物を主原料として市内で製造された加工食品に使用するとき。

3 小売店・量販店等が前項の物品の販売において使用するとき。

（使用の許可）

第5条 マークを使用しようとする者（以下「使用者」という）は、あらかじめ使用目的、使用期間等を記入したマーク使用申請書（別紙様式第1号～第3号）により申請し、仙台市地産地消推進協議会会長の許可を受けなければならない。尚、許可を受けた使用者がマークを印刷する場合に限り、委託された業者の使用申請は不要とし、許可を受けたものとする。

2 仙台市地産地消推進協議会会長は、申請を受理し、使用が妥当と判断した場合は許可書（別紙様式第4号）を交付する。尚、ロゴを変更する場合は、事前に協議するものとする。

3 マークは、市産品等を特定できる方法で使用し、消費者に誤解を与えてはならない。

（事故・苦情等の処理）

第6条 マークを使用した物件に関する事故、苦情等（以下「事故等」という）が発生した場合、使用者が誠意を持ち使用者の責任の下に必要な措置を講じなければならない。

2 前項の事故等について、仙台市及び仙台市地産地消推進協議会はその責を負わないものとする。

(適正使用)

第7条 許可を受けずにマークを使用した場合や許可内容と異なる使用をした場合など不適正なマークの使用が認められる場合、仙台市地産地消推進協議会会長は、使用者に対してその使用の中止を求めることができる。また、商標権が侵害されたと判断される場合は、商標法に基づく措置をとることがある。

(その他)

第8条 この規程に定めるものの他、必要な事項については別途定めることができる。

附 則

この規程は、平成17年7月1日より施行する。



せんだい産農産物表示マークの愛称が「ここでちゃん」に決定！

平成 16 年度に公募により決定した「せんだい産農産物表示マーク」がさらに広く生産者や消費者に親しまれ、地産地消推進のツールとしてより積極的に活用されることを目的に愛称を公募し、今回、決定しました。

1. 愛称名 『 ここでちゃん 』

〔愛称選定理由〕

- (1)「ここで採れたものを、ここで買って、ここで食べる」との制作意図での応募作品で、ここで、「ちゃんとつくり」、「ちゃんと食べ」、「ちゃんと暮らし、生きる」ことの意味と決意が伝わり、地産地消をサポートするキャラクターの愛称として最適である。
- (2)キャラクターのイメージにマッチしたかわいらしい語感で覚えやすく、意味も説明しやすい。
- (3)愛称を含めたキャラクターの個性を活用して幅広い展開の可能性を持つ。

2. 入賞者

最優秀賞（作品名）	（入賞者名）	（商品等）
「ここでちゃん」	伊藤 悦子 様 宮城県黒川郡富谷町	賞状・賞金 3 万円
優秀賞		
「ココ・ウ・マーレ」	荒 友美 様 仙台市宮城野区	賞状・賞金 1 万円
「もりりん」	千葉 比呂樹 様 仙台市青葉区	賞状・賞金 1 万円

（もりりんには 2 票の応募があったため規定により抽選で決定）

- (1) 募集期間 平成 18 年 11 月 1 日～ 30 日
- (2) 応募状況 全国各地から 419 点の応募があった。
- (3) 選考経過

- ・仙台市地産地消推進協議会の委員全員による第 1 次審査を行い、98 点を選出。
- ・12 月 25 日に仙台市地産地消推進協議会長を審査委員長とし、同協議会委員 5 名と外部委員 1 名で構成する審査会で第 2 次審査を実施し、意味付けと親しみやすさ、独創性などの観点から選考。

審査会には、表示マークをデザインした八木正雄氏（仙台市宮城野区）も参加いただいた。

- ・2 月 6 日開催の第 3 回仙台市地産地消推進協議会において、各賞を決定した。

8. 入賞者表彰 日時 平成 19 年 4 月 20 日（木） 午後 3 時から

会場 仙台市役所 北庁舎 4 階 農業委員室

9. その他 現在、商標登録出願中。

平成 19 年 4 月 17 日 記者発表資料

せんだい産農産物マーク表示協力店一覧

下記の店舗において、せんだい産の農産物に対してシールやプレートで「せんだい産農産物マーク」を表示しています。

(区毎・五十音順)

店 舗 名	住 所	電話番号	FAX
フレッシュフードモリヤ各店	仙台市内の各店舗	0120-38-5858	-
みやぎ生協各店	仙台市内の各店舗	(代)374-1281	374-6294
安達商店	青葉区中央 4-3-28	223-1590	223-1590
オーケー(株)一番町店	青葉区一番町 4-4-30	222-6036	222-6037
太田商店	青葉区子平町 11-23	234-1504	234-1504
(株)いたがき朝市店	青葉区中央 4-3-23	263-4567	213-2322
(株)いたがきエスパル Natural (エスパル内)	青葉区中央 1-1-1-B1F	712-8182	712-8182
(株)いたがき三越野菜コーナー (141ビル内)	青葉区一番町 4-11-1	268-8225	268-8225
グリーンフーズさいとう	青葉区国分町 3-4-15	264-0236	264-0236
庄子商店	青葉区昭和町 5-35	234-3634	234-3634
ダイエー(株)仙台店	青葉区中央 2-3-6	(代)261-1251	261-1278
孝州(株)	青葉区錦町 2-3-8	222-9261	214-2787
廣屋	青葉区柏木 3-5-18	233-3766	233-3766
藤崎(株)	青葉区一番町 3-2-17	(代)261-5111	263-0447
フレッシュおおたけ	青葉区川内亀岡町 30	223-6069	223-6082
山形屋青果店	青葉区小松島 3-3-3	233-5228	275-0862
(有)今庄青果朝市場店	青葉区中央 4-3-28	712-0356	227-9566
(有)今庄青果卸町東四市場店	青葉区中央 4-3-1	213-9846	227-9566
(有)今庄青果本店	青葉区中央 3-8-8	227-9547	227-9566
(有)岩間青果	青葉区桜ヶ丘 5-26-1	278-5672	278-5672

(有)八百善	青葉区一番町 4-4-5	222-4989	265-6030
(有)八百花	青葉区青葉町 1-3	233-2468	233-2468
オーケー(株)原町店	宮城野区原町 3-1-8	295-0518	295-0517
(株)いたがき鶴ヶ谷店(アバイン内)	宮城野区鶴ヶ谷 2-8-1	251-5605	251-5605
(株)フレッシュマート太陽	宮城野区東仙台 1-6-47	252-1213	252-0771
(株)本間青果	宮城野区日の出町 2-5-49	237-4741	
菊田ストア	宮城野区福室 1-7-32	259-0030	259-0007
新田スーパー	宮城野区新田 2-8-50	284-3360	284-3360
(有)庄謙商店支店	宮城野区新田 2-7-54	284-8523	-
(有)庄謙商店本店	宮城野区二十人町 94	256-0004	256-0005
吉田青果物店	宮城野区榴岡 1-7-1	256-8827	-
(株)新沼	若林区卸町 1-5-9	232-1681	283-2781
八百秀酒店	若林区木ノ下 1-14-12	256-5779	256-5779
(有)市場八百善	若林区卸町 4-3-1	232-8015	232-8015
(有)今庄青果卸町店	若林区卸町 4-8-1	284-2330	227-9566
オーケー(株)長町店	太白区長町 7-5-1	248-5341	247-2419
沼田商店	太白区山田本町 11-35	245-2411	245-2416
フレッシュはりう自然畑	泉区将監 8-10-1	371-0122	371-0128
ササキセイカヤオヤ	泉区将監 9-13-227	372-6788	-
MOA オレンジハウス仙台店	泉区南光台南 3 - 2 0 - 1 6	252-0014	252-0102

平成19年12月1日現在

(注1)季節や入荷状況等により、せんだい産農産物を取り扱うことができない場合もありますので、予めご了承下さい。

(注2)店名等の公開可が31店。非公開が4店。計35店の協力店。

仙台市地産地消推進協議会 活動報告書

発行年月 平成 20 年 3 月

発 行 仙台市地産地消推進協議会
事 務 局

〒980-8671 仙台市青葉区国分町 3 丁目 7 - 1
仙台市経済局農林部農政企画課内

電話 022-214-8266

FAX 022-214-8338