

仙台の地産地消 ガイドブック



とれたて仙台

仙台の大地の贈り物

とれたて仙台とは

仙台は生産地と消費地が近く、都心部でも新鮮な仙台産農産物を楽しむことができます。

仙台市では、より多くの方に仙台の農業に興味を持っていただくとともに、消費をさらに拡大するため、仙台産農産物の魅力を発信する事業「とれたて仙台」を実施しています。



ホームページ
<https://toretate-sendai.com>



Instagram
@toretate_sendai

発行

2025年2月

仙台市経済局
農林部農業振興課

〒980-8671
仙台市青葉区国分町3丁目7-1
TEL 022-214-8266
FAX 022-214-8338

※掲載情報は発行日時点での内容となります。



とれたて仙台

仙台の大地の贈り物

とれたてが
一番おいしい。
だから、仙台育ち。



平野部から山間部まで、多様な自然環境に恵まれた仙台市。市街地から郊外へ車で30分も走ると、どこか懐かしい田園風景が広がり、「農業」を身近に感じることができるでしょう。仙台市は、こうした豊かな自然環境を生かして、米や野菜、花、畜産などのさまざまな農業が営まれている宮城県内有数の農産物の生産地であることをご存知でしょうか。

地元の生産者が丹精込めて育てた農産物は、新鮮で栄養満点です。そして、地元の農産物を地元で消費する“地産地消”は、食べた人だけでなく、地元の農業も元気にします。

「大消費地のすぐそば」という立地条件が強みの仙台の農業を知って、地元のおいしい農産物を食べて、仙台の農業を応援しましょう。

Contents	page
生産者インタビュー	3
環境保全米ができるまで	7
仙台の農業	9
仙台の農産物カレンダー	11
仙台の特産野菜	13
仙台産野菜を使ったレシピ	14
農産物の直売	15
農家レストラン・カフェ	17
せんだい農業園芸センター みどりの杜	21

私たちが毎日何気なく手に取り、食べている米や野菜は、どのように育てられているのでしょうか。農産物の向こう側に作る人の顔が見えると、もっと大切に味わいたくなるもの。仙台市内の生産者を訪ね、話を聞きました。



「おたくの大豆が一番！」
心待ちにしてくれる人のために

泉区
農事組合法人 泉

繊細な栽培管理の結晶 豆腐店に人気の「甘い大豆」

秋晴れの午後、泉区松森の大豆畑では農事組合法人* 泉（以下（農）泉）が収穫作業の真っ最中でした。（農）泉は転作田約85haで大豆を栽培しています。総面積のうち半分以上で減農薬・化学肥料不使用の特別栽培を行い、宮城県の「みやぎの環境にやさしい農産物認証」を取得しています。

（農）泉の大豆は「甘い」と定評があります。豆腐の原料に使うと特に甘みが際立ち、宮城県内のみならず関東圏の豆腐店からも引き合いがあるそう。代表理事の柴田孝一さんは「良質な大豆を栽培するために、管理に手は抜かない」。大豆は水に弱いため、通常水田として使われる転作田では排水対策に特別な工夫が必要です。また収穫時期の見極めも重要。早いと茎にわずかに残る水分で粒が汚れやすくなり、遅れるとサヤが割れて実が落下してしまいます。農地ごとに状況が異なるため、柴田さんらは連日全ての農地を見回ります。地道で繊細な管理が、おいしさへと結実しています。

*農事組合法人：農業協同組合法に基づき農業生産について協業を図ることにより、共同の利益を増進することを目的として設立された法人

ニーズに応え特別栽培へ 肥料を求め10年の試行錯誤

（農）泉の前身は1990年代から活動した農作業を受託する転作組合。農家が年によって米の代わりに大豆を栽培する際、組織で作業を請け負いました。活動規模の拡大に伴い、2017年5月に法人化し、組合員は現在11名です。

特別栽培を始めたのは、法人化と同時期でした。「社会のニーズの高まりと、自分たちも体にいいものを作りたかった」と柴田さん。減農薬栽培の苦勞は除草と病気対策。「雑草はとにかく人海戦術で作業。病気は農業改良普及センターや農協からの情報をもとに発生前の予防に力を入れます」。ベテラン農家集団ならではの経験値と技術力が生きています。一方で肥料は難題でした。近隣にたい肥の調達先がなく、県北地域まで何度も足を運び検討しましたがコストに見合わず断念。10年の試行錯誤を経てたどり着いたのは、「魚かす」主体の肥料です。「作業性が良く、豊かな土壌作りができることがメリット。うちの大豆栽培によく合い、品質や食味が向上した」と話します。



コンバインで刈り取り、茎やサヤが外され、勢いよく大豆が流れ出す



使う人に喜ばれるやりがいい さらなる品質と収量の向上を

特別栽培のやりがいいは「豆腐店が『おたくの大豆が一番』と毎年心待ちにしてくれること」。店主が作業を手伝いに来るなど、交流も盛んです。使ってくれる店が全国豆腐品評会で最高賞を獲得したときは、組合員一同我がことのように喜んだそう。

今後目指すのは、品質の磨き上げと収量アップ。現在10aあたり約125kgの収穫量を、200kg近くまで増やすのが目標です。「何十年と大豆を作ってもまだ満足できない。使う人に喜んでもらう大豆を作るためにもっと知りたい学びたい」と、さらなる高みを目指します。将来的な課題は担い手の確保。近年、ドローンを使った病害虫防除に若手を巻き込むなど、地域の農業を守り継承する取り組みが始まっています。



特別栽培の品種はミヤギシロメ。宮城県発祥の在来種で、極大粒で柔らかな香りと甘みが特徴。

農事組合法人泉の大豆を使った商品は、市内豆腐店「伊東豆腐店」「上村豆腐屋」「熊沢豆腐店」「兎豆屋」、農産物直売所たなばたけ高砂店などで購入できます。



地域農業の担い手として、農地を守る
仙台で古くから栽培されてきた
「ちぢみ雪菜」を変わらずに

若林区
農事組合法人 六郷南部実践組合

津波被害の藤塚地区 待ち望んだ農業再開

12月下旬、若林区六郷の中でも海に近い藤塚地区。一面が濃い緑に覆われた雪菜畑で、シャク、シャク…とリズムカナル刈り取りの音が聞こえます。雪菜は寒さにあたるにつれて自身の凍結を防ぐため糖分を蓄え、葉がちぢれて肉厚になる性質があります。この時期には「ちぢみ雪菜」と呼ばれ、甘みがぐっと増します。「仙台で昔から作られている雪菜をこれからもずっと変わらずにこの地で栽培していきたい」と話す代表理事の板橋吉光さん。

古くから農業が盛んだった一帯は、東日本大震災の津波で甚大な被害を受けました。がれきに埋め尽くされ塩害を受けた農地の復旧・除塩工事により、営農を再開できたのは2013年。震災前に藤塚・種次地区に暮らしていた板橋さんら農家十数軒が、前身の転作組合（南部実践組合）で作付けを始めました。震災以降、地区外で野菜を作るしかなかった板橋さんたちにとって、待ちに待ったふるさとの農業再開でした。

2015年、農事組合法人* 六郷南部実践組合（以下（農）六郷南部実践組合）として法人化。離農した農家の農地を引き受け、地区の5割以上にあたる農地の集積・集約化を図りました。水稲、大豆のほか露地畑や施設を利用してちぢみ雪菜、枝豆、レタスなどを栽培し、経営面積は約70haに及びます。

*農事組合法人：農業協同組合法に基づき農業生産について協業を図ることにより、共同の利益を増進することを目的として設立された法人

見回り欠かさず 野菜の声を聴く

雪菜は古くから仙台周辺で栽培されてきた宮城県特産の野菜です。10月に播種した後、11月下旬から3月下旬まで長く収穫できるため、農家にとっては冬の貴重な収入源。苦みやえぐみがほとんどなく、栄養価が高く、調理法も多様で使いやすいことが特長です。

（農）六郷南部実践組合では、仙台市内最大規模の約1haで栽培しています。栽培期間中もっとも気を遣うのは播種後の病害虫対策。高さが収穫の大きさの半分ほど生育した頃に、最適な時期を見計らって害虫や病害の予防や駆除を行います。「雨が多すぎると葉が傷むし、乾燥しすぎると虫が出る。常に農地を見て回って野菜の声を聴くんだよ。してほしいことは野菜が教えてくれる」と板橋さん。「この地区で育った雪菜は、冷たい潮風を直接受けることで甘みがさらに増している」と言います。



収穫はすべて手作業。大きな外側の葉を落としてから出荷する。



未経験の若手を雇用 任せて育て、未来の担い手に

（農）六郷南部実践組合は、高齢化に伴い未経験の若手を積極的に雇用しています。板橋さんを含む理事5人のほかに、農地の近くに家族とともに移住した人や、農業を志して高校卒業後すぐに仲間入りした青年など、現在4人の社員がいます。「幅広い年代と一緒に働くことで活気が増しました」と板橋さんは目を細めます。募集は農業専門求人サイトなどを活用し、理事の面接を経て採用。面接で重視するのは「農業への意欲と、この地区を愛し守ってくれるかどうか」。雇用を始めるにあたり、従来あいまいだった休日や就業時間等の規定も定め、徹底させました。

作物の管理を任せるまでには4、5年かかるそう。「思い切って仕事を任せることで育てられる」とは、実感のこもる言葉です。任せて失敗することもあるのでは…と尋ねると「もちろん、あるわな。そんなときはみんなでフォローするだけよ、こっちは経験値が相当あっからね」。若い世代に農業の魅力を知ってほしい、高齢化の進む地域の未来を担う人材になってほしい。そんな夢が少しずつ形に現れてきています。



北海道から東北、関東、北陸地方まで出荷される「宮城県産ちぢみゆきな」。12月下旬から3月上旬まで出荷される。おひたし、みそ汁などのほか、タラ鍋との相性がとても良い。

環境保全米ができるまで

稲作が盛んな仙台は、農地の8割以上を田が占めています。夏は、十分な日照がある昼間と、比較的涼しい夜間との寒暖差があり、この寒暖の差が良質な米を生産する好条件となっています。

「環境保全米」は、農薬と化学肥料を従来の半分以下に減らして生産するお米です。仙台市内の学校給食にも提供されています。

生産者

仙台市宮城野区
関内 清一さん



環境保全米は手間がかかりますが、おいしい米を作りたいという一心で生産しています。

12月 耕うん

稲わらを土にすき込むことで、分解を促進します。お米を育てるための大切な作業です。



3月 種まきの準備

一斉に発芽させるため、種もみを水に浸し、必要な水分を吸収させます。



水分を吸収し発芽した種もみ

4月 種まき・育苗

土を敷いたトレーに種もみをまき、約1カ月、ビニールハウスで苗を育てます。



5月 田植え

15cmほどに成長した苗を田植え機で植えていきます。

田んぼの端から端まで真っすぐに植える様子は、まさに熟練の技。



5~9月 稲の成長・管理



5月



6月



8月



9月

穂についている小さな粒のようなものが稲の花です

環境保全米の栽培は、雑草や害虫との闘いです。植えて終わりではなく、毎日朝早くから見回りを行い、生育状況を確認しながら大切に育てます。

9~10月 稲刈り

長かった生育期間も終わり、9月中旬から10月上旬にかけて、稲刈りが行われます。刈った稲は乾燥させ、もみがらを取り除く工程を経て、いよいよ出荷の時です！



11月 学校給食への提供

丹精込めて作った環境保全米は、仙台市内の学校給食にも提供されています。子どもたちに「おいしい」と言ってもらえることが、一番の喜びだと関内さんは話します。直売所等でも販売されているので、見かけた際にはぜひお手に取ってそのおいしさを感じてみてください。



宮城の代表的な米の品種

ひとめぼれ

宮城県気候と風土に合わせて開発された品種で、つやがあり、適度な粘りと口当たりの良さが特徴です。

ササニシキ

昭和38年に宮城県で開発された品種で、粘り気が少なく、あっさりとした味わいが特徴。現在は作付面積が減りましたが、今も根強い人気があります。

金のいぶき

玄米食用の品種で、通常の玄米と比較して胚芽部分が大きく、栄養素が豊富に含まれており、白米と同様に炊飯器で炊くことができます。

だて正夢

平成30年秋に本格デビューした品種で、もちもちとした食感と甘みがあります。炊きたてのおいしさはもちろん、冷めてもやわらかいのが特徴です。

仙台の農業

仙台は宮城県内でも有数の農産物の生産地で、東部地域、西部地域でそれぞれの自然環境に合わせ、米をはじめとする穀類や豆類、野菜、花の栽培や畜産などが営まれており、大消費地の近くにある立地条件を生かして、特に鮮度が求められる葉物野菜などの生産に力を入れています。

また、仙台の農業は、農産物の供給だけではなく、自然環境の保全や、良好な景観の形成、洪水や土砂崩れなどの災害の防止、文化の伝承や体験学習の機会の提供など、さまざまな役割を果たしており、重要な産業の一つとなっています。



東部地域の農業

米を中心に、麦、大豆、野菜の生産が行われています。強い海風の影響がある一方、温暖な気候で、伝統的な野菜から西洋野菜などの新しい野菜まで、さまざまな農産物が栽培されています。

また、東部地域では、東日本大震災により多くの農地が被害を受けましたが、震災後に農地の復旧と併せては場整備が進められ、農作業の効率化が図られています。

西部地域の農業

丘陵地と山間地が多い西部地域では、冷涼な気候を生かし、米と野菜の生産のほか、果樹栽培や畜産なども行われています。西部地域の“朝晩の寒暖差”は、農産物がうまみや甘みを蓄え、おいしく育つ条件の一つです。

最近では、山間地でイノシシなどの野生鳥獣による被害があることから、電気柵などの防除対策が必要になっています。



農業体験

レクリエーション農園

農家の農地を利用して、自分で野菜などの栽培体験ができます。

栽培指導型農園

カリキュラムに沿って、農家の栽培指導を受けられる農園です。野菜の栽培が初心者の方でも安心してご参加いただけます。

※農園の所在地や利用料金など、詳しくはホームページをご覧ください。



ホームページ

青葉区

愛子や大倉などの宮城地区では、米や大豆、そばを中心に、ツルムラサキ、曲がりネギ、ソラマメなどが生産されています。また、山間地では乳牛や肉牛が飼育されています。



泉区

野村や松森などの七北田地区では、グリーンカールをはじめとするレタス類の生産が盛んです。また、根白石地区では乳牛や肉牛の飼育が行われており、野菜はキュウリの栽培が盛んなほか、リンゴやしいたけも作られています。



宮城野区

高砂地区は野菜の生産が盛んな地域で、ツルムラサキや春菊など葉物野菜を中心に生産されています。岩切地区の余目(あまるめ)では、「余目ネギ」(P13参照)と呼ばれる甘くやわらかい曲がりネギが古くから栽培されています。

太白区

中田、長町、西多賀地区は野菜の生産が盛んです。中田地区ではセリや小松菜、枝豆、長町地区ではキュウリや曲がりネギ、西多賀地区ではブロッコリーが多く作られています。生出地区では、米や大豆、そば、野菜の生産が行われています。また、秋保地区では「秋保在来」という在来種のそばが生産されています。



若林区

六郷地区は米に加え、市内で最も野菜の生産が盛んな地域です。枝豆、長ネギのほか、レタスや雪菜、小松菜などの葉物野菜も多く作られています。七郷地区では米を中心に、曲がりネギや雪菜などが生産されています。



- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-----|-----|-------|------|-----|-----|------|-----|--------|--------|------|------|--------|------|-----|----|
| ルッコラ | パセリ | セリ | 曲がりネギ | 長ネギ | レタス | サニー | グリーン | レタス | ツルムラサキ | ホウレンソウ | 春菊 | 雪菜 | 小松菜 | | | |
| 肉牛 | 乳牛 | 採卵鶏 | リンゴ | しいたけ | 玉ネギ | 大根 | ピーマン | ナス | 枝豆 | トマト | ソラマメ | キュウリ | ブロッコリー | キャベツ | サボイ | 白菜 |

仙台の農産物カレンダー

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
葉茎菜類	小松菜	●————●												中田・六郷 長町・西多賀 七郷
	雪菜	●————●												六郷
	ちぢみ雪菜	●————●												六郷・中田 七郷
	雪菜の花	●————●												六郷
	春菊	●————●												高砂・根白石
	ホウレンソウ	●————●												長町・六郷 中田
	ちぢみホウレンソウ	●————●												六郷・中田
	ツルムラサキ	●————●												宮城・高砂 根白石・生出 六郷
	レタス	●————●												六郷
	グリーンカール	●————●												七北田・六郷
	サニーレタス	●————●												六郷
	長ネギ	●————●												六郷・長町 生出
	曲がりネギ	●————●												岩切・長町 七郷・宮城 根白石・高砂 六郷
	セリ	●————●												中田
パセリ	●————●												六郷	

■ 収穫期 ●——● 多く出まわる時期

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地	
葉茎菜類	ルッコラ	●————●												中田	
	白菜	●————●												六郷	
	キャベツ	●————●												中田	
	サボイキャベツ	●————●												中田	
	ブロッコリー	●————●												中田・西多賀 六郷	
	果菜類	キュウリ	●————●												根白石・長町 中田・高砂
ソラマメ		●————●												宮城・生出	
トマト		●————●												中田・高砂 根白石・七北田	
枝豆		●————●												六郷・中田	
ナス		●————●												高砂	
ピーマン		●————●												高砂	
根菜類		大根	●————●												六郷・中田
		ニンジン	●————●												長町
	玉ネギ	●————●												生出	
林産物	しいたけ	●————●												根白石・秋保 宮城	

仙台の特産野菜

曲がりネギ

収穫の2カ月ほど前にネギを抜き、斜めに盛った土の上に寝かせるように植え直す「やとい」という作業を行うことで、ネギは直立しようとして曲がって成長し、「曲がりネギ」となります。やといによってネギにストレスがかかり、やわらかさと甘みが増すとされています。

曲がりネギの栽培は、明治時代に宮城野区岩切の余目（あまるめ）地区で始まったと言われています。地下水位が高く湿った土地であることから、立ちネギの栽培が難しかったため、「やとい」を行って栽培したそうです。この余目地区の「余目ネギ」は、古くから優良系統の選抜と自家採種を繰り返して栽培された甘くやわらかいネギで、今も伝統的な栽培方法を守り育てられています。



雪菜

雪菜は小松菜とタアサイを交配したもので「ちぢみ菜」とも呼ばれ、寒さに当てることで甘みが増す特徴があります。栄養が豊富でβカロテンやカルシウム、ビタミンCなどが多く含まれています。「ちぢみ雪菜」はこの雪菜の特徴を生かし、成長した雪菜を5度以下の気温の中で10日以上栽培したものです。また、雪菜が収穫最盛期を過ぎて温暖になる3月下旬ごろに花茎を伸ばし、つぼみを付けたものは「雪菜の花」として出荷されています。



ツルムラサキ

東南アジアが原産とされ、夏に旬を迎える葉物野菜です。宮城県は全国2位の高い生産量を誇ります。βカロテンやビタミンC、カルシウムなど栄養が豊富で、独特の風味とぬめりが特徴です。仙台市内では西部地域で盛んに生産されています。



仙台あおば餃子

仙台あおば餃子は、仙台産の雪菜を練り込んだ鮮やかな緑色の餃子です。仙台市が認定した飲食店で提供しているほか、販売もしています。

仙台あおば餃子取扱店の情報など、詳しくはホームページをご覧ください。



ホームページ



仙台産野菜を使ったレシピ

白麻婆キュウリ



ポイント

- キュウリは種を除くことで仕上がりが水っぽくならず、炒め物にもむいています。
- 辛みが苦手な人は、柚子こしょうの量を減らし、花椒を山椒に代えてください。

【材料】(4人分)

- 枝豆(サヤ付き) …… 300g
- 油麩(スライス) …… 10~12枚
- 練りごま(白) …… 30g
- レモン汁 …… 大さじ1
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 …… 小さじ1/2
- にんにく …… 小1かけ
- クミンパウダー …… 小さじ1/2

【飾り】

- オリーブオイル、カイエンペッパー、枝豆、スプラウト …… 各適宜

【作り方】

- ①枝豆はふんわりラップをして電子レンジ(600W)で約4分加熱し、サヤから出す。油麩はトースターで焼き目がつくまで焼く。
- ②フードプロセッサーに①の枝豆、練りごま、レモン汁、オリーブオイル、塩、にんにく、クミンを入れ、なめらかになるまでかくはんする。
- ③器に盛り、オリーブオイル、カイエンペッパー、枝豆、スプラウトを飾り、油麩に添えていただく。

ポイント

- 中東の定番料理である、ひよこ豆のペースト「フムス」を枝豆で作りました。枝豆を使うことで、枝豆の風味が残り、見た目も鮮やかな緑色になります。
- 油麩やバゲット、野菜に添えるのもおすすめです。

【材料】(3~4人分)

- キュウリ …… 2本
- 鶏ひき肉 …… 100g
- ごま油 …… 大さじ2
- 長ネギ …… 1/2本
- にんにく …… 1かけ
- しょうが …… 2かけ
- 酒 …… 大さじ1
- 鶏ガラスープの素 …… 小さじ2
- 柚子こしょう …… 小さじ2
- 水 …… 100ml
- しょうゆ …… 小さじ1
- 花椒 …… 適宜
- 水溶性片栗粉 …… 片栗粉大さじ1、水大さじ2

【作り方】

- ①キュウリはピーラーで縞模様皮をむき、縦半分切る。スプーンで種を取り除き、約1.5cmの角切りにする。
- ②長ネギ、にんにく、しょうがはみじん切りにしておく。
- ③フライパンにごま油を熱し、②の長ネギ、にんにく、しょうがを加え香りが出たら、鶏ひき肉を炒め、火が通ったら酒、鶏ガラスープの素、柚子こしょう、水、しょうゆを加え、①のキュウリも加える。
- ④水溶性片栗粉でとろみをつけ、花椒で味を調え完成。

枝豆のフムス



教えてくれるのは

早坂 明子さん / 料理研究家

宮城県仙台市出身。学生時代から情報番組のリポーターとして活動し、料理研究家に転身。2016年より料理教室を不定期でスタート。その他、イベントメディア出演や、CM、広告のフードスタイリングを担当。

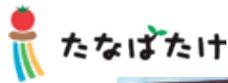


農産物の直売

常設の農産物直売所

■ 農産物直売所 たなばたけ高砂店

JA仙台湾内で生産された新鮮野菜を中心に、加工品、豆腐、惣菜、花、鮮魚、精肉やお土産等、魅力的な商品が豊富に揃っています。



仙台市宮城野区福室2-7-30 ☎022-388-7318
営業時間 / 10:00~18:00 休業日 / 水曜、年末年始

■ JRフルーツパーク仙台あらはま

1年を通して旬の果物や野菜の収穫体験ができる観光農園です。園内で収穫した果物のほか、近隣の農業者が栽培する野菜や加工品を販売しています。



仙台市若林区荒浜新2-17-1 ☎022-390-0770
営業時間 / 10:00~16:00 休業日 / 火曜 (祝日の場合は翌平日)

■ アクアイグニス仙台 マルシェリアン

天然温泉や有名シェフ監修レストラン、スイーツ店等がある商業施設内の物販店舗。市内外の野菜・果物、酒類、加工品等が豊富に揃っています。

marché lien



仙台市若林区藤塚字松の西33-3 ☎022-355-8135
営業時間 / 10:00~18:00 (日曜・祝日は9:00~18:00) 休業日 / 不定休

■ JA仙台中田農産物直売所 味菜鮮

地元の新鮮で味の良い旬の野菜や季節折々の漬物等を販売しています。ここでしか買えない珍しい野菜もあり、調理の仕方を教えてもらえます。



仙台市太白区中田5-6-3 (JA仙台中田支店敷地内) ☎022-241-1721 (JA仙台中田支店)
営業時間 / 10:00~15:00 営業日 / 水曜・土曜のみ営業

■ 秋保ヴィレッジ アグリエの森

秋保近郊で採れた野菜や花の直売をはじめ、地元の加工品やお土産などを購入できるほか、フードコートでも秋保の魅力を表現したオリジナルメニューを味わうことができます。



仙台市太白区茂庭字中谷地南32-1 ☎022-302-6081
営業時間 / 9:00~18:00(12月~2月は9:00~17:00) 休業日 / 1月1日

定期的な直売イベント

※いずれも売切れ次第終了 **開催日時**

わかばやしふれあい朝市

仙台市若林区保春院前丁3-1(若林区役所南側駐車場)
☎022-282-1111 (若林区役所まちづくり推進課)
時 4~11月の第2・4土曜、12月の第2土曜 6:00~8:00

いずみ朝市

仙台市泉区泉中央2-1-1(泉区役所敷地内)
☎022-372-3111 (泉区役所まちづくり推進課)
時 泉区役所建替え工事により変更等があります。
仙台市ホームページをご確認ください。

仙台市旬の香り市

仙台市青葉区国分町3-1-1(勾当台公園内)
☎022-214-8266 (仙台市農業振興課)
時 4~11月の月2回不定期 9:30~15:00
※開催日程については、市政だよりをご確認ください。

たいはく朝市

仙台市太白区長町南3-1-15(太白区役所敷地内)
☎022-247-1111 (太白区役所まちづくり推進課)
時 4~10月の第2・4日曜6:00~7:00
11~12月の第2・4日曜6:30~7:30

JA仙台泉ふれあい「旬の市」

仙台市泉区野村字一本杉1-3
☎022-391-0150 (JA仙台西部営農センター)
時 5月中旬~12月中旬の火曜・土曜
14:00~16:00

農家レストラン・カフェ

自慢のお米を使った おいしいおにぎり

「自ら生産したお米を最もおいしい状態で食べてもらいたい」と、農事組合法人仙台イーストカンントリーが、10数種類から選べる握りたてのおにぎりや、自家製味噌のとん汁、米粉を使ったカレーを提供。店内では、テイクアウトできるお弁当や単品のおにぎりも販売しています。



おにぎりと米粉カレーの両方がついた「どっちもセット」

おにぎり茶屋 ちかちゃん

仙台市若林区蒲町 31-15 ☎022-353-9571
営業時間/10:00~15:00 (ランチ11:00~14:00) 休業日/日曜、月曜、祝日



Instagram

畑の1年を伝える レストラン

江戸時代から代々続く農家、もろやファームが、「野菜のおもてなし」をテーマに、自家栽培の野菜をたっぷり使った季節感あふれるメニューを提供しています。11月中旬から12月に提供される伝統野菜「仙台伝統白菜」を使った料理は、毎年楽しみにしている方も多い大人気メニューのひとつです。店内では野菜も販売しています。



季節ごとに変わる「旬野菜の贅沢ランチ」(予約限定)

もろやファームキッチン

仙台市若林区荒井 6-12-2 ヤマカビル2F ☎022-288-6476
営業時間/11:30~14:30 (L.O.14:00) 休業日/第1・3・5日曜、月曜



Instagram

農業者が自分で生産した農産物を使ったメニューを提供しています

旬のとれたて野菜を 大満足のボリュームで

秋保大滝の近くの里山で農薬・化学肥料不使用の栽培に取り組む秋保大滝自然農園が「収穫したばかりの新鮮な野菜を食べながら、ゆっくりした時間を過ごしてほしい」と、野菜をふんだんに使ったメニューを提供しています。

メニュー内容は季節や日によって異なり、その時期に一番美味しいものを楽しむことができます。



椎茸の焼き込みご飯と野菜のプレート 本日のスイーツ付き

ORGANIC FIELD CAFÉ

仙台市太白区秋保町馬場字滝原 75-3 ☎090-2959-5568
営業時間/11:30~L.O.14:30
休業日/火曜・水曜 (平日は予約のみの営業。土日はフリー営業、売り切れ次第終了)



Instagram

産みたての卵を使用した こだわりお菓子

宮城野区岩切で自然養鶏を行っている丹庄ファームが、卵、シフォンケーキ、プリンのほか、ベーグルや、自家製はちみつを販売しています。

広い平飼鶏舎でのびのびと育てた鶏に、遺伝子組み換え穀物や抗生物質を使わず、国産原料100%の自家配合発酵酵母を与えることで、卵本来の味を追求しています。



プリン、自家製はちみつ、卵、シフォンケーキ (プレーン)

丹庄ファーム菓子工房

仙台市宮城野区岩切 2-10-8 ハミルトンハウス参番館 105 ☎022-255-8201
営業時間/火曜~土曜 10:00~17:00 休業日/日曜・月曜・祝日



ホームページ



Instagram

農家レストラン・カフェ

新鮮野菜を気軽に楽しめる ボリューム満点サラダ

「自分たちの作った野菜で食べる人を笑顔にしたい」という思いで若手農業者グループ レタスジャパンが運営する、サラダとサンドイッチ、スムージーの専門店です。新鮮野菜をふんだんに使ったオリジナルサラダやカスタムサラダ、メイン食材とドレッシングをお好みで選べるぎっしり野菜が入ったサンドイッチ、5色展開のカラフルなスムージーを提供しています。



オリジナルサラダ（ごま）、紫のスムージー、
（メイン）サラダチキン（ドレッシング）ガーリックオリーブのサンドイッチ

オル オル
olu olu

仙台市青葉区一番町4-7-7
営業時間/11:00~18:00 休業日/土曜、日曜、祝日



Instagram

農業者が自分で生産した農産物を使ったメニューを提供しています

花の香りが生きた はちみつソフト

養蜂家の森と蜂とが営む直売所で、ソフトクリームを提供しています。ソフトクリームには相性の良いはちみつが練り込んであり、その上に3種類から好きなはちみつを1つ選んでかけることができます。

はちみつが苦手な方でもおいしいと思える、花の香りが生きた新感覚のはちみつをご堪能ください。



仕上げのはちみつをかけた「はちみつソフトクリーム」

森と蜂と

仙台市太白区秋保町湯元字行澤12-4
営業時間/10:00~16:00 営業日/金曜・土曜・日曜・祝日のみ営業



ホームページ

自然を感じながら味わえる ジェラート

秋保温泉街から車で5分。秋保柴田牧場が運営するジェラート店です。約10種類のフレーバーの中でも、特におすすめは「牧場ミルク」。搾りたての生乳を低温殺菌することで、牛乳本来の風味を楽しむこだわりの逸品です。木のぬくもり溢れるイートインスペースや外のベンチで、自然を感じながらジェラートを楽しめます。



左からアーモンドブラリネ・よもぎ、チョコレート・牧場ミルクのダブルカップ

こもれび ジェラート
KOMOREBI gelato

仙台市太白区秋保町境野字上戸49-1
営業時間/10:00~16:00 休業日/火曜、水曜、木曜



Instagram

こだわりのいちごが 主役のスイーツ

山元町で開業し、50年以上いちご一筋で農業を行ってきた燦燦園が、若林区上飯田に農園をオープン。いちご氷、いちごスムージー、いちご和菓子など、芳醇な香りや強い甘味が特徴の完熟したいちごを使った豊富なスイーツメニューを提供しています。

仙台ハーベストビレッジ店にはイートインスペースがあり、いちご専門スイーツカフェで「Hatsuri 苺」(季節商品)などの限定メニューが楽しめます。



いちごの上に生チーズクリームと大福をトッピングした「Hatsuri 苺」、甘熟いちごろしエイク、甘熟いちごパイ

甘熟いちごや 燦燦園

- 仙台ハーベストビレッジ店 仙台市若林区上飯田字天神9 ☎022-794-7758
営業時間/10:00~18:00 休業日/水曜
- ララガーデン長町店 仙台市太白区長町7-20-5 3F ☎022-393-4033
営業時間/10:00~21:00 休業日/不定休



Instagram

市民の皆さんが農業や自然に触れ合える憩いの場として平成元年に開園しました。「農と触れ合う交流拠点エリア」と「観光農園エリア」の2つのエリアがあり、季節ごとにイベントや果物の収穫体験などが楽しめます。



所在地 仙台市若林区荒井字切新田 13-1
開園時間 9:00 ~ 17:00 (11月~2月は9:00 ~ 16:00)
休園日 月曜 (月曜が祝日の場合は翌平日)、12月29日 ~ 1月4日

入園無料・駐車場無料

農と触れ合う交流拠点エリア

四季折々の花や草木で彩られた園内は、春と秋に約200種のバラが見頃を迎えるほか、梅園やハーブガーデンなど、季節の変化を感じられる花の名所です。見晴らしの良い彫刻芝生広場やキッズガーデン、野菜作りをしたい方が栽培体験をできる市民農園もあります。園内の「旬菜×パスタ DACCHA」では、旬の野菜をたっぷり使ったオリジナル生パスタを味わえます。

花の見頃やイベントの開催情報など、詳しくはホームページをご覧ください。



日比谷アメニス・日比谷花壇共同事業体
 ☎ 022-288-0811
 ホームページ <https://sendai-nogyo-engei-center.jp/>



ホームページ

観光農園エリア

農業のことを「食べて、触れて、学べる」エリアです。季節ごとに、ミニトマト、ブルーベリー、ナシ、ブドウ、イチジク、リンゴの収穫体験が楽しめます。樹と樹をつなぐ「ジョイント栽培」や、塩害などの土地の状況に左右されない「ポット栽培」など、県内でも珍しい最新の栽培方法を取り入れた施設の見学もできます。収穫体験の開催状況や予約など、詳しくはホームページをご覧ください。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ミニトマト	●						●					●
ブルーベリー							●					●
ナシ								●				●
ブドウ								●				●
イチジク									●			●
リンゴ										●		●



ジェラート工房



園内で収穫したトマトや果物などを使ったジェラートを味わえます。
 営業時間/土日祝のみ営業 10:00~16:00
 (11月~2月は10:00~15:45)

農産物直売所



近隣の若手農業者が栽培した旬の野菜や、園内で収穫した野菜や果物を販売しています。
 営業時間/10:00~16:00 (11月~2月は10:00~15:30)

仙台ターミナルビル株式会社 荒井事業所

☎ 022-762-9688

ホームページ <https://stbl-fruit-farm.jp/arai/>



ホームページ

農業者の強い味方！農業サポーター



養成講座「せんだい農業校」の様子

農作業をお手伝いする「農業サポーター」は、農業者の強い味方です。人手の足りないときに、農業者からの依頼を受けて除草や畑の片付け、野菜の間引き、袋詰めなど、さまざまな農作業をお手伝いします。

「農業サポーター」になるには、養成講座を受講し、サポーター登録していただきます。詳しくは、ホームページをご覧ください。



ホームページ