

【参考資料2】「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要

＜地産地消部門＞

選考結果		被表彰者	活動概要
H20	入賞	亘理町	「荒浜漁港水産まつり」等のイベント、料理教室、小学校での総合学習、サケの稚魚放流等を通じ、郷土料理の「はらこめし」を伝承、普及を実施。
	入賞	本吉町学校給食地域食材提供連絡協議会（あおぞら給食連絡会）	県内でもいち早く平成14年から、学校給食に町内で生産された野菜等を供給するとともに、地元の学校関係者や子供達を対象に農作業体験学習などを積極的に実施。
H21	入賞	(株) 鐘崎	県内各市町村の旬の産物を月替わりで笹かまぼこの具材として使用。「笹ごよみ」として商品化・販売。食材の特性や栄養価、産地情報、歴史的なエピソードをパッケージや新聞広告等でわかりやすく発信。
	入賞	はなやか亭	農家レストラン「はなやか亭」の活動として、地元食材による料理や加工品の提供はもとより、東京都内のホテルにおいて、継続して県産食材を利用した「ふるさとの味」を提供。同ホテルの総料理長を招き、地元の人たちに地元食材の豊かさを再認識してもらう機会などを創出。
H22	大賞	道の駅 上品の郷	生産者に「エコファーマー認証」を推進し、生産履歴も公開。消費者の食の安全安心に対する信頼を得ている。レストランでは地場産物を活用した地産地消の手づくり料理等を提供し、地元素材の魅力を発信している。
	大賞	北村裕(ホテルレオパレス仙台東口)	ディナーメニューに県産食材を数多く取り入れ、その魅力や生産者の紹介を積極的に実施。ランチバイキング、朝食バイキング等にも、こだわりの県産食材を提供し、6年間の取組を経て、取り扱う食材の70%は県内産のものに達している。
	特別賞	松島一の坊	地産地消に力を入れ、ホテルのある松島町及び宮城県内各地から旬の良質な食材を集め、最適な調理方法により利用客に提供。生産者と消費者をつなぐ交流会も積極的に進め、県産食材の魅力を広く発信している。
	特別賞	カルビー(株)東日本事業本部 JAみどりの南郷ぼてと部会	大手企業と生産者が連携し、ポテトチップス用じゃがいもの生産拡大と地元の生産地や生産者が紹介されたパッケージによる生産地限定ポテトチップスの製造・販売に取り組み、ポテトチップスの地産地消と地域のイメージアップを推進した。
H26	大賞	(株)鷹泉閣岩松旅館 菱沼 文男	早くから地産地消に取り組み、こだわりの県産食材を使用したメニューをお客様に提供している。また、調理師専門学校講師や自家農園等で栽培した食材を余すこと無く活用したメニューや商品開発等を通して、地元食材の魅力を発信している。
	大賞	(株)スタイルスグループ	店内ディスプレイやメニューブックによる生産者や食材情報の掲載をはじめ、スタッフの漁師体験など人材育成においても一貫した地産地消に取り組んでいる。また、かき祭りやホタテ祭りなどのイベントを開催し、生産者と消費者の交流の場を積極的に創出し、地産地消に貢献している。
	特別賞	みやぎ野菜ソムリエの会	「畑から食卓まで」をモットーとし、消費者への県産伝統野菜や果物等の認知と食育に取り組み、料理教室、セミナー、各種イベント等を通じて野菜や果物の美味しさの再発見に寄与する活動を実施。
	特別賞	(株)日本レストランエンタプライズ	被災地の食材や伝統野菜を主役にした駅弁を提供することにより、地産地消と観光の両面に貢献している。また、駅弁に直売所マップや食材情報等を取り入れ、県産食材の消費拡大にも寄与している。
H27	特別賞	KKRホテル仙台総料理長 鹿野 佐一	＜みやぎの食材とフランス料理の出会い＞ 総料理長をつとめるレストランでは県内生産者を招いたフェア等を多数開催し、県産食材の魅力と真摯にもものづくりに励む生産者のすばらしさを伝えている。小学生等に対する食育活動にも熱心に取り組んでいる。
	特別賞	株式会社ヒルズ	＜ともに歩み、ともに笑う ヒルズでつながる地域の笑顔＞ 直売所「もちぶた館」において、自社産のもちぶた、野菜等を販売しているほか、県内の給食センターや飲食店、道の駅等に納品し、地産地消を推進している。地域の小学校等において食育授業を実施し、食べ物の大切さ等を教えながら、県産食材の普及啓発を促進している。
	特別賞	株式会社葉菜山葵栽培園	＜地域資源「葉菜ワサビ」の食文化を提案する葉菜わさび茶屋の運営＞ 飲食店「葉菜わさび茶屋」を運営し、加美町の地域食材であるワサビや野菜等の提供のほか、県内量販店や飲食店に対する積極的な働きかけによる地域食材の活用促進等により、地産地消を推進している。
H28	大賞	株式会社サンワ・レストラン・クリエイツ	地元宮城の食材を使用した料理を強気に推進。ほとんどの店舗が県の「地産地消推進店」に登録し、地元食材の旨みや魅力、生産者の思い・こだわりを消費者に伝えている。キリン仙台工場内レストラン「キリンビアポート仙台」は地産地消推進店登録第一号店。また、県食産業振興課の地産地消キャンペーンや「KIRIN 絆プロジェクト」、市町村や地域JAが主催するイベントにも参加し、積極的に地産地消を推進。
	大賞	ホテルレオパレス仙台 トラットリア・クチャーナ・ オランジェリー 料理長 瀬戸 正彦	ホテル内レストランで朝食地産地消buffet、ランチタイム・ディナータイムでの県内産食材を活用したイタリアンを提供する料理人。
	特別賞	株式会社水沢種苗店	地域の野菜産地向けの農産種苗の販売を中心に、近年その産地の地産地消を目的に「農産物直売所」を展開。また、遊休農地解消の為市民農園の運営も行っている。

【参考資料2】「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要

<ブランド化部門>

選考結果		被表彰者	活動概要
H20	入賞	塩釜市水産振興協議会	「三陸塩竈ひがしもの」(メバチマグロ)のブランド化
	入賞	(有)伊豆沼農産	「伊達の純粋赤豚」のブランド化
H21	入賞	奥田建設(株)	豊富な湧き水に恵まれた薬菜の地域特性を生かし、「ワサビ」のブランド化に着手。加工品においては、「本物志向」と「宮城らしさ」にこだわった商品開発を展開。「薬菜の地に生まれしワサビあり！」を合い言葉に「薬菜ワサビ」のブランド化を図る。
	入賞	JAみどりの仙台こねぎ部会	部会設立から20年を経て、関東以北最大の青ねぎ産地として成長。品質の管理・維持の徹底により「仙台小ねぎ」のブランド化を図る。
H22	大賞	合同会社 顔晴れ塩竈	塩竈に伝わる神代伝承の塩づくりを再現して「塩竈の藻塩」を製造販売。地元産の塩を核にさまざまな地域資源へ波及させ塩竈のまちづくり・製造業・観光産業の底上げに貢献。
	大賞	はたけなか製麺(株)	水質浄化作用のある海藻アカモクのフコイダン成分の有効性に着目して商品開発。海藻アカモクの知名度アップとあかもく麺のブランド化を構築し、未利用資源の食用化と地場産業の育成に貢献。
H26	大賞	みやぎ銀ざけ振興協議会	震災により大きな被害を受けたみやぎの養殖銀ざけ。本県の重要な養殖産業である養殖銀ざけを、宮城を代表する養殖業とするため、様々な活動を実施している。
	大賞	(株)シーフーズあかま	海藻養殖から加工販売まで六次化に取り組む。生産者として、消費者の声が聞こえる食の創造と循環型食品加工(海藻を活用した農業と水産の連携)を目指す。
	特別賞	(株)八葉水産	復興に向けた新たな販路開拓の取り組みとして、こだわり抜いた気仙沼の地域食材を使用した塩辛「八葉塩辛」を開発。商品のブランド名、ロゴ、パッケージ等に全て意味を持たせ、様々な媒体を活用し、情報発信を積極的に行っている。
	特別賞	耕野たけのこ生産組合	生たけのこ出荷の品質管理の徹底、加工設備の導入、たけのこ狩り体験ツアー実施等の取組により、品質の維持管理徹底や消費者に直接つながる活動を展開し、「丸森町耕野産たけのこ」のブランド化を図る。
H27	大賞	農業生産法人株式会社GRA	<山元町産いちごの全国ブランド化> いちご栽培中の環境データを解析することにより最適な条件でいちごを栽培。いちごは「食べる宝石」をコンセプトに、大粒で完熟した糖度の高いいちごを「ミガキイチゴ」と称して商品化。一粒千円の高値販売を実現している。
	大賞	河北まちづくり研究会「なつかしの町・飯野川」石巻地域産学・異業種連携開発研究会 石巻専修大学経営学部石原ゼミナール	<石巻地域の資源を活用した産学・異業種連携開発商品「石巻・飯野川発サバだしラーメン」の開発> 東北地方では珍しい「サバだし」を地域の食文化として位置づけ、「サバだしラーメン」を開発。石巻地域で産学・異業種連携体制を構築し、各事業者の技術やノウハウ等を活用し、高いレベルの製品を実現している。
	特別賞	仙台農業協同組合	<仙台の大豆、だから仙大豆。(宮城県産大豆のブランド化)> 「仙大豆」という分かりやすいネーミングで宮城の大豆のブランドづくりに取り組む。東京の事業者とプロジェクトチームを結成し、既存の大豆製品にはない斬新な商品開発を行っている。
H28	大賞	気仙沼水産資源活用研究会(kesemo)	気仙沼市が震災からの創造的産業復興を具現化する象徴的な組織として、平成25年11月に水産関連企業が集結し研究会を設立。これまでの気仙沼にはなかったような「機能性食品」、「化成品」、「美容品」等、高付加価値な加工品を提供するブランド商品開発の取り組み。
	大賞	築館なめこ生産組合	平成3年10月からなめこ栽培を開始。現在では宮城県産の生なめこの約40%を生産する組合。原料になるオカ粉は指定業者に依頼し、指定雑木(放射線量率測定済)のみを使用し、栄養体も家畜や人間が食べても害のないものを使用するなど、安全・安心を心掛けたなめこ栽培を行っている。震災をきっかけに、乾燥なめこを開発、商品化を実施した。
	特別賞	WIDEFOOD株式会社 かたい信用 やわらかい肉 肉のいとう 取組	ブランド和牛や牛たん、総菜などの地域食材を活用した食肉小売・製造業者。仙台牛の認知・販売拡大を積極的に実行している。まだ知名度が高いとは言えない仙台牛をより「もっと身近に」をコンセプトに、弁当や加工品、湯煎商品等、数多くの商品開発を展開している。また、仙台牛を使用した「壱万円弁当」等のインパクトある商品販売、各媒体への掲載、百貨店や催事の物産展に積極的に参加することにより、全国的に「仙台牛」ブランドを訴求し、知名度向上に貢献した。