

**地域資源を活用した食農体験を通して、命の大切さ、  
食べることの大切さを伝えます。**

**【基本情報】**

住 所	登米市迫町新田字前沼149-7					
名 称	(有)伊豆沼農産					
電話番号	0220-28-2986					
FAX番号	0220-28-2987					
Eメールアドレス	<a href="mailto:info@izunuma.co.jp">info@izunuma.co.jp</a>					
U R L	<a href="http://www.izunuma.co.jp">http://www.izunuma.co.jp</a>					
職業または業種	登録分野	活動				
農業（水稲，養豚，ブルーベリー，野菜），食品加工，レストラン，直売所	食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等	その他
	○	○	○	○	○	○
活動可能な地域						
全県						

**【プロフィール】**

伊豆沼農産はラムサール条約登録湿地・伊豆沼のほとりに拠点を構える農業生産法人です。平成元年の設立以来、農畜産物を生産する1次産業、加工(2次産業)、サービス(3次産業)を組み合わせ、地域資源の付加価値化をはかる農業の6次産業化に取り組んできました。

主な事業としては、豚肉、ハム・ソーセージの加工販売が柱となりますが、2002年からは食育・都市農村交流の一環として、ソーセージづくり・郷土料理づくりなど、地域資源を活用した体験教室の企画・運営をしています。

**【具体的な活動】**

＜食農体験プログラム＞

- ①手作りウインナー教室…宮城県産豚肉と伊豆沼農産オリジナルスパイスで作ります！  
現地での体験の他、出張およびオンライン教室での対応も可能です。
  - ②手作りはっと教室 …宮城の郷土料理「はっと」を作り、それにまつわるお話をします！
  - ③手作り豚まん教室…伊達の純粋赤豚と県北産のお野菜で作ります！秋～春がおすすめ！
  - ④手作りピザ教室…県北産を中心にした食材で作ります！
- ※②～④のプログラムは現地体験のみの受入となります。

＜視察研修＞

「地域資源を活用した農業の6次産業化と農村の産業化モデルを学ぶ」  
当社の創業からこれまでの取り組み、地域資源を活かした体験プログラムの実践(農村産業化モデル)について、担当者がわかりやすくご説明します(事業説明60分+施設案内30分)。

※目的、受講者の年齢層により、研修内容をカスタマイズすることも可能です。また、研修を現地ではなく、オンラインで実施することも可能です。詳しくはお問い合わせください。

### 【活動する上での留意事項】

- ・食農体験プログラムおよび視察研修の定員上限は50名です。50名を超える場合はお問い合わせください。
- ・食農体験教室および視察研修での必要な経費は依頼者の負担となります。
- ・受入可能時期は、通年(一部を除く)です。

### 【これまでの食育・地産地消に関する活動】

- 2002 手作りウインナー教室スタート
- 2004 伊達の純粋赤豚 香港輸出開始
- 2006 ブルーベリー摘み取り体験スタート
- 2009 第38回日本農業賞 個別経営の部大賞受賞
- 2012 ふゆみずたんぼを活用した農作業体験の受入スタート
- 2013 みやぎ食育大賞受賞
- 2015 食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープン
- 2017 食農体験ソムリエ認定研修スタート
- 2018 富県宮城グランプリ受賞、経済産業省 地域未来牽引企業選定
- 2019 日本農業経営学会 実践賞  
ディスカバー農山漁村の宝 ビジネス部門選定  
6次産業化アワード 食料産業局長賞受賞
- 2021 地産地消等優良活動表彰 食品産業部門 農林水産大臣賞受賞
- 2023 東北ニュービジネス大賞受賞