

**食べて出来る応援があるから…
おいしさの感動を関心に変え、消費拡大につなげたい**

【基本情報】

住 所	大崎市古川中里 1 - 7 - 4 0					
名 称	日本料理 鳥文 親方 早坂幸夫 女将 早坂葉子					
電話番号	0229-22-0486					
FAX番号	-					
Eメールアドレス	camellia510@softbank.ne.jp					
U R L	https://toribun1950.com/					
職業または業種	登録分野			活動		
料理人	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						
大崎市、富谷市、大和町、大衡村、色麻町、加美町、涌谷町、美里町						

【プロフィール】

地産地消に力を入れており、食材の良さを最大限引き出す独創的なおまかせの創作料理の日本料理 鳥文。県外の人に驚かれることは勿論、珍しい食材や大胆なアレンジで県内・地元民にも新たな感動を与えている。それは、親方は「自分が感動したものしか出さないから」。生産者らの見えない汗が生んだ美味さを足し算ではなく掛け算にして、宮城の食の可能性を県内東弄西走しながら更に見つけ、新たな美味しさを日々カタチにしていきたい。

【具体的な活動】

対象に子どもを含め、地場産品を使用した食育調理実習の講師を行う。

【活動する上での留意事項】

食材費などを含め必要経費は、依頼者のご負担となります。
(金額や日程等については要相談となります。)

【これまでの食育・地産地消に関する活動】

- ・ 伝統野菜 小瀬菜だいこんの収穫や種まきを生産者と共に行う。
- ・ 毎月、地元紙「大崎タイムス」の新聞広告にて食を含む地域の魅力を伝える。
- ・ ラジオ出演や情報誌の取材を通して県産食材のPR。
- ・ 宮城県産牛乳ごくごくキャンペーンに合わせ、新聞に寄稿を掲載。
- ・ お店で料理を出す際には、料理法や食材のみならず、見えない生産者の工夫や努力、食材がおいしい秘密を惜しまず伝えるよう心掛けている。
- ・ 県産牛乳やササニシキのPRにつながる柄を和服に取り入れ、消費喚起を行っている。

- 令和5年
- ・ こども食堂「みんなのテーブル」主催の『大崎の食材でお弁当を作ろう』講師
(たまごやきのデモンストレーション、魔法のきゅうりの作り方指導、お米クイズ)
 - ・ 『ホヤ！ホヤ？ホヤ!?ホヤの謎』主催
(宮城県出前講座事業を活用し、ホヤの勉強会を開催)
 - ・ 『牛乳工場見学会』主催
(みちのくミルク株式会社と連携し、「鳴子上原牛乳」生産者による酪農の話や工場での製造見学、資料・土産配付を実施)
 - ・ 『牛のお手入れタオル』提供の呼びかけ
(農業・酪農を考えるきっかけとして、酪農家に活用してもらうためのタオルの提供を募り、JA古川へ寄贈)