

いしのまき食文化力による地域再生プロジェクト

【趣 旨】 石巻地域は三陸沖から新鮮で豊富な種類の魚が水揚げされ、リアス式海岸特有の急深の小湾ではカキやワカメなどの養殖が盛んです。また、平野部や山間部では米や多種多様な野菜を栽培しています。しかし、この豊かな食材の魅力を地域力として充分活かしているでしょうか？産物の多くは都市部へ流通することにより、地域の住民への還流が減少しています。食材がいつ、どこで、どのように穫られ、どう食べているのか、他の地域とどう違って、どうやったら買えるのかなど、郷土の食材や食文化について多くの市民が知りません。

石巻が今後、食を軸とした地域再生を目指すためにはまずそれらを学ぶことが出発点です。そして石巻の食を再発見し、地域特性を活かしたものづくりをした上で、外部に向けて発信していくことが必要です。

いしのまき食文化力による地域再生プロジェクトでは、食材に関するテキストの作成、専門家を招いての食のワークショップの開催などを通して食を軸とした石巻の地域再生を実現していくことを目指します。

【概要】 農家、漁家、加工業、飲食店、主婦、学生などのメンバーで食を軸とした地域再生を目指して、以下のような取り組みを行います。

① 石巻の食材に関するテキストの作成

それぞれの食材の持つ背景を誰もが学べるテキストを作成します。外部に向けての有効な発信ツールとなるだけでなく、食の再発見ができます。

② 専門家を招いた料理ワークショップの開催

2012年8月に第1回を開催します。料理を実際に作って食べてみることで、手作りと大量生産、地場と他地域、化学調味料と本醸造など、「ちがい」を実感として経験します。また、様々な人に食べてもらうことでおいしさの表現を豊かにします。

③ 地域特産品の開発

テキストやワークショップを背景に石巻の地域特性を生かしたきちんとしたものづくりをします。できあがったもの石巻の特産品として自信を持って外部に向けてPRします。

第1回 料理ワークショップ

日時：8月5日(日) 13:00~17:00、8月6日(月) 9:00~15:00

会場：石巻中央公民館 調理実習室

内容：料理実習、調味料比較、勉強会など

講師：馬場香織先生 (料理研究家)

主催：石巻しみん市場、コーストマザーズ JEEN

第1回 試食会

日時：8月6日(月) 13:00~15:00

会場：石巻中央公民館 大ホール

内容：プロジェクト紹介、ゲスト講演、料理試食、アンケートなど

ゲスト：金丸弘美先生 (食環境ジャーナリスト)

高知県で行われた馬場先生の料理教室



(提供：金丸弘美)

■ アンケートの結果評判のよかった料理は、
石巻まちなか復興マルシェで限定販売します！



【お問い合わせ事務局】

宮城県石巻地域産業振興株式会社

担当：左座、斉藤

〒986-0822 石巻市中央 2-11-13

TEL：0225-96-3567 FAX：0225-96-3871

Email：info@shiminichiba.co.jp