

キーワード	地方創生／環境配慮型農業／食／ ブランド化／健康・美容
-------	--------------------------------

フィールド	東北 (宮城県) ・ 里
-------	------------------------

実施体制	伊豆沼農産／ 新田地区活性化協議会／ NPO法人新田あるものさがしの会
------	---



アクションの目的

阿蘇草原の環境を保全すること。

アクションの背景

1988年に創業、2000年に伊豆沼湖畔の現在地に社屋移転。直売所、レストランのほか、2015年には都市農村交流施設も併設した食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープン。
 発酵生サラミの製造に当たり、地域の自然資源利用へのこだわりから2010年に伊豆沼周辺の植物から68種類の乳酸菌を採取し、そのなかから有力な乳酸菌を発見。これと伊達の純粋赤豚を原料に発酵生サラミを製造・販売している。「ふゆみず田んぼ」で穫れた米を原料に上記乳酸菌を加えた甘酒も製造・販売している。この他、伊豆沼の水から抽出した酵母菌を使用したパン・ピザ、どぶろくも製造、レストラン等で提供している。

アクションの内容

【「伊豆沼めぐみ乳酸菌」※や「伊豆沼めぐみ酵母菌」を使用した製品】
 伊豆沼地域の自然から見いだした「伊豆沼めぐみ乳酸菌」、「伊豆沼めぐみ酵母菌」、ガン類の休息場所となる「ふゆみず田んぼで穫れた米」を利用して、発酵生サラミ、甘酒、どぶろく、パン・ピザ、化粧品（※水質改善のため伊豆沼で間引いたハスも利用）等を製造し、直売所やレストラン等で販売・提供している。
 伊豆沼地域の自然との関係性が感じ取れる物語性豊かな商品づくりに務めている。
 伊達の純粋赤豚について、究極のこだわりとして出荷前に「全頭検査」を実施し、検査基準を満たしていないものは、枝肉や精肉として出荷しないようにしている。
【販売促進】
 物語性豊かな商品づくりに務めるとともに、伊豆沼環境保全活動の実践についてウェブ、独自の広報誌を通じての情報発信に務めている。

アクションのポイント

- ◎地域にある資源に付加価値を見だし地域に最もふさわしい産業を創造することを、経営の理念の一つに掲げ、その取組の内容を広く情報発信している。
- ◎取組を通じて伊豆沼地域をブランド化し、多くの人が訪れ商品が売れ地域の雇用を増加し、地域全体を活性化していくことを目指している。

アクションの効果

○売上高(豚肉・加工品) 350万円 (H23) →6,770万円 (H26) / レストラン来店者数2万1,000人 (H23) →2万7,000人 (H26) / 雇用者数(パート含む) 35名 (H23) →38名 (H26)
 ○伊豆沼地域の資源を使った商品を開発・販売することで、伊豆沼の豊かな自然を再認識してもらうことができ、一人ひとりが環境保全を意識することにより伊豆沼周辺のゴミが減少した。