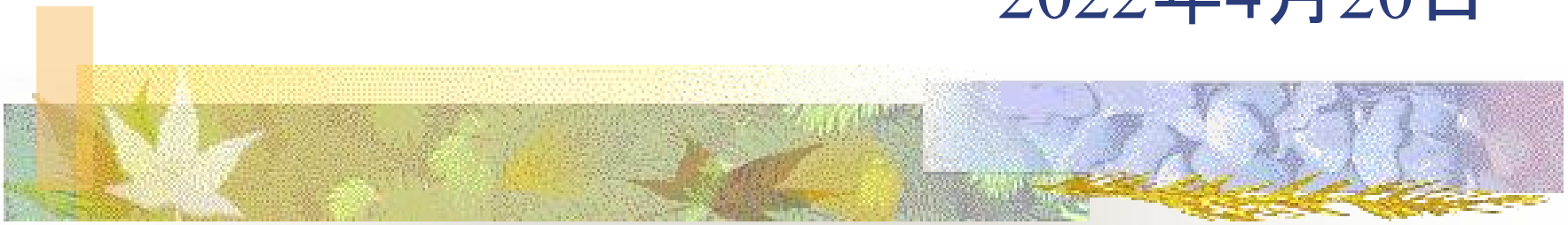
～IUCN-J　NBSAPオンラインフォーラム企画～
ネーチャーポジティブな農業への変革を目指して

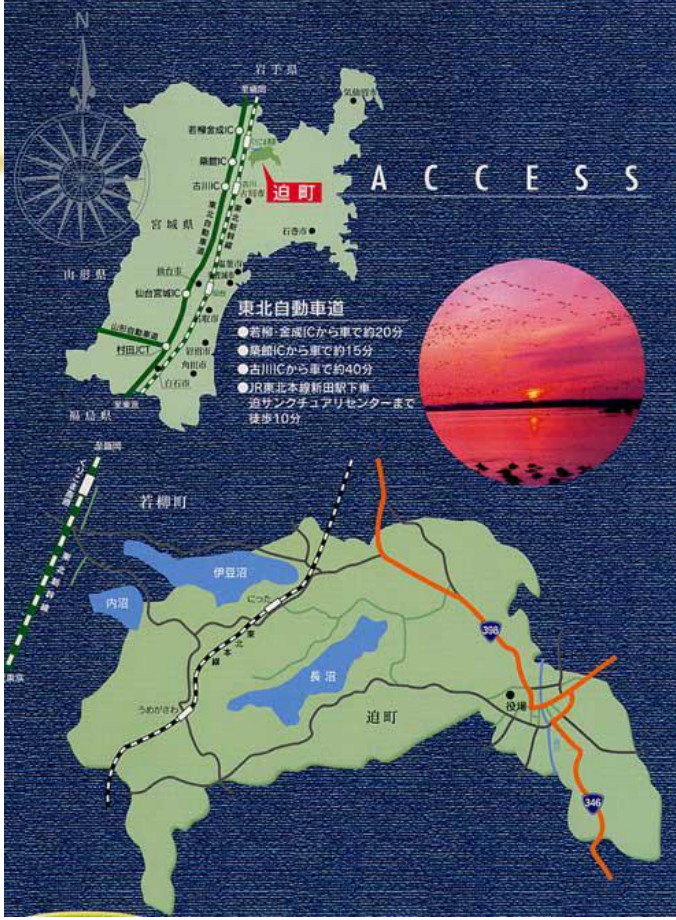
「米を売るからコトを売る」
～国民理解に向けて～

2022年4月20日



有限会社伊豆沼農産
代表取締役　伊藤秀雄

栗原市
登米市
気仙沼市
大崎市
宮城県
石巻市
仙台市
白石市
東北自動車道
東北新幹線
東北本線
三陸自動車道
仙台空港


ACCESS
迫町
東北自動車道
●若柳・金成ICから車で約20分
●桑館ICから車で約15分
●古川ICから車で約40分
●JR東北本線新田駅下車
迫サンクチュアリセンターまで
徒歩10分
若柳町
伊豆沼
内沼
長沼
迫町

登米市の農業

- 農業産出額354億円（平成27年度）東北2位
- 和牛（27,962頭、仙台牛の40%）東北1位
- 養豚（56,139頭）　県1位
- 水稲（10,276ha、環境保全米発祥）県1位
- きゅうり、キャベツ（国の指定産地）
- 農村の地域資源を活用した誘客産業の確立
- 林業（登米森舞台→隈研吾氏設計）東京オリンピックメインスタジアムにも・・・。

循環型農業

会社概要

- 商号：有限会社伊豆沼農産
- 代表者：代表取締役　伊藤秀雄
- 所在地：宮城県登米郡迫町新田字前沼149－7
- 創業：1988年10月1日
- 法人化：1989年5月1日
- 資本金：3，000万円
- 社員数：社員20名、常用パート20名
- 事業内容：養豚、水稲、果樹、路地野菜、
  食肉製品製造業、食肉処理業、
  惣菜製造業、アイスクリーム製造
  パン製造、酒類（どぶろく）製造、
  飲食業、地域農産品の販売
  食農環境（いのち）教育・・・

経営理念

人と自然へのやさしさを求めて・・・

「農業を食業に変える」を原点に、精いっぱい地域の人と自然の恵みに感謝します。

- 私たちは、安心できる農業・食を基本に、地域の「人」「もの」「環境」の価値を再発見し、最もふさわしい「産業」を創造し続けます。
- 私たちは、志を共にしてお互いを尊重し、やさしさと笑顔の絶えない場を作り、共に成長し続けます。
- 私たちは、精いっぱい環境にやさしい活動を行ない、豊かなそしてすばらしい自然を子供たちに繋ぎます。

直売マーケット
農場レストラン
くんぺる
直売マーケット

In October 1988, we established with our principle, "Change Nougyo (Agriculture) to Shokugyo" . Shokugyo is a coined word which expresses the meaning of farmers perceive their own products as " food" , and provide it to consumers with responsibility and pride. "Local dish" is a traditional dish (ex. Hatto Nabe) in the region and also includes an original dish (ex. Red pork and seasonal vegetable) which uses seasonal ingredients produced in the region. We experienced magnitude 7 by the Great East Japan Earthquake, and have been supporting the neighboring town (Minamisanriku town) where severely damaged by the tsunami. We greatly appreciate the support from all over the world. Though we are still far from recovering, we would like to offer dish and service with rich stories made by the agricultural community and the hearts of the peop

Agricultu

社长寄语

1988 年 10 月，我们本着"将农业转变成

业"？"食业"是一个新词，指的是我们广

品的生产态度，并怀着责任感和自豪感将食

所谓的"地域料理"就是地域的传统和

理的总称。

2011 年我亲身经历了里氏 9 级的东日本

还历历在目。我们对那些来自世界各地曾经

衷的说一声谢谢。虽然灾害过去已有一段时

路要走。至此，我们将坚持自己的的经营理

为每一位客人提供最美味的佳肴和最优质的

和对美好未来的憧憬。

<사장인사말>

1988년10월 농업을식업으로바꾸자라는경영이념으로창업했습니다식업이란 우리농업인들이생산물을음식이란개념을갖고공

급자로서책임감과자부심을갖자라는의미를표현한신조어입니다지역요리라는것은지역전통요리 핫토나베와 지역의제철식재료

이용한창작요리 붉은돼지와제철야채정식을 말합니다동일본대지진때진도7을경험하였고이웃마을미나미산리쿠의 피해를직접

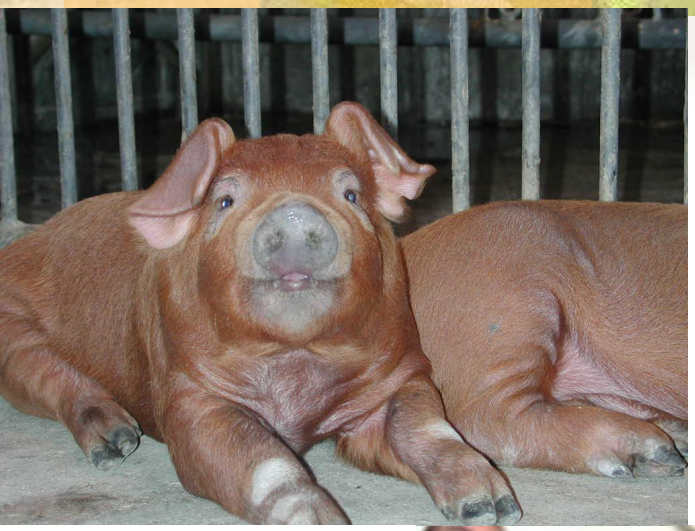
목격하기도했습니다세계각국의따뜻한지원에대해서 다시한번진심으로감사드립니다 복구부흥은 아직도먼상황입니다만농촌이라는

『장소』에서 농촌에서생산된물품과 농촌사람들의마음을조합한 스토리성풍부한요리와서비스를제공해나가려합니다

농업생산법인유한회사시즈누마농산

대표이사토우헤데오스벤일동

くだもの農場ジェラート
IZUNUMA FARM MADE
アイスミルク



産学官連携

伊豆沼どぶろく
お酒 Alc.12%
伊豆沼めぐみ酵母使用

初恋さくら

伊豆沼のめぐみ成分

人と自然へのやさしさをもとめて…
『農業を食業に変える』を原点に
精いっぱい地域の人と自然の恵みに感謝します。
伊豆沼めぐみ乳酸菌使用
発酵生サラミ
伊豆沼近郊の「ススキ」から採取した植物由来の乳酸菌
「伊豆沼めぐみ乳酸菌」と、
自社農場や指定農場で飼育した「伊達の純粋赤豚」を使用した、
発酵生サラミソーセージができあがりました。
乳酸菌を利用した発酵食肉製品は、
美味しくて体に良い食品として注目を集めています。
ぜひ伊豆沼ハムの本格的な「発酵生サラミ」をお試しください。
農業生産法人
有限会社伊豆沼農産

昭和57年度新農業構造改善事業
大形生産組合穀物乾燥調整施設

伊豆沼めぐみ酵母使用
お酒
Alc.12%
伊豆沼どぶろく
淡麗 生

年産
10kg
伊達の
純粋
大豚カレー
中辛
1人前
200g
IZUNUMA NOUSAN

ブルーベリー
コンフィチュール
¥880
ブルーベリー
ジャム
¥580

ブルーベリージャー
乾しブルーベリー
ブルーベリーコンフィチュール

やさしさ
ブルーベリー
100%

宮城県畜産試験場のしもふりレッド

品質と生産性

かわいい赤豚の仔豚

伊達の純粋豚
ゆずぽん酢醤油

伊達の純粋豚
粒入マスタード

C808 P803

伊豆沼ハム
伊豆沼農産
粒入マスタード

伊達の純粋豚
やさしさシリーズ

鹿児島三越の精肉コーナー

香港の精肉コーナー

12. 農福連携の取り組み

＜これまで＞

・特別支援学校の実習受入

・放課後デイサービスの就労体験受入

＜平成30年度＞

・多機能型事業所と業務委託による契約

宮城大学との産学連携

重度障害者との連携

手作り体験教室

講座のようす（風土フットパス）

インバウンド受け入れ

インバウンド受け入れ

IZUNUMANOUSAN 伊豆沼農産

伊豆沼農産 体験プログラムのご案内

食農体験ソムリエと学ぶ！

～地域団体・子供会の課外活動や企業研修に食農体験を取り入れてみませんか～

伊豆沼農産では、『食』『農』『環境』の知識や経験を楽しく身につけるための体験学習を実施しています。以下にご案内した内容以外にも、学習の目的、スケジュールに合わせたご提案も可能です。まずは一度、ご相談ください。

【申し込み・お問い合わせ】
(0220) 28-2986
受付時間 9:00～17:00（日・年末年始休）
ご予約はお早めにお願いいたします。

手づくりウィンナー

受付セット数 5～50セット

宮城県産の豚肉を手ごねし、天然羊腸に詰めてウィンナーを手づくり。お一人分の材料で、約十本のウィンナーができます。ご自分で作った物はお持ち帰りできる他、講師が作ったウィンナーを、できたてアツアツで試食することもできます。

手づくりピザ

受付セット数 5～30セット

伊豆沼のウィンナーやベーコン、地元の野菜を使って、手の平サイズの米粉ピザを二枚作ります。粉練りから始める生地・お野菜をすりおろして作るピザソースが、美味しさのポイント！最後は焼いて、みんなで試食します。

手づくり豚まん

受付セット数 5～50セット

「伊達の純粋赤豚」のバラ肉と地元のお野菜をたっぷり使用して、ジューシーなミニ豚まんを一人八個作ります（お持ち帰りも可）。一度これを食べたら、市販の豚まんにはもう戻れません！（十～二月限定）のプログラムです。

手づくりはっと汁

受付セット数 5～50セット

「はっと」とは、小麦粉に水を加え練ったものを平たく伸ばし茹でた郷土料理。ここでは最もよく食べられる醤油汁仕立てのはっと汁を作ります。地元のお野菜や登米地方名物「油麩」と煮込んだはっと汁は最高に美味しい！サイドメニューのおにぎりも手作りし、最後はみんなで試食！

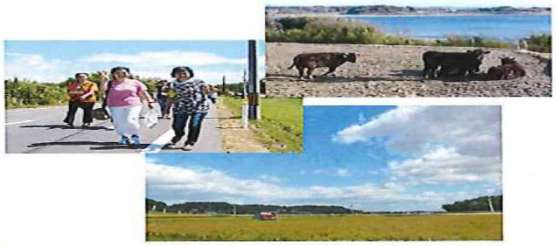
農園 BBQ

受付人数 10～50人

「伊達の純粋赤豚」のバラ肉と直売所のこだわり野菜がおなかいっぱい楽しめるプログラムです。イベントでも食育の場としても、ご活用いただけます。

風土 (food) フットパス

受付人数 5～20人



森林や田園地帯、昔ながらの景観など、地域にあるありのままの風景を歩く速さで巡り、食を通じて地域との交流や理解を深め楽しむ、新しい体験プログラムです。現在、コースは約7km（3時間程度）と、4～5km（1時間半程度）の2種類。体力や日程に合わせてお選びください。

料金など、詳細は裏面をご覧ください！

伊豆沼農産

くんぺる
食農体験教室
のご案内

手づくり体験教室

地元食材を活用した料理などを通し、地域の資源や、食べることの大切さについて楽しみながら考えます。いずれかお好きなメニューをお選びください。

- ◆最小催行数 … 5名 （満たない場合、材料５セットでの予約可）
- ◆所要時間 … 1時間半～2時間
- ◆料金 … 14セット以下：2,000円/人　15セット以上：1,500円/人（税別）
- ◆持ち物 … エプロン、三角巾またはバンダナ

※上記は各メニュー１種類あたりの数字です。

ウィンナー

ぷりぷり、ジューシー！

受付人数：５～50セット

大人にも子供にも１番人気！宮城県産の豚肉を手ごねし、天然羊腸に詰め、ウィンナーを手づくりします。ご自分で作った物をお持ち帰りできる他、ボイルしたできたてを試食することもできます。

基本の流れ
1：ひき肉にスパイスと水を入れてよくこねる。
2：専用の器具を使い、腸に肉詰めをしていく。
3：好きな長さに区切って、20分間茹でる。
4：茹であがったものを氷水でよく冷やす。

＋α オプション！
自分で作ったウィンナーでBBQもできます！

＋α オプション！
もみがらかまどで炊いたおいしいごはんも付けられます！

基本の流れ
1：はっとの生地をこねる
2：季節の野菜や油麩などの具材を切る
3：具材を煮込み、はっとをつみ入れる
4：味付けをする

はっと

宮城県北の郷土食

受付人数：５～50セット

「はっと」とは、小麦粉に水を加え、練って伸ばしたものを平たく伸ばし茹でた郷土料理。一番スタンダードなスープ仕立ての「はっと」を手づくりします。最後はみんなで試食！

募集中

生ハムオーナー Dry-Cured Ham

自分だけの生ハムを作ってみませんか？

記念日や結婚式、ホームパーティーや会社行事など、様々なイベントでの花形料理としてもぴったり。もちろん、ご自宅で普段使いの食材にするのもおすすめです。

- ■ご自宅で本格的な生ハムを楽しみたい方
- ■飲食店を経営されている方
- ■パーティー等で特別メニューを出したい方

メニュー （税別・一括払いの場合）

伊達の純粋赤豚 骨付き原木 ･･･ 40,000円
宮城県産豚 骨付き原木 ･･･ 30,000円
宮城県産豚 肩ロースブロック ･･･ 16,000円

原木は1年間、ブロックは3ヶ月分の管理料を含みます。

オプションメニュー （税別）

原木追加熟成/1ヶ月 ･･･ 1,000円
解体・スライス加工 ･･･ 15,000円 ※原木の場合

その他、完成品の発送、生ハム専用台、専用ナイフなど、ご希望の方はご相談ください。

完成までの流れ

仕込みの日にご都合がつかない方は、「おまかせ」も承りますのでご相談ください。原木は仕込みから1年、ブロックは3ヶ月でお引渡しとなります。

1. お申込み・お支払い
お申込み期限は、仕込み日の2週間前までとなります。お支払いは事前にお振込いただくか、仕込み日当日に現金にてお持ちください。

2. 仕込み体験
スタッフが生ハムづくりの行程を説明した後、皆様には塩を擦り込む作業を体験いただきます。その後、工房にて専門のスタッフが管理して熟成させます。

3. テイスティング（ご希望の方、原木のみ）
原木は、仕込みから10か月以降にテイスティング（味見）が可能に。ご希望の方は10日前までにご予約ください。

4. お引渡し/追加熟成
完成時期が近くなりましたら、こちらよりご連絡をいたします。原木は追加熟成も可能ですので、希望の方はお申し付けください。

仕込み体験日　毎月第1土曜日　11:00～12:00　ご都合の良い月をお選びください。

＜お申込み・お問合せ＞　有限会社 伊豆沼農産　TEL：0220-28-2986　E-mail：oideyo@izunuma.co.jp

伊豆沼農産

企業様向け体験プログラムのご案内

企業が抱える課題

- 組織の活力や一体感の醸成
- 環境の変化に対応した人材育成
- 社会貢献と事業の両立（CSV）
- 社員のモチベーションアップ
- 福利厚生のあり方の見直し
- 社員のメンタルヘルス対策

企業の課題解決の糸口は、農村での体験にあり！

社員間の絆を深める！

一緒に過ごし、楽しみながら共に同じ体験をすることで、社員間の絆が深まります。

心うるおす農村での活動が心の豊かさを育む！

農村の伝統的な生活体験や地域の人々との交流が、身の回りの物や食に感謝する心を生み、現実の幅を広げ、新たな価値観を作り出します。

地域の農業・産業体験が新たな研修に！

体験を通じて地域の成り立ちを知ることで、社会人に必要な知識や発想力、ネットワークが養われます。

運動不足を解消し明日への活力を生む！

デスクワークから離れて、豊かな自然環境の中で農作業などで体を動かし、心と体をリフレッシュ。

商品詳細・事例は裏面をご覧ください！

冬みず田んぼ
新田小学校
学習田

東京の企業とSDGs

- ふゆみずたんぼがきっかけ
- モノからコトへ

サスティナブルな社会

- 食料生産→環境保全→農業者理解→国民理解

私の考えるこれからの日本農業

◎農業、農村→食料、環境へシフト
→国民理解へ→産業政策と地域政策

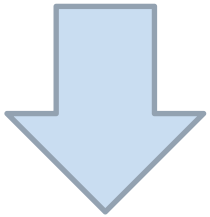
◎2極化プラス1
規模拡大型農業、付加価値型農業＋ホビー農業

○規模拡大型農業→生産コスト削減、生産性の向上、国際競争力
○付加価値型農業→地域資源活用型産業構築
・6次産業化＋教育産業（オンリーワンの農村産業）
○ホビー農業→耕作放棄地の活性化
・老齢者、新規参入者、体験的、癒し的

農家は誠意を持って、消費者は信頼して共に支え合う国家を目指す

我社の考える「農村産業」とは

- 加速化する人口減少（少子高齢化）→農村の新たな価値創造
- 誘客のインセンティブ→自然、文化、歴史から人へ
- 土日型の国内客とウィークデイ型のインバウンド客
- 仙台空港→LCC活用、ミドルアッパー層集客（海外）→インバウンド客→農泊へ
- 最高の地域資源→老人（また会いたくなるおもてなしの心）



- ***ビジネスモデル化し全国の農村へ普及したい***

地方創生

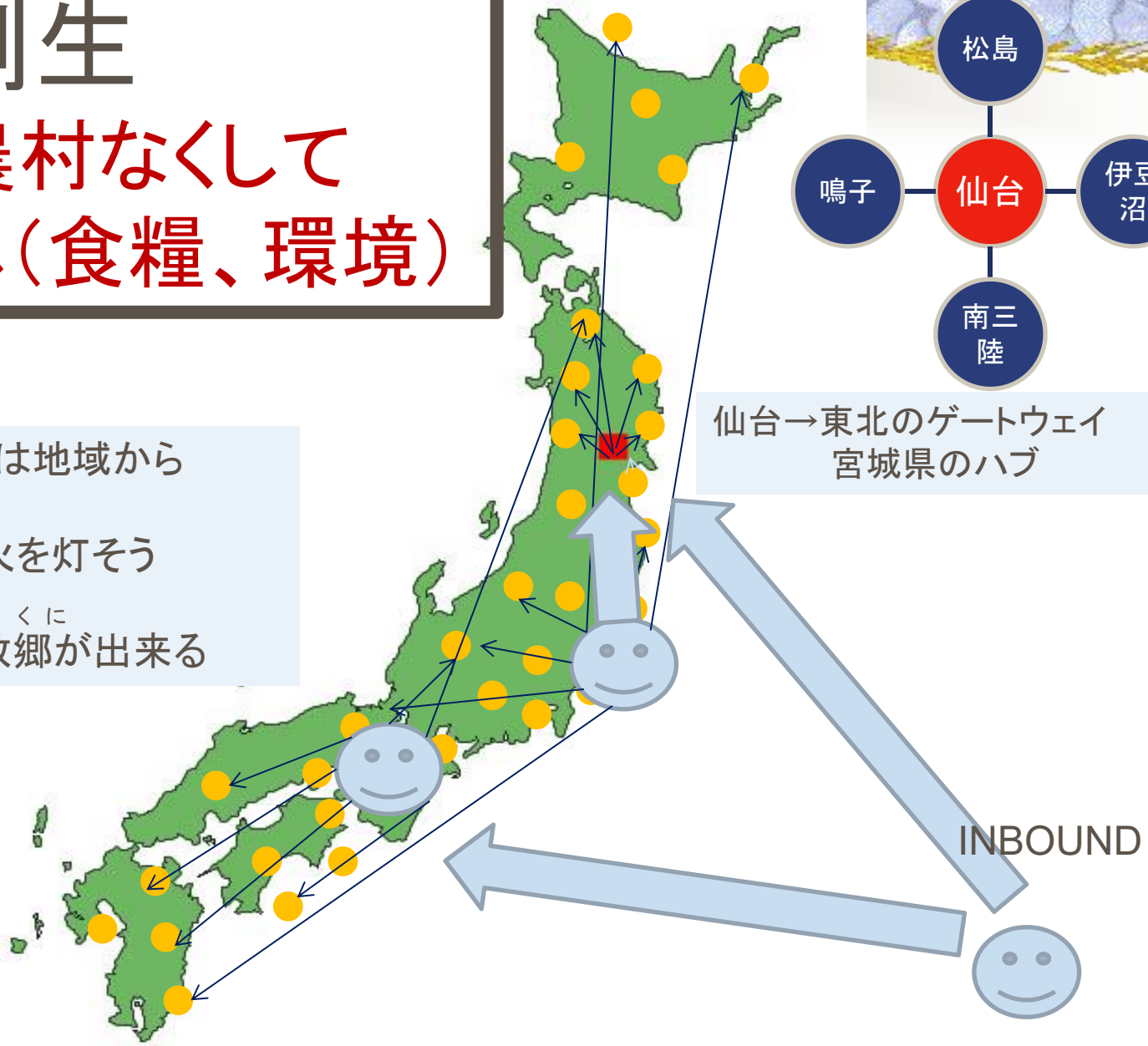
明るい農村なくして
国家なし（食糧、環境）

仙台→東北のゲートウェイ
宮城県のハブ

・日本の活性化は地域から

・地域で小さい火を灯そう

・誇りの持てる故郷（くに）が出来る

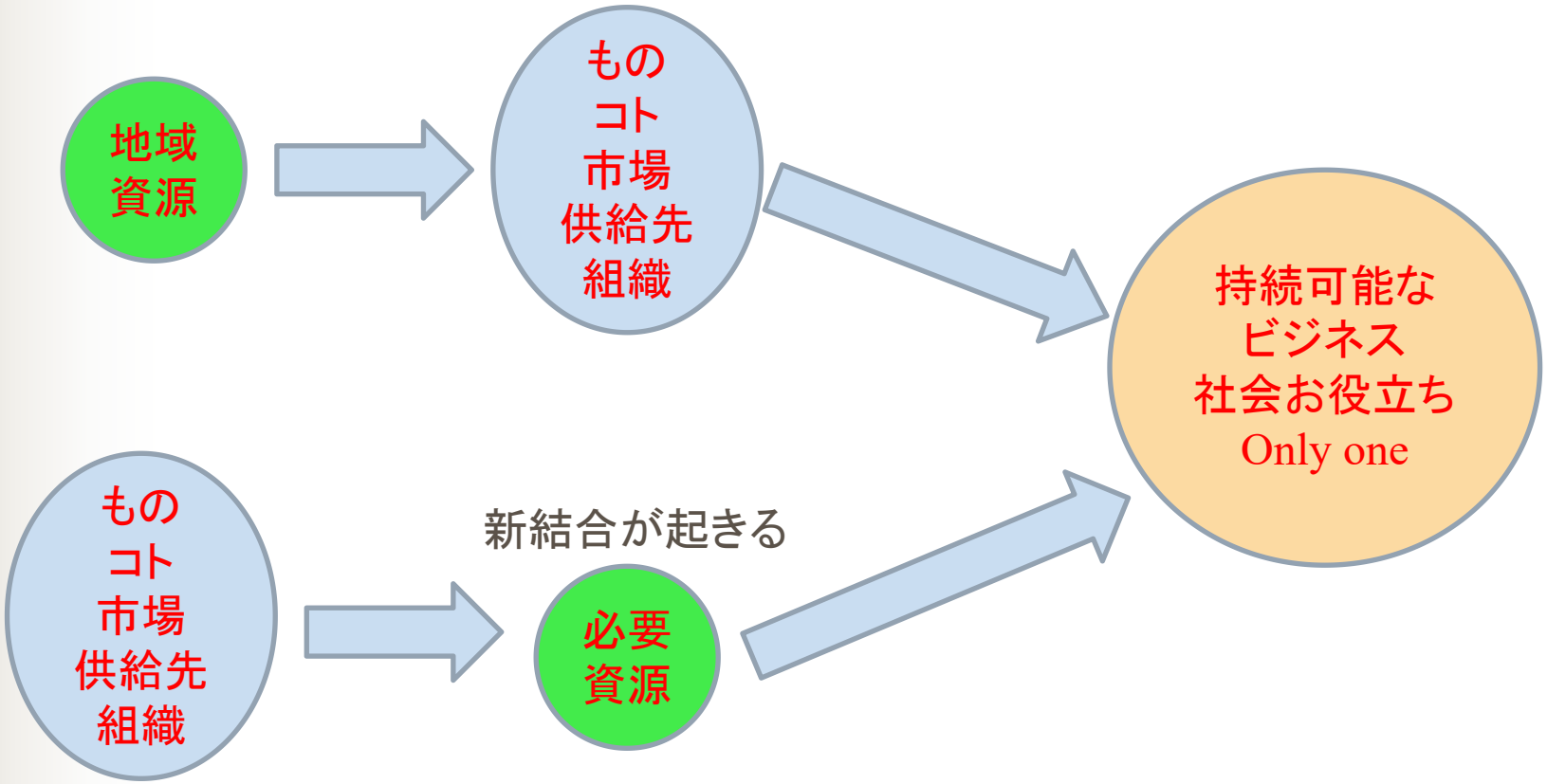


100億円企業より、1億円企業を100社作る礎になりたい

新しいビジネスの構築の仕方

宝物探し→あるものさがし→イノベーションへ

ニーズからプロポーザルへ



伊豆沼「農産」の意味の進化

<since1988>
農業の産業化 ➡ <since2004>
農村の産業化

「農村産業」を創造し続ける会社