

第3期

みやぎ食と農の 県民条例基本計画

共創力強化

多様な人材が豊かな未来をつくる

みやぎの食と農



県は、「豊かな食」、「儲ける農業」、「活力ある農村」を実現するため、「第3期みやぎ食と農の県民条例基本計画（令和3年度～12年度）」を策定しました。

この計画では、人口減少や高齢化が進む中、農業者だけでなく、食と農に関わる全ての人材が結びつき活躍することにより、豊かなみやぎの食と農の未来を共に創っていくことを目指しています。

今回は「食」の魅力や県の取り組みについて紹介します。

みやぎの旬の食材を楽しむ

宮城県は海・山・大地が育む四季折々の多彩で豊かな食材や食文化に恵まれています。爽やかな秋を迎え、「だて正夢」など



これから旬を迎えるみやぎの魅力ある食材です。この機会にぜひ、手に取ってみてください。

[食料王国みやぎ特設サイト](#)



の新米のほか、冬に旬を迎える「セリ」や「曲がりネギ」といった秋冬野菜、リンゴやナシ、ブドウなど、みやぎの魅力ある「食」を楽しめる季節となりました。

県は、「食料王国みやぎ」をテーマに掲げ、みやぎの旬の食材やレシピ、「食」のイベント情報などを発信しています。お薦めのみやぎの「食」で、食欲の秋を満喫しませんか？

県産食品を食べて地産地消を推進

県内では、豊富な県産食材を使った加工食品の製造も盛んです。例えば、令和2年度には、県産の野菜やキノコ、肉などを入れたラー油（調味料）や、県内で水揚げされた魚を使った炊き込みご飯の素など、県内の食品製造業者などが消費者に喜ばれる商品の開発に取り組みました。

令和3年度には、これら消費者ニーズを捉えた商品開発に加え、食品製造業者などが生産者と連携し、市場取引における規格外の食材など、これまで廃棄されていた食材を活用した商品を開発することで、新たな価値の創出を目指しています。

地域で生産された食材や加工食品を地域内で食べる地産地消は、地域経済循環を促進し、県内経済に関わるさまざまな産業にプラスの効果を生み出すものと考えられています。また、輸送コストや食品ロス削減も期待されます。

これらは、「持続可能な開発目標（SDGs）」の実現に向けて、手軽に始められる取り

組みでもあります。

県は、県内の食品製造業者などが行う消費者に選ばれる魅力ある商品づくりを支援するとともに、地産地消を推進していきます。

※「持続可能な開発目標（SDGs）」とは、将来にわたって暮らしていけるような世界を作るために、国連で採択された世界共通の目標です。



県内で水揚げされた魚を使った炊き込みご飯の素の試作の様子

農業政策室

みやぎ食と農の県民条例基本計画に関すること
022(211)2892

食産業振興課

食料王国みやぎ地産地消に関すること
022(211)2813

食品製造業者などの商品開発支援に関すること
022(211)2812