



「未来キャリアトークbyみやぎ就活応援隊 ～女性活躍企業とぶっちゃけ座談会～」を開催しました

▶地方振興部



2月10日、仙台市青葉区のCROSS B PLUSを会場に、女子大学生を対象としたイベント「未来キャリアトークbyみやぎ就活応援隊～女性活躍企業とぶっちゃけ座談会～」を開催しました。

このイベントは、若い女性の県外流出抑制のため女子大学生6名で結成したプロジェクトチーム「みやぎ就活応援隊」が企画・運営したもので、プロジェクトチームメンバーを含め48名が参加しました。

イベントでは、みやぎ就活応援隊が取材して感じた、管内企業8社の魅力紹介、働く女性との座談会等を行いました。

参加者からは、「ネットや説明会ではわからない“リアル”な情報が得られた」、「社内の雰囲気だけでなく、そこで働いている人の人柄にも触れることができた」という感想があり、満足度の高いイベントとなりました。



会場の様子



ぶっちゃけ座談会

Native of MIYAKURO～Nine marché～を開催しました！

▶地方振興部



3月14日に9市町村（※）の地場産品を一同に集めた、物産展「Native of MIYAKURO～Nine marché～（ネイティブオブミヤクロ～ナインマルシェ～）」をイオンモール新利府で開催しました！

宮城黒川地域地場産業振興協議会が主催する本イベントでは、東北地方で活動するインフルエンサーが、黒川地域の“おいしい！楽しい！”観光や食の魅力をPR。黒川・松島湾エリアのご当地キャラクターと一緒に、ビンゴ大会や歌唱ステージを通じて、会場を大いに盛り上げました。

当所では、仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会仙台部会としてブースを設置し、管内観光PRの他、各店舗でお買い物された方への抽選会を実施しました。

※塩竈市、多賀城市、富谷市、松島町、七ヶ浜町、利府町、大和町、大郷町、大衡村



ビンゴ大会の様子



集合写真



物産展を巡るむすび丸



▶ 地方振興部

2月17日から3月20日までの期間、仙台市内6つの飲食店※で「みやぎ食材伝道士×仙台地域食材」コラボメニューフェアを開催しました。

フェアに先立って2月16日に開催したコラボメニュー発表会には、生産者を招待してコラボメニューで提供される料理の試食を行い、交流を深めました。

フェアでは、県民の皆さんに仙台地域で生産される豊かな食材を知ってもらうため、生産現場の実習を経て生産時の苦労や生産者の想いを学んだ『みやぎ食材伝道士』などの料理人が、実習や視察でお世話になった生産者の食材（トマト（松島町）、ちぢみ雪菜（仙台市）、原木しいたけ（仙台市）、海苔（東松島市）、しらす（名取市）、いちご（名取市）、春菊（亶理町））を使用して開発した、このフェアでしか味わえない特別な一皿を各店で提供しました。

※「肉刺しとホルモントラコ 文化横丁店」「レストランHACHI仙台本店」「仙台国際ホテル」
「黒毛和牛一頭切り 焼肉 伊達哉」「仙台ロイヤルパークホテル」「きたさん食堂」



コラボメニュー



生産者と料理人の交流

環境にやさしい農業の取組「みどり認定」が増えています

▶ 農業振興部



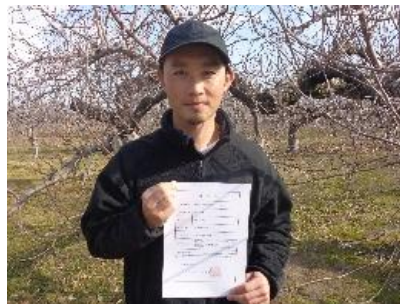
「みどり認定」は、農林漁業者が行う環境負荷を低減する取組を県が認定する制度で、持続可能な食料システムの構築を目指す取組として農林水産省が定めた制度です。

仙台管内の農業分野では、令和8年3月末現在で28件（認定を受けた農地の面積は約2,400ha）で認定を受けています。

令和7年度は、県内初となる果樹部門での認定や環境保全米に取組む3つのJA部会（仙台環境保全米部会、松島環境保全米部会、JA新みやぎあさひな水稻部会）のグループ認定があり、大きく増加しました。

「みどり認定」をきっかけとして環境負荷を低減する取組を「見える化」するだけでなく、農林漁業者にとっても、認定された計画に基づく取組に対して税制や金融措置、補助事業優先枠等により支援を受けられるメリットもあります。

県では、引き続き、環境にやさしい農業に取組む農業者を支援していきます。



県内初、果樹部門での認定

▶ 農業振興部（巨理農業改良普及センター）

3月13日に、県庁で令和7年度宮城県農林産物品評会（野菜（いちご）部門）が開催され、県内から37点の出品があり、市場関係者等を招いて審査が行われました。審査の結果、巨理管内から知事賞1等を「もういっこ」、知事賞3等を「にこここベリー」の2点が受賞しました。

表彰式は翌日の「いちごマルシェ」開催前に、イオンモール上杉4階KAMISUGI ONE PARKにて行われました。表彰後受賞者代表から、「震災から15年の節目に、このような賞を受けることができ、頑張ってきて良かった。」という挨拶がありました。

「いちごマルシェ」当日は天候にも恵まれ、会場では県内生産者による取れたてのいちごや加工品の販売もあり、親子連れや買い物客等、多くの来場者に喜ばれていました。

受賞された方をはじめ、品評会に御協力いただいた皆様に改めてお礼申し上げます。普及センターは今後も高品質な農産物の生産に向けて技術指導を行っていきます。



1等を受賞した「もういっこ」



受賞者の皆様

＼毎月第3水曜日開催！／

宮城の旬を味わう「みやぎ水産の日」水産物直売会のお知らせ

▶ 水産漁港部



毎月第3水曜日の「みやぎ水産の日」には、宮城県漁業協同組合主催の水産物直売会が開催され、地元で獲れる旬の水産物や水産加工品が販売されます。開催時期により水揚げされる魚介類は様々で、直売会の直前までどんな水産物が販売されるか分からないのも楽しみの一つです。お買い得な商品も多数取り揃えていますので、ぜひ足を運んでみてください。

宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部のホームページでも「みやぎ水産の日だより」で直売会の情報を掲載しています。

毎月第3水曜日「みやぎ水産の日」

▶ 塩釜水産物直売会：マリンゲート塩釜（午前10時から午後0時30分まで）

▶ 漁協の夕市：花淵浜魚市場（午後2時30分から午後3時30分まで）

※入場に必要な整理券は午後2時から配布します。

▶ JFみやぎ仙南支所直売会：鳥の海ふれあい市場そば（午前10時から正午まで）

※天候や漁模様により中止になる場合があります。



シラオ



マダイ



スズキ

3月8日に、塩釜水産物仲卸市場6号売り場にて漁業士会南部支部（事務局：水産漁港部）が魚食普及のためのワークショップを開催しました。

ワークショップでは、漁業士が生産した旬の食材「ノリ・カキ・ワカメ」を用い、ノリ汁、蒸しカキ、ワカメしゃぶしゃぶのお振舞やノリ焼き体験、パネルを用いた各養殖種の生産工程の説明を行いました。当日は約200人の方々に来場いただき、「生ワカメを初めて見たが、茹でる前は茶色であることを知らなかった」、「焼きたてのノリはこんなに美味しいと知らなかった」などの声をいただきました。

当日は、4人の漁業士と「南部地区漁協女性部連絡協議会」の会長にも参加いただきました。漁業士会南部支部では、今後も青年部や女性部と連携しながら、魚食普及等に取り組んでいきたいと思ひます。



会場の様子



ワカメしゃぶしゃぶお振舞の様子



蒸しカキお振舞の様子



パネルを用いた養殖生産工程の説明の様子



SNS
【公式】宮城県仙台地方振興事務所
Instagram・Facebook

観光やイベント
食情報を発信中！⇒



@MIYAGI_SENDAITISIN



イベント情報



観光地紹介



グルメ情報