



とれたて仙台

仙台の大地の贈り物

### とれたて仙台とは

仙台は生産地と消費地が近く、都心部でも新鮮な仙台産農産物を楽しむことができます。

仙台市では、より多くの方に仙台の農業に興味を持っていただくとともに、消費をさらに拡大するため、仙台産農産物の魅力を発信する事業「とれたて仙台」を実施しています。



ホームページ  
<https://toretate-sendai.com>



Instagram  
@toretate\_sendai

発行

2026年2月

仙台市経済局  
農林部農業振興課

〒980-8671

仙台市青葉区国分町3丁目7-1

TEL 022-214-8266

FAX 022-214-8338

※掲載情報は発行日時点での内容となります。



とれたて仙台

仙台の大地の贈り物

仙台の地産地消  
ガイドブック



とれたてが  
一番おいしい。  
だから、仙台育ち。



平野部から山間部まで、多様な自然環境に恵まれた仙台市。市街地から郊外へ車で30分も走ると、どこか懐かしい田園風景が広がり、「農業」を身近に感じることができるでしょう。仙台市は、こうした豊かな自然環境を生かして、米や野菜、花、畜産などのさまざまな農業が営まれている宮城県内有数の農産物の生産地であることをご存知でしょうか。

地元の生産者が丹精込めて育てた農産物は、新鮮で栄養満点です。そして、地元の農産物を地元で消費する“地産地消”は、食べた人だけでなく、地元の農業も元気にします。

「大消費地のすぐそば」という立地条件が強みの仙台の農業を知って、地元のおいしい農産物を食べて、仙台の農業を応援しましょう。

Contents	page
生産者インタビュー	3
環境保全米ができるまで	7
仙台の農業	9
仙台の農産物カレンダー	11
仙台の特産野菜	13
仙台産野菜を使ったレシピ	14
農家レストラン・カフェ	15
農産物の直売	18
せんだい農業園芸センター みどりの杜	21

私たちが毎日何気なく手に取り、食べている米や野菜は、どのように育てられているのでしょうか。農産物の向こう側に作る人の顔が見えると、もっと大切に味わいたくなるもの。仙台市内の生産者を訪ね、話を聞きました。



おいしく、楽しく、自分たちらしく。仙台の夏を彩る「今朝採り枝豆」。

若林区  
株式会社 SENDAI FARM

### 「一緒ならできる」と起業を決意

陽ざしが照りつける7月下旬。若林区沖野の枝豆畑にトラクターで現れたのは株式会社 SENDAI FARMのメンバーたち。和やかな雰囲気の中には、代表取締役の佐藤智哉さんがいました。

SENDAI FARMは、2021年に智哉さんが高校・大学時代の後輩・佐藤清敬さんとともに立ち上げた農業法人。二人はそれぞれ代々続く農家に生まれ、智哉さんは会社員として働いたのち25歳で就農。一方の清敬さんは、大学を卒業後すぐに農業の道へ。会社の設立は、一緒に水田の転作<sup>\*</sup>に取り組んだことがきっかけだったと智哉さんは振り返ります。「農家に生まれ、農業をずっと身近に見てきました。その中で、これからも仕事として発展させていくには、個人のままでは規模の拡大などが難しいと感じたんです。そこで『清敬と一緒になら』と会社を立ち上げました」。

立ち上げ当初は、毎日が手探りの連続でした。「私の実家は米農家で、清敬の方は花農家。野菜づくりの経験は浅かったんです。近所の農家の方に話を聞いたり、産地を見学したり、栽培方法をインターネットで調べたりして、少しずつ学んでいきました」。そのため作業時間も長くなりがちだったといいます。「支え合いながら楽しんで取り組んでいたのも、辛さよりも充実感のほうが大きかったですね。楽しみながらやっていくことを大切にしています」。

<sup>\*</sup>転作：水田で米以外の作物（麦、大豆、野菜など）を栽培すること。

### 「農業ベンチャー」としての 挑戦

そんな前向きな姿勢に惹かれたのか、SENDAI FARMには少しずつ仲間が増えていきました。現在は二人のほかに4名が在籍。採用希望者も多く、いまは一時的に募集をストップするほどです。

「思った以上に“農業をやりたい”という人があるんだと実感しました。ただ、始めるには設備投資も必要ですし、技術の内容も抽象的でハードルが高いんです。だからこそ、その壁をできる限り取り除きたい。技術のマニュアル化や、エアコンの導入など、働きやすい環境を整えています」。

従業員の増加にあわせて、福利厚生や評価制度の構築にも着手。長く働ける仕組みづくりに力を入れています。「これまでの農家にはなかった新しい仕組みを整えているところなので、まさに“農業ベンチャー”のような感じですね」。



※とれたて仙台プロジェクト：枝豆をはじめとする仙台産農産物のおいしさを知ってもらおうプロジェクト。仙台市内で朝に収穫した「今朝採り枝豆」を独自の流通体制で配送し、その日のうちに販売する。



### 「おいしさは正義」 “味”にこだわった枝豆で、 食べた人を笑顔に

市内でも有数の収穫量を誇る SENDAI FARMですが、何よりのこだわりは“味”だと言い切ります。「ずばり“おいしさは正義”だと思っています。味が良ければ自然と販路も広がっていくし、食べた人も笑顔になります。自分たちが納得できるものであれば、お客さまにも喜んでもらえるはず。そんな思いで日々の作業に取り組んでいます」。

こうしたこだわりは、もちろん枝豆にも。同社では約15haの農地で収穫時期の異なる9品種の枝豆を栽培。魚かすや米ぬかなどミネラル・アミノ酸を含む有機肥料を活用し、土づくりから徹底的にこだわっています。

また、同社は「とれたて仙台プロジェクト」<sup>\*</sup>にも参画。早朝に収穫した枝豆をすぐに脱莢・洗浄・選別・袋詰めし、「今朝採り枝豆」としてその日の午後には店頭に並びます。「枝豆は鮮度が命です。収穫したその日に食べられるのは、本当に贅沢なことだと思います」。この今朝採り枝豆は、市内の百貨店などでもすぐに売り切れてしまう人気ぶりです。

二人が名付けた「SENDAI FARM」という社名には、「仙台を代表し、地域の農業をリードする存在になりたい」という思いが込められています。「全国では毎年、約8万もの農家が減っていると言われていました。仙台市でもいずれその影響は確実に出てくるはず。そのとき、仙台の農業を支えられる存在へと成長していきたいです」。

就農から3年半。  
自分らしさを畑に込めて、  
多彩な野菜づくりに挑戦中。



太白区  
シカ  
紫夏農園 沼田 勇士 さん

## やりがいを求めて、新規就農の道へ

太白区茂庭台の住宅街からほど近く。きちんと手の行き届いた畑でニンジンの収穫作業をしていたのは紫夏農園を営む沼田勇士さんです。地区内に点在する畑と4棟のハウスで、年間約30～40品目の野菜を育てています。

大学卒業後は東京の飲料メーカーに勤務していた沼田さん。新型コロナウイルス感染症流行をきっかけに将来を見つめ直す時間が増えたといいます。「組織の中では、自分の考えを反映させられない場面が多かったんです。もっと自分の裁量で働き、やりがいを感じられる仕事をしたいと思うようになりました」。

そこで沼田さんが志したのが、新規就農の道。実家が米を栽培する兼業農家だったということもあり、「大学生の頃から農業には興味があった」という沼田さん。2021年から太白区秋保地区で農薬や化学肥料を使用せずに農作物を栽培する仙台秋保くまっこ農園で研修を重ねました。

「1年間秋保に通い、農業の基本をゼロから学びました。なかでも鮮度の大切さは強く心に残っています。紫夏農園という屋号も、くまっこ農園への思いを込めて名付けました」。そして2022年6月。研修を終えた沼田さんは、新規就農を果たしました。

## 紫夏農園らしい、 めずらしい野菜も

取材時、沼田さんの畑では、「カーリーケール<sup>®</sup>」をはじめ、「わさび菜」、「紅くるり大根」、「スイスチャード」といっためずらしい野菜が栽培されていました。

沼田さんは「夏には枝豆やトウモロコシ、冬にはニンジンやネギなどの定番の野菜に加えて、紫夏農園らしさを出すために、変わった品種も作るようにしています」と教えてくれました。

それらの野菜は近隣や市内中心部のスーパーマーケットの他に、自宅の前に設置した無人直売所にも並べられます。めずらしい野菜にはPOPも添えられ、その特徴やおすすめの食べ方がひと目でわかります。「食べ方がわからないと手にとりにくい。少しでも選びやすくなればと思って」と沼田さん。

また、その中には品質は変わらないものの少し形が崩れた“わけあり”野菜も。「廃棄が出ないように計画していますが、スーパーなどに出せない規格外のものを並べて、ロスを減らすようにしています」と沼田さん。「いずれは直売所を拡張して、栽培した芋で焼き芋を販売するのも楽しいかなと思っています」と構想を明かしてくれました。



## SNSを使って、野菜の魅力を 広く発信

無人直売所という直接的なつながりを大切にしつつ、沼田さんは情報発信にも力を入れています。「幅広い年代の方がInstagramやLINEをチェックして直売所に来てくれるので、本当にうれしいですね」。

かつては「農家は収入が厳しそう」というイメージがあったという沼田さんですが、栽培技術の向上やInstagramでの発信が実を結び、生産量も売上も年々伸びているといいます。「夏の暑さや冬の寒さの中での作業は、会社員時代とは比べものにならないほど大変です。ただ、時間の使い方は自分次第ですし、がんばりが成果に直結する。その実感が大きなやりがいになっています」と振り返りました。

最後にメッセージをお願いすると、沼田さんは「新鮮な野菜を皆さんに届けられるよう日々励んでいます。直売所ではより採れたての野菜をご用意していますので、ぜひ一度お立ち寄りいただけたらうれしいです」と笑顔で語ってくれました。つながってくれたお客様を大切に、真摯に農業に向き合う。沼田さんの挑戦はまだ始まったばかりです。



カラフルな野菜を組み合わせたサラダセットが人気

# 環境保全米ができるまで

稲作が盛んな仙台は、農地の8割以上を田が占めています。夏は、十分な日照がある昼間と、比較的涼しい夜間との寒暖差があり、この寒暖の差が良質な米を生産する好条件となっています。

「環境保全米」は、農薬と化学肥料を従来の半分以上に減らして生産するお米です。仙台市内の学校給食にも提供されています。



生産者  
仙台市宮城野区  
関内 清一さん

環境保全米は手間がかかりますが、おいしい米を作りたいという一心で生産しています。

## 12月 耕うん

稲わらを土にすき込むことで、分解を促進します。お米を育てるための大切な作業です。



## 3月 種まきの準備

一斉に発芽させるため、種もみを水に浸し、必要な水分を吸収させます。



水分を吸収し発芽した種もみ

## 4月 種まき・育苗

土を敷いたトレーに種もみをまき、約1カ月、ビニールハウスで苗を育てます。



## 5月 田植え

15cmほどに成長した苗を田植え機で植えていきます。

田んぼの端から端まで真っすぐに植える様子は、まさに熟練の技。



## 5~9月 稲の成長・管理



5月



6月



8月



9月

穂についている小さな粒のようなものが稲の花です

環境保全米の栽培は、雑草や害虫との闘いです。植えて終わりではなく、毎日朝早くから見回りを行い、生育状況を確認しながら大切に育てます。

## 9~10月 稲刈り

長かった生育期間も終わり、9月中旬から10月上旬にかけて、稲刈りが行われます。刈った稲は乾燥させ、もみگیریを取り除く工程を経て、いよいよ出荷の時です！



## 11月 学校給食への提供

丹精込めて作った環境保全米は、仙台市内の学校給食にも提供されています。子どもたちに「おいしい」と言ってもらえることが、一番の喜びだと関内さんは話します。直売所等でも販売されているので、見かけた際にはぜひお手に取ってそのおいしさを感じてみてください。



### 宮城の代表的な米の品種

#### ひとめぼれ

宮城県気候と風土に合わせて開発された品種で、つやがあり、適度な粘りと口当たりの良さが特徴です。

#### ササニシキ

昭和38年に宮城県で開発された品種で、粘り気が少なく、あっさりとした味わいが特徴。現在は作付面積が減りましたが、今も根強い人気があります。

#### 金のいぶき

玄米食用の品種で、通常の玄米と比較して胚芽部分が大きく、栄養素が豊富に含まれており、白米と同様に炊飯器で炊くことができます。

#### だて正夢

平成30年秋に本格デビューした品種で、もちもちとした食感と甘みがあります。炊きたてのおいしさはもちろん、冷めてもやわらかいのが特徴です。

# 仙台の農業

仙台は宮城県内でも有数の農産物の生産地で、東部地域、西部地域でそれぞれの自然環境に合わせ、米をはじめとする穀類や豆類、野菜、花の栽培や畜産などが営まれており、大消費地の近くにある立地条件を生かして、特に鮮度が求められる葉物野菜などの生産に力を入れています。

また、仙台の農業は、農産物の供給だけではなく、自然環境の保全や、良好な景観の形成、洪水や土砂崩れなどの災害の防止、文化の伝承や体験学習の機会の提供など、さまざまな役割を果たしており、重要な産業の一つとなっています。



## 東部地域の農業

米を中心に、麦、大豆、野菜の生産が行われています。強い海風の影響がある一方、温暖な気候で、伝統的な野菜から西洋野菜などの新しい野菜まで、さまざまな農産物が栽培されています。

また、東部地域では、東日本大震災により多くの農地が被害を受けましたが、震災後に農地の復旧と併せては場整備が進められ、農作業の効率化が図られています。

## 西部地域の農業

丘陵地と山間地が多い西部地域では、冷涼な気候を生かし、米と野菜の生産のほか、果樹栽培や畜産なども行われています。西部地域の“朝晩の寒暖差”は、農産物がうまみや甘みを蓄え、おいしく育つ条件の一つです。

最近では、山間地でイノシシなどの野生鳥獣による被害があることから、電気柵などの防除対策が必要になっています。



## 農業体験

### レクリエーション農園

農家の農地を利用して、自分で野菜などの栽培体験ができます。

### 栽培指導型農園

カリキュラムに沿って、農家の栽培指導を受けられる農園です。野菜の栽培が初心者の方でも安心してご参加いただけます。

※農園の所在地や利用料金など、詳しくはホームページをご覧ください。



ホームページ

## 青葉区

粟子や大豆などの宮城地区では、米や大豆、そばを中心に、ツルムラサキ、曲がりネギ、ズッキーニなどが生産されています。また、山間地では乳牛や肉牛が飼育されています。

## 泉区

野村や松森などの七北田地区では、グリーンカールをはじめとするレタス類の生産が盛んです。また、根白石地区では肉牛の飼育が行われており、野菜はキュウリの栽培が盛んなほか、リンゴやしいたけも作られています。

## 宮城野区

高砂地区は野菜の生産が盛んな地域で、ツルムラサキや春菊など葉物野菜を中心に生産されています。岩切地区の余目(あまるめ)では、「余目ネギ」(P13参照)と呼ばれる甘くやわらかい曲がりネギが古くから栽培されています。

## 太白区

中田、長町、西多賀地区は野菜の生産が盛んです。中田地区ではセリや小松菜、枝豆、長町地区ではキュウリや曲がりネギ、西多賀地区ではブロッコリーが多く作られています。生出地区では、米や大豆、そば、野菜の生産が行われています。また、秋保地区では「秋保在来」という在来種のそばが生産されています。

## 若林区

六郷地区は米に加え、市内で最も野菜の生産が盛んな地域です。枝豆、長ネギのほか、レタスや雪菜、小松菜などの葉物野菜も多く作られています。七郷地区では米を中心に、曲がりネギやグリーンカールなどが生産されています。

キャベツ	白菜	空芯菜	セリ	曲がりネギ	長ネギ	レタス	サニー	グリーン	レタス	ツルムラサキ	ホウレンソウ	春菊	雪菜	小松菜
肉牛	乳牛	採卵鶏	そば	イチゴ	リンゴ	しいたけ	玉ネギ	ニンジン	大根	ピーマン	ズッキーニ	ナス	枝豆	トマト
														ソラマメ
														キュウリ
														ブロッコリー

# 仙台の農産物カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
小松菜	●————●												中田・六郷・西多賀・長町
雪菜	●————●												六郷
ちぢみ雪菜	●————●												六郷・中田
雪菜の花	●————●												六郷
春菊	●————●												高砂・根白石
ホウレンソウ	●————●												長町・六郷 中田
ちぢみホウレンソウ	●————●												六郷・中田
ツルムラサキ	●————●												宮城・根白石 高砂・生出
レタス	●————●												六郷
グリーンカール	●————●												七北田・六郷
サニーレタス	●————●												六郷
長ネギ	●————●												六郷・長町
曲がりネギ	●————●												長町・岩切 七郷・宮城 根白石・高砂
セリ	●————●												中田
空芯菜	●————●												生出

葉茎菜類

■ 収穫期 ●——● 多く出まわる時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
白菜	■												六郷・七北田
キャベツ	■												中田
サボイキャベツ	■												中田
ブロッコリー	■												中田・六郷 高砂・長町 西多賀
キュウリ	●————●												長町・根白石 高砂・七北田
ソラマメ	●————●												宮城・生出 秋保
トマト	●————●												六郷・中田 高砂
枝豆	●————●												六郷・中田
ナス	●————●												高砂・七北田
ズッキーニ	●————●												宮城
ピーマン	●————●												七北田
大根	●————●												中田
ニンジン	●————●												中田
玉ネギ	●————●												生出
しいたけ	■												根白石・秋保 宮城

果菜類

根菜類

林産物

## 仙台の特産野菜

### 曲がりネギ

収穫の2カ月ほど前にネギを抜き、斜めに盛った土の上に寝かせるように植え直す「やとい」という作業を行うことで、ネギは直立しようとして曲がって成長し、「曲がりネギ」となります。やといによってネギにストレスがかかり、やわらかさと甘みが増すとされています。

曲がりネギの栽培は、明治時代に宮城野区岩切の余目（あまるめ）地区で始まったと言われています。地下水位が高く湿った土地であることから、立ちネギの栽培が難しかったため、「やとい」を行って栽培したそうです。この余目地区の「余目ネギ」は、古くから優良系統の選抜と自家採種を繰り返して栽培された甘くやわらかいネギで、今も伝統的な栽培方法を守り育てられています。



### 雪菜

雪菜は小松菜とタアサイを交配したもので「ちぢみ菜」とも呼ばれ、寒さに当てることで甘みが増す特徴があります。栄養が豊富でβカロテンやカルシウム、ビタミンCなどが多く含まれています。「ちぢみ雪菜」はこの雪菜の特徴を生かし、成長した雪菜を5度以下の気温の中で10日以上栽培したものです。また、雪菜が収穫最盛期を過ぎて温暖になる3月下旬ごろに花茎を伸ばし、つぼみを付けたものは「雪菜の花」として出荷されています。



### ツルムラサキ

東南アジアが原産とされ、夏に旬を迎える葉物野菜です。宮城県は全国2位の高い生産量を誇ります。βカロテンやビタミンC、カルシウムなど栄養が豊富で、独特の風味とぬめりが特徴です。仙台市内では西部地域で盛んに生産されています。

雪菜を使った仙台の新名物/

### 仙台あおば餃子

仙台あおば餃子は、仙台産の雪菜を練り込んだ鮮やかな緑色の餃子です。仙台市が認定した飲食店で提供しているほか、販売もしています。

仙台あおば餃子取扱店の情報など、詳しくはホームページをご覧ください。



ホームページ



## 仙台産野菜を使ったレシピ

### 食感を楽しむ トレビスとアンチョビのパスタ



#### ポイント

- 食感を活かすために、トレビスは最後に加えます。
- アーモンドを入れることで食感の良さをプラスし、苦みを和らげる効果が期待できます。

#### 【材料】(2人分)

- カブ …… 2個
- 白だし …… 大さじ2
- 片栗粉 …… 適量
- サラダ油 …… 適量
- 西京味噌 …… 大さじ1と1/2
- 無調整豆乳 …… 50ml
- ゆず …… 適量

#### 【作り方】

- ① カブは葉を落とし、きれいに洗ったら皮付きのまま6等分のくし形に切り、ボウルに入れて白だしをかけて軽く揉む。絞りながらカブを取り出し、片栗粉をまぶす。
- ② カブの葉は7mm幅に刻んで①のボウルに入れ、残った汁を揉みこみ、水分を絞って取り出しておく。
- ③ 揚げ油を170℃に熱し、揚げる。(油の中でカブが浮かんできたら揚げ時)
- ④ 小さ目のフライパンに西京味噌、無調整豆乳を加えて伸ばし、火にかけてとろみがつくまで加熱し、②の葉とゆずを絞って加える。
- ⑤ 器に③のカブを盛りつけ、④のソースをのせて、ゆずの皮も刻んでのせる。

#### ポイント

- カブは大根より味がしみ込みやすく、下味をつける時間が短く済みます。
- 揚げることで皮を気にせず食べられます。約1cmの油を敷いて、揚げ焼きも可能です。
- ゆず、西京味噌、豆乳のソースも、野菜の揚げ物に相性抜群です!

#### 【材料】(2人分)

- トレビス …… 1/2個(180g)
- スパゲッティ …… 160g
- にんにく …… 1かけ
- 玉ネギ …… 1/4個
- 赤唐辛子 …… 1本
- アーモンド(素焼き) …… 10粒(10g)
- アンチョビ …… 3枚(11g)
- 塩(ゆでる用) …… 適量
- オリーブオイル 大さじ2
- しょうゆ …… 小さじ1
- 塩こしょう …… 適量
- ハセリ …… 適量

#### 【作り方】

- ① トレビスは芯を取り、ザク切りにする。にんにくは粗みじん切り、玉ネギは縦に薄切りにし、赤唐辛子は種を取る。アーモンドは粗く刻む。
- ② 鍋にお湯を沸かし、塩適量を加え、スパゲッティを袋の表示時間より1分間短めに茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ、弱火にかける。香りが出てきたらアンチョビを加えて、木べらなどでアンチョビを押し付け、粗めのペースト状になるように炒める。さらに玉ネギとアーモンドを加え、玉ネギがしんなりするまで中火で炒める。
- ④ 茹で上がったパスタを③に入れ、トレビスも加えてサッと炒める。しょうゆを加え、塩こしょうで味を調べて器に盛り、刻んだハセリをかけて完成。

### カブの和風唐揚げ



教えてくれるのは

早坂 明子さん / 料理研究家

宮城県仙台市出身。学生時代から情報番組のリポーターとして活動し、料理研究家に転身。2016年より料理教室を不定期でスタート。その他、イベントメディア出演や、CM、広告のフードスタイリングを担当。



## 農家レストラン・カフェ

### 自慢のお米を使った おいしいおにぎり

「自ら生産したお米を最もおいしい状態で食べてもらいたい」と、農事組合法人仙台イーストカンントリーが、10数種類から選べる握りたてのおにぎりや、自家製味噌のとん汁、米粉を使ったカレーを提供。店内では、テイクアウトできるお弁当や単品のおにぎりも販売しています。



おにぎりと米粉カレーの両方がついた「どっちもセット」

### おにぎり茶屋 ちかちゃん

仙台市若林区蒲町31-15 ☎022-353-9571  
営業時間/10:00~15:00 (ランチ11:00~14:00) 休業日/日曜、月曜、祝日



Instagram

### 畑の1年を伝える レストラン

江戸時代から代々続く農家、もろやファームが、「野菜のおもてなし」をテーマに、自家栽培の野菜をたっぷり使った季節感あふれるメニューを提供しています。11月中旬から12月に提供される伝統野菜「仙台伝統白菜」を使った料理は、毎年楽しみにしている方も多い大人気メニューのひとつです。店内では野菜も販売しています。



季節ごとに変わる「旬野菜の贅沢ランチ」(予約限定)

### もろやファームキッチン

仙台市若林区荒井6-12-2 ヤマカビル2F ☎022-288-6476  
営業時間/11:30~14:30 (L.O.14:00) 休業日/月曜、第1・3・5日曜



Instagram

生産者が自分で生産した農産物を使ったメニューを提供しています

### 花の香りが生きた はちみつソフト

養蜂家の森と蜂とが営む直売所で、ソフトクリームを提供しています。ソフトクリームには相性の良いはちみつが練り込んであり、その上に3種類から好きなはちみつを1つ選んでかけることができます。

はちみつが苦手な方でもおいしいと思える、花の香りが生きた新感覚のはちみつをご堪能ください。



仕上げのはちみつをかけた「はちみつソフトクリーム」

### 森と蜂と

仙台市太白区秋保町湯元字行澤12-4  
営業時間/10:00~16:00 営業日/金曜、土曜、日曜、祝日のみ営業



ホームページ

### 旬のとれたて野菜を 大満足のボリュームで

秋保大滝の近くの里山で農薬・化学肥料不使用の栽培に取り組む秋保大滝自然農園が「収穫したばかりの新鮮な野菜を食べながら、ゆっくりした時間を過ごしてほしい」と、野菜をふんだんに使ったメニューを提供しています。

メニュー内容は季節や日によって異なり、その時期に一番美味しいものを楽しむことができます。



椎茸の炊き込みご飯と野菜のプレート 本日のスイーツ付き

### ORGANIC FIELD CAFÉ

仙台市太白区秋保町馬場字滝原75-3 ☎090-2959-5568  
営業時間/11:30~L.O.14:30  
休業日/火曜、水曜 (平日は予約のみの営業。土日はフリー営業、売り切れ次第終了)



Instagram

## こだわりのいちごが 主役のスイーツ

山元町で開業し、50年以上いちご一筋で農業を行ってきた燦燦園が、若林区上飯田に農園をオープン。いちご氷、いちごスムージー、いちご和菓子など、芳醇な香りや強い甘味が特徴の完熟したいちごを使った豊富なスイーツメニューを提供しています。

仙台ハーベストビレッジ店では「いちごやま」などの限定メニューが楽しめます。



いちごやま、完熟いちごろシェイク、こしかけいちご大福

## 甘熟いちごや 燦燦園

- 仙台ハーベストビレッジ店 仙台市若林区上飯田字天神9 ☎022-794-7758  
営業時間/10:00~18:00 休業日/水曜
- ララガーデン長町店 仙台市太白区長町7-20-5 3F ☎022-393-4033  
営業時間/10:00~21:00 休業日/不定休



Instagram (甘熟いちごや) Instagram (農園)

## 自然を感じながら味わえる ジェラート

秋保温泉街から車で5分。秋保柴田牧場が運営するジェラート店です。約10種類のフレーバーの中でも、特におすすめは「牧場ミルク」。搾りたての生乳を低温殺菌することで、牛乳本来の風味を楽しむこだわりの逸品です。木のぬくもり溢れるイートインスペースや外のベンチで、自然を感じながらジェラートを楽しめます。



左からアーモンドブラリネ・よもぎ、チョコレート・牧場ミルクのダブルカップ

## こもれび ジェラート KOMOREBI gelato

仙台市太白区秋保町境野字上戸49-1  
営業時間/10:00~16:00 休業日/火曜、水曜、木曜



Instagram

## 定期的な直売イベント

※いずれも売切れ次第終了 時開催日時

### 仙台市旬の香り市

仙台市青葉区本町3-9-2 (勾当台公園仮設広場内)  
☎022-214-8266 (仙台市農業振興課)  
時4~11月の月1~2回不定期 9:30~15:00  
※開催日程については、市政だよりをご確認ください。



### わかばやしふれあい朝市

仙台市若林区保春院前丁3-1 (若林区役所南側駐車場)  
☎022-282-1111 (若林区役所まちづくり推進課)  
時4~11月の第2・4土曜、12月の第2土曜 6:00~8:00



### たいはく朝市

仙台市太白区長町南3-1-15 (太白区役所敷地内)  
☎022-247-1111 (太白区役所まちづくり推進課)  
時4~10月の第2・4日曜 6:00~7:00  
11~12月の第2・4日曜 6:30~7:30



### いずみ朝市

仙台市泉区泉中央2-1-1 (泉区役所北側駐車場)  
☎022-372-3111 (泉区役所まちづくり推進課)  
時毎月第2・4日曜 (4月は第4日曜のみ) 6:30~7:30  
※泉区役所建て替え工事に伴い、中止や会場変更などがある場合は区ホームページなどお知らせします。



### JA 仙台北部ふれあい「旬の市」

仙台市泉区野村字一本杉1-3  
☎022-391-0150 (JA仙台北部営農センター)  
時5月中旬~12月中旬の土曜 14:00~16:00

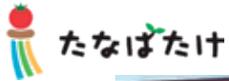


# 農産物の直売

## 常設の農産物直売所

### ■ 農産物直売所 たなばたけ

JA仙台湾内で生産された新鮮野菜を中心に、加工品、豆腐、惣菜、花、鮮魚、精肉やお土産等、魅力的な商品が豊富に揃っています。



仙台市宮城野区福室2-7-30 ☎022-388-7318  
営業時間/10:00~18:00 休業日/水曜、年末年始

### ■ JRフルーツパーク仙台あらはま

1年を通して旬の果物や野菜の収穫体験ができる観光農園です。園内で収穫した果物のほか、近隣の生産者が栽培する野菜や加工品を販売しています。



仙台市若林区荒浜新2-17-1 ☎022-390-0770  
営業時間/10:00~16:00 休業日/火曜 (祝日の場合は翌平日)

### ■ アクアイグニス仙台 マルシェリアン

天然温泉や人気のカフェ等がある商業施設内の「食のセレクトショップ」。仙台市内外の野菜・果物、お酒類、加工食品など豊富に取り揃えています。

marché lien



仙台市若林区藤塚字松の西33-3 ☎022-355-8135  
営業時間/10:00~18:00 (日曜、祝日は9:00~18:00) 休業日/不定休

### ■ JA仙台中田農産物直売所 <sup>みなせん</sup>味菜鮮

地元の新鮮で味の良い旬の野菜や季節折々の漬物等を販売しています。ここでしか買えない珍しい野菜もあり、調理の仕方を教えてもらえます。



仙台市太白区中田5-6-3 (JA仙台中田支店敷地内) ☎022-241-1721 (JA仙台中田支店)  
営業時間/10:00~15:00 営業日/水曜、土曜のみ営業

### ■ 秋保ヴィレッジ アグリエの森

秋保近郊で採れた野菜や花の直売をはじめ、地元の加工品やお土産などを購入できるほか、フードコートでも秋保の魅力を表現したオリジナルメニューを味わうことができます。



仙台市太白区茂庭字中谷地南32-1 ☎022-302-6081  
営業時間/9:00~18:00(12月~2月は9:00~17:00) 休業日/1月1日

### ■ 仙台ハーベストビレッジ みやぎ生協

いちご園、飲食店等がある6次産業化推進施設内の店舗。地場商品コーナー「TUNAGU」では、地元生産者が作った果物、野菜、加工品など、地域ならではの商品を厳選して取り揃えています。



仙台市若林区上飯田字天神9 ☎022-385-6014  
営業時間/9:30~22:00 休業日/1月1日

市民の皆さんが農業や自然に触れ合える憩いの場として平成元年に開園しました。「農と触れ合う交流拠点エリア」と「観光農園エリア」の2つのエリアがあり、季節ごとにイベントや果物の収穫体験などが楽しめます。



**所在地** 仙台市若林区荒井字切新田 13-1  
**開園時間** 9:00 ~ 17:00 (11月~2月は9:00 ~ 16:00)  
**休園日** 月曜 (月曜が祝日の場合は翌平日)、12月29日 ~ 1月4日

入園無料・駐車場無料

## 農と触れ合う交流拠点エリア

四季折々の花や草木で彩られた園内は、春と秋に約200種のバラが見頃を迎えるほか、梅園やメインの沈床花壇など、季節の変化を感じられる花の名所です。見晴らしの良い彫刻芝生広場やキッズガーデン、野菜作りをしたい方が栽培体験をできる市民農園もあります。園内の「旬菜×パスタ DACCHA」では、旬の野菜をたっぷり使ったオリジナル生パスタを味わえます。

花の見頃やイベントの開催情報など、詳しくはホームページをご覧ください。



日比谷アメニス・日比谷花壇共同事業体

☎ 022-288-0811

ホームページ <https://sendai-nogyo-engei-center.jp/>



ホームページ

## 観光農園エリア

農業のことを「食べて、触れて、学べる」エリアです。季節ごとに、ミニトマト、ブルーベリー、ナシ、ブドウ、イチジク、リンゴの収穫体験が楽しめます。樹と樹をつなぐ「ジョイント栽培」や、塩害などの土地の状況に左右されない「ポット栽培」など、県内でも珍しい最新の栽培方法を取り入れた施設の見学もできます。収穫体験の開催状況や予約など、詳しくはホームページをご覧ください。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ミニトマト	●						●					●
ブルーベリー							●					●
ナシ								●				●
ブドウ								●				●
イチジク									●			●
リンゴ										●		●



### ジェラート工房



園内で収穫したトマトや果物などを使ったジェラートを味わえます。  
 営業時間/土日祝のみ営業 10:00~16:00  
 (11月~2月は10:00~15:45)

### 農産物直売所



近隣の若手生産者が栽培した旬の野菜や、園内で収穫した野菜や果物を販売しています。  
 営業時間/10:00~16:00 (11月~2月は10:00~15:30)

仙台ターミナルビル株式会社 荒井事業所

☎ 022-762-9688

ホームページ <https://stbl-fruit-farm.jp/arai/>



ホームページ

## 農業者の強い味方！農業サポーター



養成講座「せんだい農業校」の様子

農作業をお手伝いする「農業サポーター」は、農業者の強い味方です。人手の足りないときに、農業者からの依頼を受けて除草や畑の片付け、野菜の間引き、袋詰めなど、さまざまな農作業をお手伝いします。

「農業サポーター」になるには、養成講座を受講し、サポーター登録していただきます。詳しくは、ホームページをご覧ください。



ホームページ