

令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業  
「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト  
調査報告書

令和5年3月  
富谷市

# 目次

## はじめに

1. 目的・業務内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

## 調査研究事業

1. 有識者検討会の開催・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
2. 文献・実地調査の実施・・・・・・・・・・・・ 6
3. 成果発表会の開催・・・・・・・・・・・・・・ 7

## 保護・継承事業

1. キックオフイベントの開催・・・・・・・・・・ 14
2. ワークショップの開催・・・・・・・・・・・・ 20

## 発信等事業

1. 食文化ストーリーの作成・・・・・・・・・・ 25
2. 食文化ストーリーの映像化・・・・・・・・・・ 25
3. 本事業の周知・振興を目的としたポータルサイトの構築・・・・・・・・ 26
4. 本事業の周知・振興を目的とした SNS での情報発信・・・・・・・・ 27

## 1. 目的・業務内容

「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業は、特色のある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を行うことにより、文化振興とともに地域活性化に資することを目的とした事業である。

宮城県においては、大豆を原料にする食文化が多く、これらは伊達政宗公の累代の政策と尽力によって生まれ、製法や保存法も洗練され、現代に至るまで県民に愛される食文化として根付いている。しかし、食生活の変化とともに地域に受け継がれていた時期に応じた大豆の楽しみ方、大豆を中心とした食生活が薄れ、若い世代を中心に継承できていない現状がある。そこで富谷市は、本事業を通して、宮城の大豆の歴史・文化を紐解くことで、宮城の大豆食文化を保護・継承し定着を企図する。

### 【業務内容】

令和4年度の活動として、食文化の調査研究を主に以下の活動を行った。

#### (ア) 調査研究事業

「大豆」の歴史・食文化を掘り下げ、文化財登録に資する調査研究を行う

#### (イ) 保護・継承事業

事業の認知拡大、食文化定着に向けた活動

#### (ウ) 発信等事業

本事業の成果を伝えるとともに次年度以降も活用できるコンテンツ作成

## 1. 有識者検討会の開催

有識者検討会は、宮城県における大豆の歴史と食文化を掘り下げ、どのように伝わり、どのような食材として活用され、現代のニーズに沿ってきたのかを検討することを目的に開催。

### (ア) 第一回有識者検討会

日程：2022年10月26日（水）

場所：TOMI+ 富谷市まちづくり産業交流プラザ

出席者：若生富谷市長、平川 新氏、菅野 正道氏、亀田 治氏、橋本 建哉氏、千葉 富士男氏、文化庁ご担当者様（オブザーバー）

#### 【内容】

第一回の有識者検討会は、本事業の概要、今年度取り組む内容について共有を行い、各有識者から現時点で考えられる宮城の食文化に対する意見交換を行った。

亀田治氏より「仙台下味噌仲間帳」と「仙台下醤油仲間帳」が提供され、これを解析・デジタル化することで宮城における大豆の生産、流通等を紐解く手がかりの一つとして大きな成果になるであろうという話が挙げられた。この仲間帳は、有識者が知る味噌醤油関係の資料の中でも更に古いものであり、後の有識者検討会にて当時の状況を知る大きな手掛かりとなった。

また、現在「とみやど」という観光交流施設として再生されている旧内ヶ崎醤油店の調査を行い、蔵付き酵母の復活の可能性を探ったり、大豆生産者・味噌醤油製造者・かつて手前味噌作っていた家庭へヒアリングを行うことで当時の状況から現在への変遷を知ることが出来るのではないかという意見も交わされた。



(イ) 第二回有識者検討会

日程：2022年12月14日（水）

場所：TOMI+ 富谷市まちづくり産業交流プラザ

出席者：若生富谷市長、平川 新氏、菅野 正道氏、亀田 治氏、橋本 建哉氏、千葉 富士男氏、清水 勇希様

【内容】

第二回有識者検討会は、第一回で意見交換した内容をもとに各有識者から調査内容を共有する場となった。トピックスとしては、前回亀田治氏より提供された「仙台北下味噌仲間帳」と「仙台北下醤油仲間帳」を一部解読し内容が判明してきたことが挙げられる。仲間帳には、1800年代初頭の仙台における味噌醤油製造販売についての記録が残されていることがわかり、販売者名簿(全体で約80名、北方と南方にグループ分けされていた)、当時の所在地、仕込み配合、毎年大豆原価・価格、販売価格設定の要望～許可が降りるまでの経緯等が記されていた。おそらく仙台北下の町側の役人であろう人名や、誰が誰に指示を出して仲間卸していったかなど、具体的な流れが詳細に記載されているものだった。

また、塩竈市にある鹽竈神社の鉄燈籠に刻まれた銘文について調査報告があった。記述によると鉄燈籠は寛政6年奉納、昭和19年に戦争で滅失し、昭和34年に再建、平成6年に修復されたものであり、おそらく仲間代表と思われる人名が刻まれていた。この人名を仲間帳と比べていくことで、それぞれの味噌屋の歴史にも繋がる可能性が出てくることがわかった。

富谷市内の資料として、30年ほど前に件からの以来で民族調査を行ったものが提供された。富谷は大正から昭和未明まで凍み豆腐の一大産地であり、新町地区に駅を作ったことで豆腐屋が3～4軒ほどになったと記述があった。新町地区で当時豆腐屋を営んでいた家庭へ調査を行うことで当時の製法資料や道具などが残っていればプロジェクトを大きな成果となると考え、調査を進めることとなった。また、富谷のミヤドという屋号の場所に出てきた文政年間版の古文書によると味噌醤油業は延べ5件、豆腐屋は9件であったことがわかり、凍み豆腐の記載がなかったため、凍み豆腐生産は明治期になってから出てきたであろうことがわかった。

さらにフィールドワークとして、県内で醤油を製造している企業へ取材を行った。かつて県内で大豆製品に関わる人達は、麴の製造販売や清酒に移り、飢饉などで清酒が作れなかった時は製造を止め、分家させ味噌製造へ移り、またその中から分家させ醤油製造に移ったとのことだった。昔は各家庭で作られていた手前味噌について現在では、半製品で樽に入れば味噌ができるものを欲しがらる農家が多いとのことで、これを自分の樽に入れることで自家製味噌としているよう

だ。取材でヒアリングした内容と、今回の調査において宿場の中心であった富谷新町の商家より寄贈された「商売仕り候者名簿調帳」を調査することで、当時の商工業の変遷が分かった。起業・出店が最も活発だったのは1800年代文化・文政年間であり、それ以前は味噌・豆腐・濁酒・清酒・麴振売（味噌や濁酒などを自醸するために販売される麴）を生業とする者は少数で、味噌・豆腐製造業の起業は1700年代前半の享保年間であった。このことから富谷地域では味噌や豆腐は自ら造り食するものであったと推察される。また、仙台藩は飢饉の際に、濁酒製造の禁止、清酒製造量の制限、町ごとに豆腐製造者数の制限など、穀物の加工を制限した記録もある。このような制限のたびに、煮売り（総菜製造）と濁酒で起業した販売業者は濁酒製造禁止を受け、麴を用いる技術を生かして味噌製造に転業するなど新たな加工・販売業者が誕生しているという記録もあった。



(ウ) 第三回有識者検討会

日程：2023年1月16日（月）

場所：TOMI+ 富谷市まちづくり産業交流プラザ

出席者：若生富谷市長、平川 新氏、菅野 正道氏、亀田 治氏、橋本 建哉氏、千葉 富士男氏、清水 勇希様

【内容】

第三回有識者検討会は、仲間帳の更なる解読結果の発表と現在との違いと、成果発表会へ向けた方向性の検討が主な議題として議論が交わされた。

仲間帳からみる味噌・醤油の当時の配合として、味噌に関しては現在の配合と比べ麴が少なく塩は同等程度入れられていたのではと推察される。麴が少ないため熟成期間を長くとり、色とうまみが濃く、甘さの少ない味噌だったのではないかと考えられる。一方、醤油に関しては、穀物と塩の記述はあるが水の分量が読み取れなかったため想定となるが、塩濃度が現在に近いものと仮定すると、当時の醤油のうま味は、現在よりもやや控えめであったことが推察される。また現在は使用されない米麴が相当量使用されていることから、やや甘めの味わいであったのではないかと考えられる。このように当時の味噌・醤油の味わいについても仲間帳から読み取れたことは大変興味深い結果となった。

またかつて仙台藩に仕えた料理人がまとめた料理集から当時食べられていた豆腐料理も判明した。豆腐料理は約24種類掲載されており、江戸時代半ばから多くの豆腐料理が食されていたことが分かった。例えば、仙台から塩竈へ至る街道沿いの茶屋では湯豆腐が名物となっており、旅人や仙台藩主が食していたと記録に残っている。このようなことから豆腐は身近な大豆加工食品として当時から食されていたことが分かった。

また有識者検討会を開催する時期に山形において400年前の醤油を再現した新聞記事があり、そちらへ取材も行った。再現された醤油は国産の大豆、小麦、塩のみを使用し、添加物や保存料、酸化防止剤なども入れず、酸化を防ぐため二重ボトルに詰める新たな試みも取り入れ製造したという。220ml容量を400本限定で製造されており、製造量は概ね100リットル、レシピは幕末のものではないかと推察される。この取材を通し、本事業の目標の一つとして掲げている、蔵付き酵母復活プロジェクトの一つのモデルとして考えていきたい。

## 2. 文献・実地調査の実施

有識者検討会において発表する調査研究のために今年度は以下の日程・場所において実地調査を行った。協力いただいた関係各所には今後の取り組みにも協力いただく旨を承諾していただいているので、次年度以降も更なる調査研究のために依頼していきたい。

### 【仙台味噌仲間帳・醤油仲間帳】

有識者が知る味噌醤油関係の資料の中で最も古いもので、亀田治氏より第1回有識者検討会の際に提供された。本事業で初めて解析・デジタルデータ化を行い、現在は富谷市役所にデジタル版を展示している。

仲間帳には、1800年代初頭の仙台における味噌醤油製造販売についての記録が残されていることがわかり、販売者名簿(全体で約80名、北方と南方にグループ分けされていた)、当時の所在地、仕込み配合、毎年の大豆原価・価格、販売価格設定の要望～許可が降りるまでの経緯等が記されていた。おそらく仙台北下の町側の役人であろう人名や、誰が誰に指示を出して仲間に卸していったかなど、具体的な流れが詳細に記載されているものだった。

### 【鎌田醤油店】

宮城県内で数少ない味噌・醤油製造会社。1835年創業。

今回は取材を行い、鎌田醤油店の歴史から創業当時の味噌・醤油仲間の状況などをヒアリング。創業以降、幾多の飢饉が発生し、藩主の指令によって転業を多くの製造仲間が経験しながら味噌・醤油製造が広まったことなどが判明。

### 【庄司平吉商店（山形）】

山形市で営んでいる創業400年を迎えた醤油店。2022年12月に創業当時の製法を用いて400年前の醤油を再現したことで新聞記事となり、取材を申し込んだ。

取材では、製造方法、現代との違いなどをヒアリング。次年度以降も再度取材させていただきたい旨を伝え、歴史的観点での協力を依頼していきたい。

### 3. 成果発表会の開催

今年度の本事業のハイライトとして調査研究内容の発表と次年度の活動内容の展望の共有を目的に開催。当日は実施してきた有識者検討会、ワークショップ等の内容をパネル化し、来場者へ分かりやすく訴求するとともに、10月から応募を受け付け、大豆を用いた「大豆スイーツレシピコンテスト」の受賞者発表、調査研究に協力いただいた有識者を招き、今年度の事業の振り返りと次年度の調査研究内容の方向性を定めるパネルディスカッションを行い、意見交換を行った。

タイトル：令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト 成果発表会  
宮城の大豆シンポジウム 2023  
～宿場町富谷の歴史からひもとく宮城の大豆ロード～

日程：2023年2月27日（日）

場所：富谷中央公民館

参加者：約80名

参加費：無料

#### 【内容】

第一部：大豆スイーツレシピコンテスト結果発表

令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト報告会

第二部：パネルディスカッション「今年度の活動からみる富谷の大豆とプロジェクトの展望」

【案内チラシ（表）】

大豆文化 富谷宮城  
DAIZU BUNKA TOMIYA MIYAGI  
〔宮城の大豆食文化〕保護・継承プロジェクト

令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

富谷から発信

定員 100名様  
事前申込制  
※定員状況により  
追加可部です

令和4年度  
「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト 成果発表会

宮城の大豆  
シンポジウム  
2023

宿場町富谷の歴史からひもとく宮城の大豆ロード

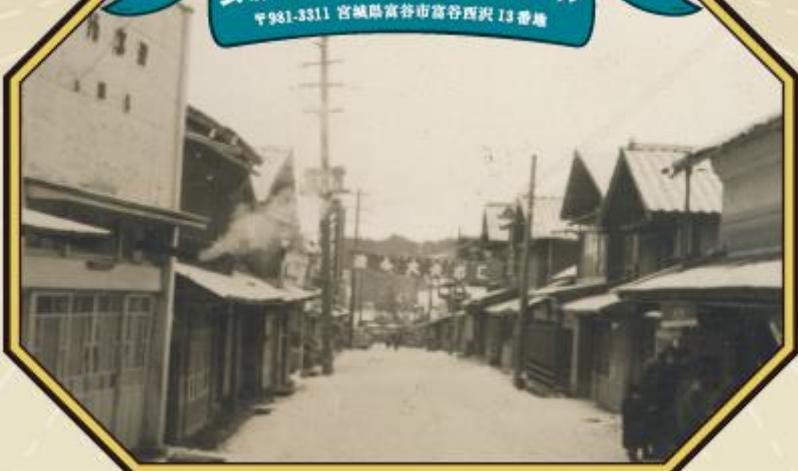
令和5年2月26日(日)  
14時30分～17時 「開場14時」

お申込は  
こちら  
https://form.glo/L6rir75PwWrt4KTs8  
※この申込の際は登録フォーム  
より事前登録をお願いします  
※この申込の際は上履きをご持  
参いただくようお願いいたします

参加費無料

来場者特典  
ご来場の皆さまに  
仙台味噌プレゼント  
提供：  
宮城食糧 豊成食品  
株式会社  
仙台味噌株式会社  
※なくなり次第終了

会場：富谷中央公民館 大ホール  
〒981-3311 宮城県富谷市富谷西沢13番地



昭和40年代頃の富谷市しんまち通りの様子（富谷市史料ギャラリー提供）

「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト 運営事務局（TSP 太陽株式会社）  
TEL：022-721-7091 E-mail：tomiya.daizubunka@gmail.com

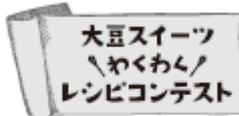
富谷から発信

令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト 成果発表会

# 宮城の大豆シンポジウム 2023

～宿場町富谷の歴史からひもとく宮城の大豆ロード～

第一部



結果発表

10月から募集していた大豆スイーツレシピコンテストの優秀作品を発表します！今後の富谷を代表するスイーツになるかもしれないレシピは何なのか!?選ばれたレシピはポータルサイトでも公開するので、是非参考にしてみてくださいね！

令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト報告会

今年度、調査研究を進めてきた「宮城の大豆食文化」を振り返り研究結果を報告します。宮城の大豆の生産状況、どう流通してきたのか、富谷ではどのような歴史があったのか、大豆を通して見えてきた富谷の食文化の豊かさについて語ります。

第二部

パネルディスカッション  
「今年度の活動からみる富谷の大豆とプロジェクトの展望」

今年度の調査研究を主導していただいた有識者の方々にご登壇いただき、来年度以降の調査研究内容、今後の事業の展望を議論します。

パネルディスカッション登壇者プロフィール（敬称略）



平川 新兵

東北大学 名誉教授  
サン・ファン館 館長  
法政大学文学部史学専攻卒業。東北大学大学院文学研究科修士課程修了。東北大学名誉教授。元宮城学院女子大学学長。博士（文学）[東北大学]。専門は、江戸時代史・日本近世史。歴史資料保全会。2018年度和辻哲朗文化賞を受賞。



菅野 正道 氏

郷土史研究者、  
元仙台市博物館  
学芸普及課長  
東北大学文学部、男大生院修士課程を経て、平成3年から仙台市博物館で仙台市史編さん事業に従事。市史編さん室長、主幹学芸普及課長を歴任し、平成30年3月に退職。東北の戦国時代史や仙台藩の歴史、近代の鉄道史などに詳しい。



亀田 治 氏

合資会社亀田呉商店  
代表社員  
東北学院大学経済学部経済学科を卒業後、昭和58年に文久丸（1862年）から代々、味噌醤油の醸造を営んでいた（奥）亀田商店に入社。歴史ある老舗を六代目として引き継ぐ。



若生 裕俊 氏

富谷市長  
富谷市市長出身。卒業の農業を営みながら「ブルーベリー」を富谷の特産品にし、31歳で起業。その後、(株)東北産業センター設立、アジアのスローフードインテリジェントな国際標準規格。投資産出村「乳仙酒造」オープン。富谷電力(株)設立を経て、現在、富谷市長三選目。



橋本 建哉 氏

独携創発事業  
宮城農産推進協議会  
1990年宮城農産入り。県産農産物振興センターの研究員として、創発の発展など畜産の研究、技術支援に関わる。農の食産業の振興と農産物のブランド化・国際化に取り組む。



千葉 富士男 氏

一般社団法人KOZEN 代表理事、みやぎ消費生活センター 理事、郷土史研究者  
「地域や人の歴史」「コトづくり」「ヒトづくり」に関わる活動を行い、地域交流を目的とした事業を実施。またイベントや祭りを通して「まちづくり人材」の育成に関わる講演活動も行う。



清水 勇希 氏

富谷市長選挙チャリティー学芸員  
山形学院大学法学部卒業。東北大学大学院地域政策科学研究科専攻修士課程修了。修士（地域政策）。宮城県山元教育委員会を経て現在、富谷市民総セツワリー学芸員。大学在学中より文化財保存全国協議会の全国委員として、全国の講義開催にも関わっている。

近日公開

宮城の大豆食文化のポータルサイトが出来ます！

「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクトの内容、レシピコンテスト等の情報が載っているポータルサイトが完成します。プロジェクトの内容、ワークショップの募集も行っていきますのでご覧ください！

「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト Facebookはこちら



※内容は変更になる可能性がありますので予めご了承ください。

【問い合わせ】

「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト運営事務局（TSP 太陽株式会社）TEL:022-721-7091 E-mail:tomiyu\_daizubunka@gmail.com

【実施写真】









## 保護継承事業

### 1. キックオフイベントの開催

本事業を開始するにあたり、事業の目的、今年度実施していく調査研究の概要、保護継承事業の内容、発信等事業の内容を富谷市民に対して共有する場として開催。宮城に根付いている大豆を原料とした食文化がどのように広まったのか、過去と現代ではどのような違いがあるのか、奥州街道の宿場町として栄えた富谷宿を起点に宮城の大豆文化を学び、地域の食文化の魅力を再発見する内容として実施。今後調査研究に協力いただく有識者を招き、トークショー、パネルディスカッションを行った。

タイトル：令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト

キックオフイベント

宿場町富谷の歴史からひもとく宮城の大豆ロード

日程：2022年10月15日（土）

場所：富谷市役所市民交流ホール

参加者：約60名

参加費：無料

#### 【内容】

ウォームアップトーク：宿場町 富谷の成立と大豆の文化

スピーカー：平川 新氏、菅野 正道氏

パネルディスカッション：宮城の食文化の系譜から辿る、大豆食の今と昔

パネリスト：亀田 治氏、平川 新氏、菅野 正道氏、  
若生 裕俊氏、橋本 建哉氏

ファシリテーター：千葉 富士男氏

【案内チラシ（表）】



大豆文化 富谷宮城  
DAIZU BUNKA TOMIYA MIYAGI  
「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト

令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクトキックオフイベント

# 宿場町富谷の歴史からひもとく 宮城の大豆ロード

**WARM UP TALK** ウォームアップトーク

テーマ 「宿場町 富谷の成立と大豆の文化」

●スピーカー……………平川 新氏(東北大学 名誉教授/サン・ファン館 館長) / 菅野 正道氏(郷土史研究者)

**PANEL DISCUSSION** パネルディスカッション

テーマ 「宮城の食文化の系譜から辿る、大豆食の今と昔」

●パネリスト……………亀田 治氏(合資会社亀兵衛店 代表社員) / 平川 新氏(東北大学 名誉教授/サン・ファン館 館長)  
菅野 正道氏(郷土史研究者) / 若生 裕俊氏(富谷市市長) / 橋本 建哉氏(宮城県食産業振興課技術助幹事)

●MC/ファシリテーター…千葉 富士男氏(郷土史研究者)

# 2022年10月15日 [土]

開場・13:30 | 開演・14:00-16:00 | 会場・富谷市役所市民交流ホール | 入場無料

ご来場の際はFAX、または登録フォームより事前登録をお願いします。(先着100名) ※定員になり次第締め切り。

FAX 022-721-7092 登録フォーム <https://forms.gle/ALTZB883o9f3Zj77A> 

# 令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト事業概要

宮城県の大豆の生産量は国内第2位を誇ります。宮城の食文化を象徴するものには、大豆を原料とするものが多く、これらは奥州仙台領の初代 伊達政宗公と累代の尽力によって生まれ、県民に愛される食文化として現代まで根付いてきました。この事業では、奥州街道の宿場町として栄えた富谷宿がある富谷市を舞台に、宮城の大豆の歴史文化・生産流通を紐解き、歴史を調査研究しながら、「宮城の大豆食文化」を保護・継承してゆくための文化財登録を目指します。

パネルディスカッション、食文化セミナー、ワークショップ、レシピコンテストなどの市民参加型の事業コンテンツを通じながら、富谷市民の皆様と共に宮城の大豆文化を学び、私達が暮らす、地域の食文化の魅力を再発見してゆきます。



## 大豆文化富谷宮城 DAIZU BUNKA TOMIYA MIYAGI 「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト キックオフイベント登壇者プロフィール(敬称略)

**スピーカー/パネリスト**



東北大学 名誉教授  
サン・ファン館 館長

**平川 新氏**

造次大学文学部史学科卒業、東北大学大学院文学研究科修士課程修了。東北大学名誉教授、元富城学院女子大学学長、博士(文学)(東北大学)。専門は、江戸時代史(日本近世史)、歴史資料保全学。2018年度和辻哲郎文化賞を受賞。

**スピーカー/パネリスト**



郷土史研究家、元仙台市博物館学芸普及室長

**菅野 正道氏**

東北大学文学部、同大学院修士課程を経て、平成3年から仙台市博物館で仙台市史編さん事業に従事。市史編さん室長、主管兼学芸普及室長を歴任し、平成30年3月に退職。東北の戦国時代史や仙台藩の歴史、近代の鉄道史などに詳しい。

**パネリスト**



合資会社亀兵商店 代表社員

**亀田 治氏**

東北学院大学経済学部経済学科を卒業後、昭和58年に文久元年(1862年)から代々、味噌醤油の醸造を営んできた(実)亀兵商店に入社。歴史ある老舗を六代目として引き継ぐ。

**パネリスト**



富谷市長

**若生 裕俊氏**

富谷市今東出身、家業の農業を営みながら「ブルーベリー」を富谷の特産品にし、31歳で起業。その後、(株)東北産業センター設立、アジア初のスローフードインターナショナル機関理事就任、復興組合村「気仙沼橋丁」オープン、富谷電力(株)設立を経て、現在、富谷市長二期目。

**パネリスト**



宮城県食産業振興課 技術助参事

**橋本 建哉氏**

1990年宮城風入り、県産業技術総合センターの研究員として、新酵母の開発など清酒の研究、技術支援に携わる。県の食産業の振興と県産品のブランド化・販路拡大に取り組む。

**MC/ファシリテーター**



一社団法人DAIZEN 代表理事、みやぎ道産振興センター 理事、郷土史研究家

**千葉 富士男氏**

「地域や人の連携」、「コトづくり」「ヒトづくり」に関わる活動を行い、地域交流を目的とした事業を実施。またイベントや祭りを通じた「まちづくり人材」の育成に関わる講演活動も行う。

FAX用イベント参加申込用紙 [ 申込専用FAX番号 … 022-721-7092 ]

フリガナ

●お名前

---

●参加希望人数(ご自身含む)  名

●お住いの市町村  市・町・村

---

●連絡先(電話番号)

お問い合わせ **宮城県富谷市経済産業部産業観光課**  
〒981-3392 宮城県富谷市富谷坂松田30番地 TEL.022-358-0524 / FAX 022-358-2359

【実施写真】







## 2. ワークショップの開催

本事業の周知と宮城における大豆の食文化を訴求することを目的に開催。大豆の食文化を知っていただき、保護・継承のため親子を対象として実施。大豆に触れ仙台味噌作りを行うワークショップと、大豆の栄養や日常の食卓での活用方法を学ぶセミナーを開催し、親子で楽しめる内容とした。

タイトル：みやぎの大豆ワークショップ

日程：2022年12月17日（土）

場所：富谷市成田公民館

参加者：24名（先着）

参加費：無料

### 【内容】

仙台味噌づくりワークショップ：講師 亀田 治氏

食文化セミナー：講師 齋藤 由布子氏

【案内チラシ（表）】

令和4年度「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト  
大豆文化 富谷宮城  
DAIZU BUNKA TOMIYA MIYAGI

大豆文化 富谷宮城  
DAIZU BUNKA TOMIYA MIYAGI

親子で楽しもう!

# みやぎの大豆 ワークショップ

2022年12月17日(土)  
10:30 ▶ 13:00

参加費 無料

富谷市成田公民館にて  
〒981-3341 宮城県富谷市成田1丁目1番地1

先着 24名  
対象 小学生とその保護者  
※先着順により定員に達した場合は受付終了となります

お申込はこちらから ▶▶  
(予約受付のみとなります)  
※本ワークショップは親子連れでの参加者の方を優先させていただきます。  
<https://forms.gle/uwjnFDT4V2bN4XfT9>

問い合わせ：「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト  
運営事務局（TSP 太陽株式会社）  
TEL：022-721-7091  
E-mail：tomiya.daizubunka@gmail.com

「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト Facebook はこちら ▶▶

【案内チラシ（裏）】



**PART 1**  
10:30▶12:00

## 仙台味噌づくり ワークショップ



文久元年（1862年）から代々、味噌・醤油の醸造を営んできた（資）亀兵商店の6代目 亀田治さんによる、仙台味噌について学びながら味噌づくりに親子で参加出来るワークショップです。

講師：亀田 治さん  
合資会社亀兵商店 代表社員  
 東北学院大学経済学部経済学科を卒業後、昭和58年に文久元年（1862年）から代々、味噌・醤油の醸造を営んできた（資）亀兵商店に入社。歴史ある老舗を6代目として引き継ぐ。



**PART 2**  
12:00▶13:00

## 大豆のチカラ 「畑のお肉はこんなにすごい！」



管理栄養士の齋藤由布子さんによる、大豆の栄養素や、日常の食卓での活用方法などを楽しく学ぶ食文化セミナー。仙台味噌を使用した芋煮とおむすびを昼食に、高タンパクで低脂質、食物繊維やポリフェノールも豊富な大豆の魅力を解説します。

講師：齋藤由布子さん  
一般社団法人 RCI ZEN 専任理事/管理栄養士/フードコーディネーター  
 「6次産業化、農産工業化に取り組み、作り手と消費者の食卓をむすぶ」役割を担い活動中。仙台市農政推進協議会委員、宮城県産農産物消費推進委員会も務める。

**開催中**

大豆スイーツ  
わくわく/  
レシピコンテスト

※4月12日4日  
23:59まで

「とみやスイーツ」でも知られる富谷市ならではの運動企画として、「大豆スイーツわくわくレシピコンテスト」を開催中です。親子合作でのわくわくする大豆スイーツレシピのご応募をお待ちしております。詳しくは応募フォームをご覧ください。



【実施写真】





1. 食文化ストーリーの作成

本事業の調査結果をもとにした、食文化の文化的価値、歴史背景を分かりやすく端的に訴求する内容で作成。調査研究事業の内容を中心に地域の特徴と併せ、専門的な知識を持たない一般の方も理解し易い構成とした。

2. 食文化ストーリーの映像化

作成した食文化ストーリーを基に、より多くの方へ理解度を深めていただけるように映像化を行った。作成した映像はポータルサイトで公開するとともに、今後はSNSや次年度以降行っていくワークショップ等のイベントでも活用し、多くの方に食文化について知っていただき、食文化の保護・継承へと繋げていく。

3. 本事業の周知・振興を目的としたポータルサイトの構築

今年度の事業内容の共有・周知を目的とし、実施してきた調査研究事業、保護・継承事業の活動内容をまとめたポータルサイトを構築した。ワークショップ等に参加されていない方にも理解しやすいを意識し、レシピコンテストの作品紹介やレシピ内容も掲載することで、普段の生活で閲覧しやすく日常にも活用いただけるように構成した。次年度以降の活動内容も掲載していく。

【ポータルサイト (一部)】

#### 4. 本事業の周知・振興を目的とした SNS での情報発信

SNS における発信は主に活動内容の紹介、イベント案内を主に実施。キックオフイベント、ワークショップ、成果発表会など集客を伴うコンテンツを中心に今年度は発信し興味関心を促した。次年度は調査研究内容も細かく分かりやすく定期的に発信していくことで本事業の内容が分かる媒体としての認知度を上げていく。

発信期間：2022 年 10 月 12 日～2023 年 2 月 28 日

発信回数：8 回

総インプレッション数：3,207

総エンゲージメント数：545

#### 【投稿内容（抜粋）】

