

# 会員ニュース/伊豆沼農産 2018年8月15日

8月9日、伊豆沼農産を久しぶりに訪ねた。以前の直売所は、すっかり新しくなり、レストランはリニューアル、その間の空間は体験施設とウッドデッキの休憩スペースが整備されている。

なぜ、人口の少ないこの場所に産直施設の投資を続けるのか。伊藤秀雄社長は、あらゆる地域資源を集客エンジンにする実行力で明確に消費者に伝える。

1988年創業からの沿革はHPに譲るとして、東日本大震災以降は足元の地域を第一に意識した事業展開だ。2012 新田小学校5年生の総合学習の一環、ふゆみず田んぼでの農作業がスタート

2014 伊豆沼めぐみ酵母を採取ノレストラン・直売所・体験教室のリニューアル

2015 伊豆沼のほとりに、食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープン

道の駅やJA大型施設の商業化が進んだ現在、農産物直売所とは何か？という原点回帰論が内外で起こる。その時には、伊豆沼のほとりにやってくるとよい。その活動から悩みを解決するヒントが必ず見つかるはずである。

経営理念～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  
 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、もっともふさわしい『産業』を創造しつづけます。

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』をつくり、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い、豊かな、そしてすばらしい自然を子供たちにつなぎます。



くんぺる直売マーケットの外観



農産物のほかに豚加工品、米が豊富



これがうまい！「伊達の純粹赤豚」



店内にあるパン工房と伊豆沼からとれた酵母を使ったパン



**甘酒「初恋さくら」**  
 地元高校生が、ふゆみず田んぼで育てたヒトメボレを伊豆沼めぐみ乳酸菌で発酵させ、作られた甘酒。イラストも高校生が描いた。



**はす肌化粧水・クリーム**  
 はす花には抗酸化作用があり、肌の老化を防ぐという。



レストランくんぺる。この日は大雨、台風も来るといだが店内は賑やか



**伊豆沼**  
 宮城県登米市、栗原市にまたがる灌漑用人工湖。マガン、ヒシクイ、マガモ、オナガガモ、カルガモ、コガモ、キンクロハジロ、オオハクチョウ、コハクチョウなどが越冬する。これらを観察するために県内外からのバードウォッチングの愛好者でにぎわう。  
 これらの水鳥の生息地として保護するため、1967年に「伊豆沼・内沼の鳥類およびその生息地」として国の天然記念物に指定されている。その後1982年に国指定伊豆沼鳥獣保護区(集団渡来地)に指定されており(面積1,455ha、うち特別保護地区907ha)、1985年に国際的に重要な湿地を保全する「ラムサール条約」にも登録された