



第2号

発行  
一般社団法人  
東北風土マラソン  
&  
フェスティバル



# 特集インタビュー 東北の「食」生産の今

第1回は宮城県登米市「伊豆沼農産」の伊藤秀雄氏にお話を伺いました。

## 「農村」を「産業」にする志と 高い戦略性で成長し続ける、 農業法人のパイオニア

仙台から北へ70キロ。原生の自然に恵まれた美しい場所であり、渡り鳥の渡来地としても知られる登米市迫町新田地区を訪れた。

「お待たせしました！」

一瞬で私たち取材陣の緊張を解いてくれた明るい声と笑顔の主は、伊豆沼農産の伊藤秀雄社長(58)だ。28年前この地に創



伊藤秀雄(いとう・ひでお)  
農業生産法人 有限会社伊豆沼農産 代表取締役  
http://www.izunuma.co.jp/

業し、現在は養豚、水稲、ブルーベリーの栽培の他、直売所やレストランの経営、通信販売、イベント運営、ことも・企業向けの体験教室と様々な事業を地域の企業や住民と連携し幅広く展開している。地域と全国・世界をつなぐ「農村産業」を理念に掲げる同社の取り組みを伊藤社長に聞いた。

「食べ物を作っている感じが  
しない」という違和感

——創業のきっかけは？

大学合格を目指していた18歳の時に父が他界しました。私は長男でしたし、大学進学をやめて家業である農業を継いだんです。4.2hの水田と母豚10頭からのスタートでした。農の知識も経験もゼロですから、最初は周りの方にならサポートしてもらいました。翌年には生産組合を立ち上げ、規模拡大を目指したのですが、すぐに大型化の企業経営の限界にぶつかりました。同時に「本当にこれで良いのだろうか」と疑問を持ち始めました。というのも、当時私たちがしていた農業は、農作物や畜産物を作ってそれらを農協におさめることでした。しかしお客様の顔が見えないので、食

卓にならぶ「食べ物」を作っている自覚が生まれません。当時、「生産者」と「消費者」の距離はかなりありましたから。その違和感に気づき、「私たちの仕事は人の口に運ばれる「食べ物」を作ることだ」と再認識し、弊社の理念である「農業を食業に変える」に基づいた付加価値型一貫経営に舵をきり直しました。孔子の言葉に「三十にして立つ」という言葉があります。私が、私もこの言葉に影響を受け、三十歳で伊豆沼農産を立ち上げました。

社会人経験も、農の経験もない

——当時はかなり、異端児だったのでは？

そうですね。「養豚農家が肉屋をする」と失敗する」というジンクスがある中で、豚肉の加工・販売だけでなく、当時は前例がなかったレストランを始めたわけですから、「できるわけない」と周りから何度も言われました。今思うと社会人経験も農の経験もないことが、固定概念にとらわれずに様々な事に挑戦できて逆に良かったのかもしれないですね。経営拡大し、自家産だけでは足りなくなってきた時、地域の生産者さんと異業種の方と連携を始めましたが、当時はこの発想もかなり珍しかったんです。徐々に、仕入先や取引先が地域内に増えて地域内連携が根付いて行った。これが今、当社が目指している「農村産業」の前身となっています。

高齢化50%を超える  
「農村」の「産業化」とは

——「農村産業」とは？

「食業を理念に掲げている私たちは、お客様に安心安全かつ美味しい食を安定し提供し続けていくにはいけません。おかげさまでお客様は全国各地や海外にまでいらつしやいますから、私たちだけ

の力では限界があります。しかし、地域資源全体で見たら可能性は無限に広がります。ここという地域資源は食と農と豊かな自然だけではありません。この地域は高齢化率50%を超えています。その高齢者のみなさんの経験や知恵こそ、都会と地方をつなぐ鍵です。当社が体験ファームでは、知識がある地元の方が、都会からきたお客様の先生になってくれています。農村の「場」で、農村で生産した「もの」と、農村で暮らす人たちの「こころ」と共に提供する。これが私たちの理想とする「農村の産業化」です。

あえて横綱に挑むのが、戦略

——全国から伊豆沼に人を呼ぶには？

私が常に言っているのは「全国へ発信し、地域へ戻す」ということです。例えば当社の看板商品の一つである「伊達の純粋赤豚」を全国で販売する為に選んだ最初の販売場所は鹿児島でした。ご存知の通り、「黒豚」といえば鹿児島。だからこそ鹿児島の人に「赤豚はおいしい」とお墨付きをもらえれば早いと思ったんです。豚肉界の横綱に幕下が挑むようなものですよ(笑)。

これがある全国紙で「戊辰戦争以来、初めて東から西を攻めた」と報道され、それを皮切りに多くのメディアで取り上げられ、赤豚のブランドを全国に認知してもらったことができた。香港での販売も論理的には同じです。食にうるさい香港の富裕層から高級豚肉として高い評価を受けているという情報が、全国各地に伝わり、最終的に仙台などの地方都市部に波及します。そうやって伊豆沼農産に興味を持っていただき、この地に訪れてくださったり、商品を購入いただくという循環が生まれます。

「ランメシ！東北風土(Tohoku FOOD)」もそうですよね。私たちが作った甘酒「初恋さくら」が全国のマラソン大会や、フランスのメドックマラソンで、補給食として提供されるからこそ、毎年春にたくさんの方が登米市に戻って来てくれる。私たちにあってはともありがたく、嬉しい限りです。

——最後に今後について一言お願いします

「農村産業」を通して、まだ社会が気づいていない新しい価値を提供し、イノベーションをおこしたいです。その為にもこれからも多くの事に挑戦していきます！  
——本日は貴重なお話をありがとうございました

### ランメシ！#001

#### 甘酒「初恋さくら」

生産者：伊豆沼農産(宮城県登米市)

天然乳酸菌発酵でスッキリ爽やか、ほのかな甘さで飲みやすい仕上がりの甘酒。砂糖不使用で素材の持つ自然な甘さを活かしています。甘酒が苦手な方でもゴクゴクいけると好評。宮城県登米産業高専生が愛情と青春をかけて育てた農業・科学肥料削減の環境保全米「ひとめぼれ」を使用。伊豆沼農産との共同開発で生まれた商品です。ノンアルコール。



# ランメシ!

東北風土 Tohoku FOOD



ぞくぞく、登場中!

ランメシ!  
#004



冷たいゼリーで  
気分も  
リフレッシュ!

「山ぶどうゼリー」

生産者:竹屋製菓  
(岩手県久慈市)

普通のぶどうの  
3~5倍の鉄分!

ランメシ!  
#005



カルシウムは  
汗でも失われる!

「希望ののむヨーグルト」

生産者:気仙沼フェニックス  
(宮城県気仙沼市)

濃厚な  
飲みごえ!

ランメシ!  
#006



疲れは  
まんま!

「金のさんま」

生産者:齊吉商店  
(宮城県気仙沼市)

甘辛でご飯が  
ススム!

東北風土 (Tohoku FOOD) はランニング中の補給食にふさわしい、自然な美味しさが自慢の東北の生産物です。普段の食卓にのぼる食べもののように、しみじみ美味しい、そしてつくづく美味しいもの。東北風土 (Tohoku FOOD) はランニング中にもそんな、美味しい「ランメシ」を摂ることを提案しています。

<http://tohokumarathon.com/runmeshi/>

## ランメシとは?

- ① 走る喜び、元気のもとになりえる美味しさ
- ② ランナーが走りぬげる日本の豊かな風土の中で  
つちかわれた自然な味わい
- ③ ランナーの補給食としてふさわしい栄養分  
をすべて兼ね備えた食品・飲料が「ランメシ」です。

## 東北風土マラソン & フェスティバル 2017

[2017年3月18日(土)~20日(月・祝)]



ランメシ!  
が  
すべて集結!

申込締切  
2017年  
2月17日(金)  
先着順!  
お早めに!

### ★種目

- ・フルマラソン
- ・ハーフマラソン
- ・5Kmラン
- ・小学生から高校生までのアシックス・トゥモローラン
- ・0歳から親子で参加できる親子ラン

### ★メイン会場

宮城県登米市長沼ポート場  
(長沼フットピア公園)

フカヒレスープや登米牛ステーキなど東北の特産物盛りだくさんの補給食グルメが毎年大好評! 完走ランナーにはメイン会場で開催されている「東北日本酒フェスティバル」の割き酒チケット進呈! 「登米フードフェスティバル」や、東北の日本酒が一堂に会す「東北日本酒フェスティバル」も同時開催し、ご友人、ご家族皆様と楽しんでいただける、東北の春の一大イベントです!

詳しくはWEBで → [tohokumarathon.com](http://tohokumarathon.com)

## Runtrip 大森英一郎の /

### 全国★美味しいマラソン大会 ガイド /



### ★横浜マラソン 2017/10/29(日) 神奈川県横浜市

横浜はカクテル発祥の地。給水エイドで本格的なバーテンダーが居並び、シェイカーをフリフリして、ノンアルコールカクテルを提供!

### ★北九州マラソン 2017/2/19(日) 福岡県北九州市

地元の和洋スイーツが超充実のエイドステーション。甘いものに目がないランナーは絶対チェック。♂は陸上自衛隊の豚汁で!

### ★大阪マラソン 例年10~11月頃 大阪府大阪市

地元の商店街により運営される「まいどエイド」が大人気! コロッケ、たこ焼き、和菓子、果物、「あめちゃん」など、まるでフードコートのようにインパクト大。

### ★日光国立公園 マウンテンランニング大会 来年 秋頃開催? 栃木県日光市

世界遺産を走る! 日光東照宮からスタート。紅葉シーズンを迎える霧降高原も絶景。地元の湯葉と羊羹が絶品です。

大森英一郎 <https://runtrip.jp/>  
ランナーのための「いい道を求めて旅をする」情報満載サイト「Runtrip」代表。元箱根駅伝ランナー。世界中の「道」と世界中の「ランナー」を結びつけることを目指して事業邁進中!

ランメシ! 東北風土 (Tohoku FOOD) に関するお問い合わせは、一般社団法人 東北風土マラソン & フェスティバルまで。 [info@tohokumarathon.com](mailto:info@tohokumarathon.com)

ランメシ! 東北風土 (Tohoku FOOD) は復興庁「新しい東北情報発信事業」の採択事業です。

復興庁「新しい東北」情報発信事業とは? ... 東北での意欲的な挑戦や新しい魅力を牽引する先進的な取組を情報発信する事業です。詳しくは「新しい東北」で検索してください。



東北風土マラソン  
&  
フェスティバル  
Tohoku Food Marathon & Festival