

有限会社伊豆沼農産



代表取締役
伊藤 秀雄 氏

●企業の概要

企業名：有限会社伊豆沼農産

代表者：代表取締役 伊藤 秀雄

住所：登米市迫町新田字前沼149番地の7

設立年：平成元年（創業 昭和63年）

業種：農畜産物生産、加工、販売

資本金：30百万円

従業員数：40名

●事業の概要

昭和63年創業で、養豚・水稻栽培を中心に、ハム・ソーセージの加工、農家レストランおよび直売所の経営を行う農業生産法人。先駆けとして農畜産物の6次産業化に取り組み、地域の農家と連携した食品の一貫生産販売システムを確立、「伊豆沼ハム」「伊達の純粋赤豚」に代表される知名度の高いブランドを育てる。



本社全景



レストラン「くんべる」

農畜産物の6次産業化に取り組み食品の地域一貫生産販売システムを確立、「伊豆沼ハム」「伊達の純粹赤豚」に代表されるブランドを育てた先駆的農業生産法人



伊豆沼ハム



伊達の純粹赤豚



食農教育風景

●受賞の理由

当社は、6次産業化の概念が一般的ではなかった昭和63年に創業。「農業を食業に変える」という基本理念のもと、農畜産物を生産するだけの農業から脱却し、生産から加工・販売まで直接関わることで、付加価値のある安全安心な食べ物を消費者に提供することを目指した。以来、登米市迫町新田地区において、地元の人たちによる地域の農畜産物にこだわり、伊豆沼等の環境を含め地域資源の新しい価値を大事に事業をすすめてきた。農業を当地の産業として育てることに挑戦し続け、現在では養豚と水稲、ブルーベリーの栽培やハム・ソーセージ加工等の付加価値の高い食品を製造し、販売は直売所、レストランを始め、百貨店、インターネット等で展開している。当社の食品は、自社生産を中心に、地域の指定農場で生産した材料により作られ、その味や作り手が見える安心で地域を代表する商品として広く認知されている。これは、地域の農家と連携した食品づくりの「地域」一貫生産販売システムを確立した事で、高く評価されている。

当社が独自のブランドとして育てた「伊達の純粹赤豚」は、柔らかな肉質が特徴で、販売は全国の百貨店等で、平成16年から香港への輸出も開始した。また同じくブランドの「伊豆沼ハム」は、地域の原料にこだわった優れた加工品として平成18年に「ドイツ国際食肉加工コンテスト」において金賞を受賞するなど、国内外で高い評価を得ている。

常に新しい取り組みにも挑戦しており、産学官連携により地元で「伊豆沼めぐみ乳酸菌」等を発見し、地元の豚と菌を原料とした「発酵生サラミ」他多くの製品化にも成功、地元の「もの」「環境」にこだわり6次産業化の更なる高みへ挑戦する姿勢も評価できる。

また、直営レストラン「くんぺる」で地域食材の魅力を発信し、併設する「食農体験施設」「生ハム体験工房」と一体で食農教育を柱とした都市農村交流に取り組み、自然環境や地域産業への貢献は大きい。以上の活動が評価され、平成26年の宮城県が主催する「みやぎ食育大賞」等数多くの表彰を受けている。

これまで地域の農業を牽引し産業として育てた貢献は大きく、現在はさらに「農村を産業化する」会社として農業をベースに地域が一個の産業体として成長することを目指しており、農業を主要産業とする登米市の農業をリードする企業として今後さらなる活躍が期待される。