



館長全面協力企画！

わがまち名取

館長が今まで仕事で培った
名取の知識をゆりが丘の
みなさんへ伝える企画だよ！

名取を知って、
もっと好きになる！



9月27日（金）

- テーマ：関上赤貝の取り組み
 - 講師：宮城大学 教授 西川正純先生
- 豊洲市場で『日本一の赤貝』と評価され、
東京の名だたる高級寿司店で取り扱われる
『関上赤貝』。
- ブランド化するためにどのような取り組み
をして、維持するためにどのような努力があ
るのかを学びました。
- 知ること、さらに美味しく食べられます。



赤貝の魅力・味をデータ化し、
次に繋ぐ研究をしている先生！！



真剣に聞き入る受講生に感激して、
先生も熱が入ります！

10月25日（金）

- テーマ：わかめ養殖から
地球環境を考える
 - 講師：理研食品株式会社
取締役原料事業部長 佐藤陽一先生
- 日本の食卓に昔から欠かせない『わかめ』
とその養殖の現状を学びました。
- 今、海で起きている地球温暖化問題の
現状は、私たちが想像するよりかなり深刻
です。
- 解決策として期待されるブルーカーボン
とは、私たちが出来ることは……。を学び
考える時間でした。
- 関上にある「理研食品株式会社やりあげ
ファクトリー」は、わかめの安定供給のため
に日々研究している機関です。



11月29日（金）

●移動研修（関上）

学んだことをさらに深く探求するため、現地関上を訪れ学びました。

【名取市震災復興伝承館】

東日本大震災の当日、関上で何が起き
ていたのかを震災当時消防団として活
動していた震災復興伝承館の高野さん
に体験談を交えて教えていただきました。



【関上巡り】

震災復興伝承館で話を
聞いた後、慰霊碑と日和山
を巡りさらに話を聞きました。



【理研食品株式会社 やりあげファクトリー】

第2回目の講話に学んだ浮遊回転式陸上養殖装置
（CFCS水槽）を見学しました。この水槽は三陸の
海のわかめ養殖漁場と同じ流れを再現することが可
能で、優良なわかめを育てるための研究に使われてい
ます。



【café malta】

名取の新名物となった『北限のしらす』について、関上でしらすを作っている方に教えて
いただきました。

学んだ後は、名取産のおいしい食材を使った昼食をいただきました。

