

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

# Actaleia

www.actaleia.com

September 2013

Vol.34

アクタレイア

無料

仙台野菜のおいしさ、  
伝えます

Working × Woman / カワシマ ヨウロ



SENDAI  
AOBA  
SWEETS  
+café & jazz!

Tohoku Stockpark  
東北ろっかかんパーク  
復興  
むすび旅



# 仙田野菜のおいしさ、 伝えます

仙台のお土産に「仙台あおば餃子」を手にする人が増えています。また、イベント等で「仙台あおばスイーツ」を見かけることも多くなりました。仙台の新しい味が登場する際には、どうしたらおいしさを伝えられるかしら、と努力している人達の姿があります。今回は、仙台の美味しいブランドづくりに携わるカワシマヨウコさんにお話を伺いました。

## 小さいころは野菜嫌い

もともとは、あまり野菜が好きではなかったというカワシマさん、「野菜嫌いで育ったため、野菜の食べ方やおいしい料理の仕方などを知らずに大人になってしまいました」。高校生の頃には茶道部や囲碁クラブに所属し、古き良き日本の文化に夢中だったそうです。その傍らバンド活動をするという多彩な趣味があり、様々なことに興味をもつ性格はこの頃に形作られたのかもしれない。大学を卒業すると新聞社に勤務、野菜とは直接につながらないところ



## profile

カワシマ ヨウコ / 昭和46年 仙台市出身。大学卒業後、河北新報社に入社、宣伝拡販の業務に携わる。退職後、野菜ソムリエの資格を取得するため通学。資格取得後、野菜ソムリエ協会仙台支社の立上げにも尽力、「食」に関わる仕事に転向。平成24年から仙台市農商工連携推進室の委嘱スタッフとして「仙台あおばスイーツ」「仙台あおば餃子」をはじめとする仙台産農産物を活用した地域ブランドづくりに奔走している。

で仕事を始めます。

## 野菜ソムリエへの道

仕事を始めて自分で料理をするようになる、野菜を含め食材のことをあまり知らなかったのだとカワシマさんは実感。野菜ソムリエと







## 仙台市農商工連携推進室のご紹介

仙台の新名物「仙台あおば餃子」をご存知ですか？仙台的農産物をそのまま消費者に提供するだけでなく、生産者と加工や販売の企業と連携することで新しい商品を創り出す…仙台市の「農商工連携推進室」で行った成果のひとつです。「仙台あおば餃子」以外にも、米粉の有効活用、生産者と企業の連携支援、商品開発、販路開拓支援などに取組んでいます。



仙台あおば餃子

このように、「食」に関連する産業を活発にし、地域の経済を活性化することを目的に、仙台市では平成22年に「農商工連携推進室」を設けました。仙台市内の農産物を使用した商品開発を考えている企業の方や、ご自身が生産した農産物を加工品に使用してほしいと考えている方など、ぜひ、仙台市農商工連携推進室にご相談してみたいはいかがでしょうか。

### お問合せ先

仙台市経済局農林部農業振興課 農商工連携推進室  
 仙台市青葉区国分町3丁目6-1 仙台パークビル9階(仙台市表小路仮庁舎)  
 電話：022-214-8266 FAX：022-214-8338

## 「伊達美味」ってなーんだ？

仙台で食べる、味わえる、美味しいもの、それが、伊達美味。

伊達政宗公で知られる城下町「仙台」。その歴史のなかで、ここ仙台に根付いた独自の料理や食材があります。仙台の風土と仙台の人・技・心に育まれた味わいの数々…。美食家 伊達政宗公がもしこの世にいたら、きっと思わずうなってしまう、仙台生まれの美味しいもん、それが「伊達美味(だてうま)」。メニューもジャンルさまざま、美味さもいろいろあるのが伊達美味の特徴、皆さんの大好きな伊達美味はなにかしら？ぜひ、サイトでチェックしてみてください。

### 伊達美味 メニュー

牛たん焼き

笹かまぼこ

仙台あおば餃子

仙台あおばスイーツ

仙台つけ丼

支倉ランチ

ずんだ餅

仙台駄菓子

仙台銘菓

仙台銘菓

仙台銘菓

芋煮

三角あぶら揚げ

仙台牛

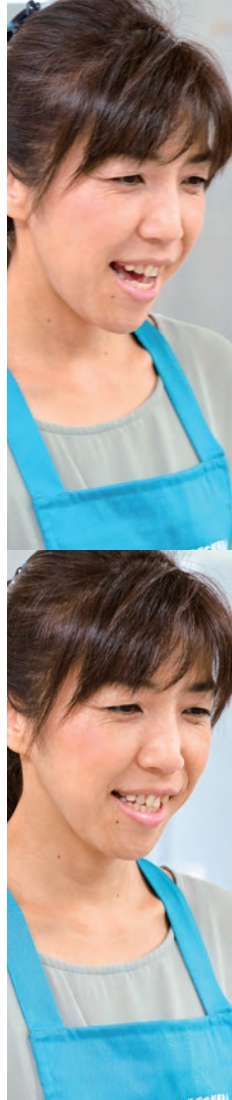
地酒

仙台味噌

冷やし中華

長なす漬

ホームページ [伊達美味](http://dateuma.jp/) <http://dateuma.jp/>  
 facebook アドレス [facebook.com/sendai.dateuma](https://www.facebook.com/sendai.dateuma)  
 twitter アドレス [twitter.com/chi\\_chan\\_du](https://twitter.com/chi_chan_du)



「野菜や果物の旬や種類といった基礎知識から、栽培方法や流通方法・身体への影響などを幅広く勉強するうちに、今まで何気なく食べていた野菜や果物の奥深さに驚きました。そして、野菜ソムリエ、ベジフルビューティアドバイザー、フードコーディネーター、食生活アドバイザーと「食」に関わる資格を取得していきます。」

### 野菜の仕事は楽しい

「野菜や果物の良さを、もっと広く伝えていこう」カワシマさんは取得した資格を活かして仕事を始めました。野菜のおいしさを伝える講座や講演、料理教室、料理のレシピづくりなどを行ううちに「野菜をおいしく食べられるようになりまし」など、参加者の声が届くようになりまし」など、参加者の声が届くようになりまし」

ります。野菜の試食販売会では、多くのお客様がカワシマさんの話に耳を傾け試食し購入。「自分が伝えたいことが相手に伝わった！」成果も見え達成感を感じ、やりがいにつながっていきまし」。

### 「あおばシリーズ」のブランドづくり

カワシマさんはこの経験を活かし、現在、仙台市の農産品のブランドづくりに携わっています。特に「あおばシリーズ」、「仙台あおば餃子」は仙台産の野菜を餃子の皮に練り込んだもので、今ではお土産店にも並んでいます。「仙台あおばスイーツ」は仙台産の野菜を材料に使用し、仙台市内のパティシエとコラボレーションして企画推進しています。「野菜・果物」

から「農業」へ、視線をさらに広げて活動することになり、カワシマさんは自身の仕事を仙台・宮城の農業振興につなげていけたらという目標を持ち始めました。カワシマさんの「野菜」への興味は、「仙台市の農業振興」「東北の食産業発展」に大きく影響していることは間違いありません。

### Message

for Working × Woman

「やってみたい！」と思うことがあったら、まず実行してみましよう。やってみて失敗しても、それは次に活かせる大事な経験。やらずに後悔するよりも、何事も前向きに！



# ーツ+café & jazz! ムマーケット開催

会場 **東北ろっけんパーク**

企画主催/仙台市、(公財)仙台市産業振興事業団 運営主催/仙台あおばスイーツ2013オースタムマーケット実行委員会

社の都の新名物としてデビュー2周年を迎える仙台あおばスイーツ。好評の昨年に引き続き、スイーツショップ+自家焙煎こだわりコーヒーストがコラボレーションしてマーケットを開催します。今回は、おなじみの人気スイーツはもちろん、会場限定・薪火焙煎の「仙台シティロースト sweet's blend」の新発売・試飲や、美味しいコーヒーの淹れ方教室もあります。ジャズが流れる街なかで、スイーツと珈琲がセッションする素敵な2日間。仙台ならではの楽しさ・美味しさを、どうぞお楽しみください!

## Sweets スイーツ

### kocci by spica (コッチバイスピカ)

今年7月でオープン2周年。自然の材料を使うなど、素材にこだわりがあります。クッキーなど焼き菓子が中心で、子供でも食べやすいものを用意しています。お店は自宅を手造りで改造した快適な空間ですので、ゆっくり楽しんでみてください。



#### オーナーからひとこと

このスイーツを食べて、野菜の美味しさを知ってもらえたらなあ、と思います。  
オーナー 菊地純実さん

**DATA**  
住所/仙台市青葉区川平2-12-27  
TEL/022-707-2830  
営業時間/11:00~17:00  
定休日/不定休



### 小松菜のもっちりケーキ 小松菜

仙台産のみずみずしい小松菜を使用して、おもわずお替りしたくなるもちもち食感に焼き上げました。コーヒータイムのお供にぜひどうぞ。

### 太郎茶屋鎌倉 仙台上杉店

「お客様に優しさを提供したい」をテーマに営業しています。木をふんだんに使用した店内、とろける食感のわらびもち、かわいい雑貨、心地よいBGMなど、シンプルですが穏やかな気持ちでひと時を送っていただければと思います。



#### オーナーからひとこと

皆さんがほっこりした姿で食べているところを想像して、この商品を作りました。  
オーナー 竹内正和さん

**DATA**  
住所/仙台市青葉区上杉6-1-2 上杉サニーコーポA1F  
TEL/022-718-3055  
営業時間/平日・土曜10:00~22:00  
日・祝日10:00~21:00  
定休日/第2・4月曜



### 青ばたきな粉の 餡入りわらび餅 枝豆 大豆

仙台産の枝豆を入れ、従来よりもさらに食感と香りを強くしたずんだクリーム。そのクリームを当店人気のわらび餅で包み込み、仙台産大豆からできた青ばたきな粉でコート、香り・食感・味わい豊かな商品に出来上がりました。

### 西洋焼菓子 Le trésor (レ・トレゾア)

ひとつひとつ手づくりで焼き上げたお菓子を売っている小さなお店です。普段はご予約をいただいて、また、毎月第2・4の金・土曜は店頭で販売しています。一番人気はオリジナルの「Noix(ノア)」。クルミがざくざく入ったガレット風の焼き菓子です。



#### オーナーからひとこと

ビタミン、ミネラル、食物繊維等、栄養たくさんのお菓子が仙台みんな健康やか!  
オーナー 鶴見由起子さん

**DATA**  
住所/仙台市泉区上谷刈5-19-14  
TEL/022-739-7284  
営業時間/10:00-17:00  
定休日/不定休



### 青ばたきな粉とバサリの ゴマビスコッティ 大豆 バサリ

イタリア伝統菓子ビスコッティに、仙台産の青ばたきな粉とバサリを加えた緑色の生地に芳ばしいゴマを添えました。支倉常長公がローマへ渡って400年。仙台ロマンなスイーツです。

### うつろひカフェ+ 茶ろんもも

震災で石巻にあったカフェは被災しましたが、昨年5月、太白区柳生に新店舗をオープン。中国茶や地元の野菜を使ったスイーツなどを販売しています。「体にやさしいもの」をテーマに素材を最大限に活かし、お茶とマッチするお菓子を提案しています。



#### オーナーからひとこと

農家さんが一生懸命作ってくれた野菜たち。心も身体も元気になるうれしいです!  
オーナー 小関あけ美さん

**DATA**  
住所/仙台市太白区柳生7-7-1 柳生の森内  
TEL/022-393-5010  
営業時間/11:00~18:00(水・木・金・土曜)  
定休日/不定休



### ほうれん草と オレンジのマフィン 時短時

しっとりマフィンに仙台産の新鮮なほうれん草を混ぜ込んで、シトラスの甘酸っぱい香りが広がるオレンジと一緒にしました。深煎り珈琲にとでも合うちょっぴり大人のスイーツです。

## 薪火焙煎 「仙台シティロースト sweet's blend」

天然木の薪にこだわって、芳ばしい香りと柔らかなコクを生み出す、ほーむず珈琲オリジナルの薪火焙煎コーヒー。今回、仙台野菜の優しい甘さとマッチする「仙台シティロースト sweet's blend」(100g 750円)を新発売。このマーケット開催に合わせて会場限定で100袋だけ販売します。「仙台」をテーマに1・6・3(ヒ・ロ・セ)で配合したオリジナルブレンドを、ぜひお楽しみください!

## Coffee コーヒー



#### オーナーからひとこと

当店は秋田県本荘由利の間伐材を使い、自然にやさしくエコロジーな焙煎方法を行う、薪火焙煎コーヒーを提供しております。太子駅から徒歩3分。お求めやすい少量の100gパック(630円)からご用意しております。カップにセットして手軽に飲めるドリップパック(10個入り630円)もおすすです。  
オーナー 相良考作さん

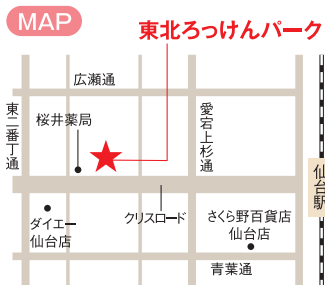
## 参加パティシエ募集!

仙台あおばスイーツは、仙台産の野菜を活かした新たなスイーツで、「あおば」をイメージさせるなどの要件を満たしたものを、仙台市で認定したものです。認定されると、ロゴの使用、販売イベント等の情報提供、仙台市ホームページ掲載など市で積極的に広報します。パティシエの皆さん、仙台あおばスイーツを作り、仙台の新土産目指しませんか。



パティシエたち同士の新作試食会

お問い合わせ **仙台市農業振興課農工商連携推進室**  
TEL/022-214-8266 E-mail kei008130@city.sendai.jp



# SENDAI AOBA SWEETS

パティシエと  
仙台野菜の  
甘い出逢い

# 仙台あおばスイ 2013オータ

会期 **9/7(土)・8(日) 10:00~18:00**

※各日とも数量限定。売り切れ次第終了(ショップにより数量が異なります。予めご了承下さい)  
※最終日は16:00終了です

## 40計画

本町・家具の町の路地裏で、小さなお店をやっています。自然の美味しさにこだわって、「たくさんの、おいしい」を提供しています。娘たちと、皆さんをお迎えしています。Welcome to My Kitchen!



オーナーからひとこと  
このスイーツがきっかけで会話が広がり、皆さんが笑顔になれたらいいな、って思いながら作りました。  
オーナー 細井美智代さん

DATA  
住所 / 仙台市青葉区本町2-5-14  
TEL / 022-721-1338  
営業時間 / 8:00~18:00  
定休日 / 日・祝日



## 小松菜とバナナとくるみのマフィン

ほの甘い香りのバナナ・芳ばしい美味しさのくるみを、爽やかな小松菜と一緒にマフィンにしました。自然の美味しさにこだわって、仙台野菜の新しい楽しみ方をご提案します。

小松菜

## 旅するお菓子 シュクレ・シュクラン

震災をきっかけに奮起・開業して2年半。フランス菓子をベースとした焼き菓子や、トルコ菓子バクラバを製造しています。商品はいろは横丁のベチカ堂さんや各種イベントでお買い求めいただけます。



オーナーからひとこと  
郷土の知恵と工夫がいっぱいの野菜をいただいて、一緒に笑顔と元気になりましょう!  
オーナー 佐々木尚子さん

DATA  
住所 / 仙台市青葉区片平1-1-13-203 (工房のみ)  
TEL / 022-213-9255



## ほうれん草とイチジクのカップケーキ

安全で質の高い材料に、奥深いコクのイチジクとほうれん草の色と風味を生かしたカップケーキです。野菜嫌いなお子様にも、コーヒーブレイクのスイーツにもオススメの一品です。

ほうれん草

## Patisserie EPICE (エピス)

仙台を拠点に商品開発やイベント販売を経て今年2月にショップをオープン。マカロンをはじめ四季のスイーツを揃えています。フルーツ農家さんとのつながりを大切にしたい、こだわりの味わいをどうぞ。



オーナーからひとこと  
若々しい青菜を表現したお菓子で、みんなが元気になるように心の栄養を届けたいです。  
オーナー 久我健一朗さん

DATA  
住所 / 仙台市青葉区上杉3-6-11  
TEL / 090-1377-9573



## 雪菜のフィナンシェ

少し深めの型でこんがりしっとり焼き上げました。フィナンシェならではのバター・芳醇なコクに、鮮やかな雪菜のグリーンがほんのり香る仙台ならではの贅沢なカフェスイーツです。

雪菜

## 杜の都のチーズケーキ工房 yuzuki

杜の都仙台発祥で癒しのチーズケーキを作っている「杜の都のチーズケーキ工房 yuzuki」。今までにない濃厚さが大人気の極上チーズケーキと、米でんぶんたっぷりで作るフワフワしっとりシフォンケーキが大人気です。



オーナーからひとこと  
地元の食を大切にしたいと思い、仙台の小松菜でシフォンを作りました。  
オーナー 佐藤博紀さん

DATA  
住所 / 仙台市太白区東大野田2-30  
TEL / 022-707-2827  
営業時間 / 9:00~18:00  
定休日 / 第1・3水曜



## 小松菜シフォンケーキ

材料にこだわり、体に優しいお菓子作りを心がけています。しっとり、もちもちした食感のシフォンケーキに仙台産の小松菜を入れ、自然な香りや色をプラスして、あおばのイメージだけでなく、取って野菜感を出しました。

小松菜

\*写真はイメージです。現物と異なる場合や商品が変更になる場合がございます。イベント時間・内容が変更・中止になる場合がございます。予めご了承ください。

## 美味しいコーヒーの淹れ方 ミニ教室・参加無料開催!

スペシャル  
イベント

「仙台シティロースト sweet's blend」の美味しい淹れ方を、オーナーブレンド自ら伝授する嬉しい教室。1・6・3のヒ・ロ・セで配合した産地はどこか、こっそり教えてくれるそうです。ぜひテイastingしてみてください!

9/7(土)・8(日) 14:00~ 先着10名 参加無料 (コーヒーミニパックのみ参加可)

## ここでちゃん登場

9/7(土) 11:00~ (1時間毎に全5回)

9/8(日) 11:00~ (1時間毎に全4回)

仙台市地産地消キャラクターここでちゃん



DATA  
住所 / 仙台市太白区太子堂1-32  
TEL / 022-246-7414  
営業日・時間 / 不定(お問合せください)







応援! 青森



被災地を訪れ、復興の今を伺う

# 仙台発着 三陸復興応援ツアー参加者募集!

東日本大震災では、東北沿岸の北から南まで広い範囲に被害が及びました。青森県では六ヶ所村から階上町までの沿岸部が浸水、その復興に寄与するため今年5月に創設された「三陸復興国立公園」。被災企業を招いての被災企業を招いての物産催事など、仙台で東北の復興を応援する東北ろっけんパークが、今度は仙台から被災地に伺って、現地ご本人と復興交流を深める体感型の視察ツアーです。

## 青森県の震災被害

青森県の太平洋側沿岸部も東日本大震災の津波被害を受けました。北は六ヶ所村から南は岩手県に隣接する階上町まで、被害額は八戸市を中心に約1,342億円にのぼるといわれています。八戸市は八戸港を中心に漁業や水産加工業、そして工業が盛んなところ。青森県東部の中心都市・八戸の被害の大きさは、青森県全体に大きなダメージを与えました。

## 地域発の元氣「朝市」

復興に向かい、日常が少しずつ戻ってきました。八戸では朝市が盛んで市内10か所で朝市が開催されており、中には60年以上続く朝市もあります。今回は3月〜12月まで開催される「館鼻岸壁朝市」(たてはながんべきあさいち)に伺います。日の出から約300店

がひしめき合うという朝市から、八戸の復興を視察します。

## 地域発の元氣「ブイヤベース」

地域ぐるみで、地域の食を活用した何かで地域を盛り上げたい、そんな思いをもつ皆さんが始めた「八戸ブイヤベースフェスタ」。ブイヤベースはフランスの「鍋料理」、それがなぜ八戸で? どうして地域活性につながるの? 発起人のお二人を招いて誕生の秘話を伺います。今回は、本来2月のフェスタ期間中に提供するブイヤベースメニューを、期間外ですが、料理長自ら特別に作っていただき味わいます。

## 三陸復興国立公園

東日本大震災の復興に寄与するために、2013年5月、岩手県

の陸中海岸国立公園に種差海岸と階上岳地域を編入し「三陸復興国立公園」として創設されました。今後は、気仙沼・南三陸金華山・松島など宮城の各地も編入が検討されます。初日は、数万羽のウミネコが飛来する蕪島や、海岸植物や松林など四季折々の風景が楽しめる種差海岸を視察します。

また2日目は、八戸とともに五戸にも伺い、見過ごしがちな内陸部の皆さんのがんばりも視察。東京ドーム15個分の農地を仲間と拓いた「くらいし農業組合法人」の農業の取組みを伺い、日本の紅玉の里で鈴なりのリンゴを農家さんと一緒に収穫・選別するなど、本当の現地に触れる1泊2日。

じっくりお話を伺い、深く交流するために18人限定の募集です。



内陸部のがんばりにも注目します〜くらいし農業組合法人



## 三陸復興国立公園～八戸～五戸 ハマの復興と里の収穫体感ツアー

### ツアーのポイント!

- ・被災地を訪れ、「復興」の今についてのお話を伺おう
- ・体験をしよう、共感をしよう、ファンになろう



八戸ビヤベース

**事前学び** 参加が決定した方に、事前に資料をお送りします

**日程** 2013年 **10月19日(土)～20日(日)** **1泊2日** (宿泊:八戸プラザホテル)

**集合** 2013年 **10月19日(土) 7:15** **仙台駅団体バス乗り場**

**参加費** **1泊3食 19,800円**(税・旅行傷害保険込) ※ただし、集合場所までの交通費は各自ご負担ください。

**募集人数** **18名**(定員に達したら募集を締め切ります)

**参加条件** 性別・年齢等、特に制限はありません。

### 行程

#### 1日目

仙台駅前集合(7:15)

↓  
仙台駅出発(7:30)

↓  
八食センター 昼食(11:30)

↓  
蕪島 見学(13:20)

↓  
種差海岸 見学(14:40)

↓  
ホテルチェックイン(16:00)

↓  
岸壁朝市&ビヤベースフェスタ  
ミニレクチャー(17:00)

↓  
ビヤベースの夕食(18:00)



#### 2日目

ホテルロビー集合(7:30)

↓  
館鼻岸壁朝市 見学(8:00)

↓  
くらし農事組合法人  
ミニレクチャー(9:45)

↓  
紅玉の里ミニレクチャーと  
収穫体験(10:30)

↓  
くらし収穫感謝祭  
見学と昼食(11:45)

↓  
出発(13:00)

↓  
仙台駅着、解散(17:30)

### ご案内

- ※参加については、旅行催行会社である株式会社たびむすびにお問い合わせ、お申込みください。
- ※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたします。内容を事前にご確認のうえ、お申込みください。
- ※旅程は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。
- ※ホテルは参加者の皆さんと相部屋となります(男女は別)。 ※お部屋に関するご要望がある場合には、別途料金がかかります。

### 企画

東北ろっけんパーク

旅行主催・催行

株式会社 たびむすび



**株式会社 たびむすび**  
(一社) 全国旅行業協会正会員  
宮城県知事登録旅行業2-344号

詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたします。内容を事前にご確認の上、お申し込みください。  
お問い合わせ・お申し込みは、お電話、FAX、E-mailにて下記へ。

たびむすび営業部(株ゆいネット内) 〒980-0013 仙台市青葉区花京院2-1-14 花京院ビル12F TEL.022-748-6230 FAX.022-726-0343

■e-mail [info@tabimusubi.co.jp](mailto:info@tabimusubi.co.jp) ■WEB <http://www.tabimusubi.co.jp>

営業時間:月～金 9:00～17:00 ※上記アドレスからのメールを受信できる状態でお問い合わせください。

たびむすび

検索

クリック!