

# 栗駒山麓ジオパーク専門員の 2021年を振り返る

地域おこし協力隊（ジオパーク専門員）

田中 誠也

長谷川 唯

# 田中 誠也

- 1989年愛知県名古屋市生まれ
- 趣味:古地図歩き、旅行
- 弓道(最近はできてませんが…)
  
- ~2016年
  - 東北大学大学院理学研究科
- 2016年~2019年
  - 十勝岳ジオパーク(美瑛・上富良野エリア)構想 専門員
- 2019年~現在
  - 栗駒山麓ジオパーク 専門員



# 長谷川 唯

- 1993年生まれ 東京都出身
- 趣味:歌うこと
- 特技:箏の演奏をすること

- ~2015年  
立正大学地球環境科学部地理学科
- 2015年~2017年  
国土地理院臨時職員
- 2020年~現在  
栗駒山麓ジオパーク専門員



# まだまだ止まないコロナ禍



- 8月18日～9月13日まで緊急事態宣言  
⇒ビジターセンター休館…



# まだまだ止まないコロナ禍



- 今年度開催予定だったJGN全国研修会も延期に…

# 昨年度よりは動きやすく



- ジオパーク学習も少しずついつも通りに

# 昨年度よりは動きやすく



- 視察も少しずつ増えていきました!



# 昨年度よりは動きやすく



- 外にも出て調査も進みました!



# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 大阪の高校のオンライン修学旅行

# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 大阪の高校のオンライン修学旅行

# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 山形の大学の集中講義として



# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 山形の大学の集中講義として

# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 山形の大学の集中講義として

# 昨年度一気に進んだオンライン化の流れ



- 学術研究等奨励事業成果報告会



# SDGsの考え方を広める取り組み



- SDGsボードゲームの認定ファシリテーターとして

# SDGsの考え方を広める取り組み



- ボードゲームを使った体験会

# SDGsの考え方を広める取り組み



- ボードゲームを使った体験会



# 「栗駒山麓のめぐみ」とは？

栗原の郷土料理や伝統料理のおいしさには「物語」があるのでは??

栗駒山麓ジオパーク特産商品

栗駒山麓のめぐみ



# 「栗駒山麓のめぐみ」新規認定



くりはら野菜の味噌ピザ



栗駒山麓のおいしいの物語

日本でも誇れる「おいしい」の食材の産地。山、水、空の恵みを「くりはら」が大切に育てています。

くりはら野菜の味噌ピザは、栗駒山麓産の新鮮な野菜と、地元産の味噌が、この山と水に育つ野菜の味が、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。



米粉シフォンケーキ



栗駒山麓のおいしいの物語

栗駒山のふもとにある、栗山岩溶帯を保護してつくられた川谷。その谷には、美しい自然風景が広がる。栗駒山麓産の新鮮な野菜と、地元産の米粉が、この山と水に育つ野菜の味が、お米粉の旨みとマッチして、お米粉の旨みを最大限に引き出しています。

お米粉の旨みと野菜の旨みが、お米粉の旨みとマッチして、お米粉の旨みを最大限に引き出しています。

お米粉の旨みと野菜の旨みが、お米粉の旨みとマッチして、お米粉の旨みを最大限に引き出しています。

お米粉の旨みと野菜の旨みが、お米粉の旨みとマッチして、お米粉の旨みを最大限に引き出しています。

お米粉の旨みと野菜の旨みが、お米粉の旨みとマッチして、お米粉の旨みを最大限に引き出しています。



れんこんかりんと



栗駒山麓のおいしいの物語

伝統的な栗駒山麓の産物。お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

お味噌の旨みと野菜の旨みが、お味噌の旨みとマッチして、お味噌の旨みを最大限に引き出しています。

夏審査 合計 5店舗 10商品

# 「栗駒山麓のめぐみ」新規認定

栗駒山麓のめぐみ

## ふさすぐりアイスクリーム



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
花山の自然に育つ実なる「花山ルビィふさすぐり」。  
すっきりとした酸味が特徴の水の実で、香深い栗原市花山の美しい自然条件の中でも、毎年いっしょとした実を採ります。そんな花山の特産品「ふさすぐり」が丁寧に加工されたクリームと果実がブレンドし、ほろよい酸味のまろやかなアイスクリームに仕上げました。  
熟成の工程終了後、すぐ「ふさすぐりジャム」の調製をきっかけに、ふさすぐり果物を加工する時期は、平成20年迄、宮城県産地産品によって販路を売った国産品の転作としてふさすぐりの実を相継ぎ、ジャムと一部の調製が得られるようになりました。  
平成24年以降、花山の特産品として「ふさすぐり」を育ててきた「ふさすぐり」。赤く美しい実を採った「ルビィ」は、他の地域に負けない魅力のひとつとして、引き続き栽培されていくことでしょう。

—ほんどよい酸味のまろやかな味わい  
花山産「ふさすぐり」のアイスクリーム

（公認）  
（公認）

栗駒山麓のめぐみ

## ふさすぐりジャム



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
花山の自然に育つ実なる「花山ルビィふさすぐり」。  
すっきりとした酸味が特徴の水の実で、香深い栗原市花山の美しい自然条件の中でも、毎年いっしょとした実を採ります。そんな花山の特産品「ふさすぐり」が丁寧に加工されたジャムに仕上げました。  
熟成の工程終了後、すぐ「ふさすぐりジャム」の調製をきっかけに、ふさすぐり果物を加工する時期は、平成20年迄、宮城県産地産品によって販路を売った国産品の転作としてふさすぐりの実を相継ぎ、ジャムと一部の調製が得られるようになりました。  
平成24年以降、花山の特産品として「ふさすぐり」を育ててきた「ふさすぐり」。赤く美しい実を採った「ルビィ」は、他の地域に負けない魅力のひとつとして、引き続き栽培されていくことでしょう。

—真つ赤なルビィの美しい輝き  
花山産「ふさすぐり」の甘酸っぱいジャム

（公認）  
（公認）

栗駒山麓のめぐみ

## ふさすぐりシャーベット



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
花山の自然に育つ実なる「花山ルビィふさすぐり」。  
すっきりとした酸味が特徴の水の実で、香深い栗原市花山の美しい自然条件の中でも、毎年いっしょとした実を採ります。そんな花山の特産品「ふさすぐり」が丁寧に加工されたシャーベットは、口当たりも良く、フレッシュな味わいがあります。  
熟成の工程終了後、すぐ「ふさすぐりジャム」の調製をきっかけに、ふさすぐり果物を加工する時期は、平成20年迄、宮城県産地産品によって販路を売った国産品の転作としてふさすぐりの実を相継ぎ、ジャムと一部の調製が得られるようになりました。  
平成24年以降、花山の特産品として「ふさすぐり」を育ててきた「ふさすぐり」。赤く美しい実を採った「ルビィ」は、他の地域に負けない魅力のひとつとして、引き続き栽培されていくことでしょう。

—花山産「ふさすぐり」の甘酸っぱい味わい  
果汁が活かしたさわやかなシャーベット

（公認）  
（公認）

夏審査 合計 5店舗 10商品

# 「栗駒山麓のめぐみ」新規認定

栗駒山麓のめぐみ

## 生ジャムずんだ



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
 このおりの枝豆は、栗原市一帯にある栗原農産から仕入れています。朝露を浴びたてのおいしい枝豆をそのままで作り、急冷冷凍しているため、風味・旨みに富んだずんだの風味が上がります。  
 産地では、かつて、米の生産が中心でしたが、食の多様化などにより米の消費が落ち込んだことから、農産の転作が促進され、大豆の生産が盛んになりました。  
 ずんだと呼ばれる商品は日増しに多いのですが、「産地で特産品が、おいしいずんだを味わえるものをつくりたい」と考え、試行錯誤を重ねて生み出しました。  
 「生ジャム」は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。  
 豊かなずんだの風味や食感を、ぜひお楽しみください。

素材本来のよさを閉じ込めた「生ジャム」  
 新鮮な朝摘み枝豆の風味・食感をそのままに

（生ジャム）は、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

（生ジャム）は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

（生ジャム）は、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

栗駒山麓のめぐみ

## 生ジャム 苺



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
 ジャムに使われている苺は、一泊川下流の栗原山麓産地で土耕栽培されたものです。3月の中旬を日どおり、ややらの遅熟など、産地産物を確保して作られています。土耕栽培によって土からの栄養を多く吸収しているため、自然のおいしさの味がします。  
 産地の大川は、栗駒山脈を形成する火山の湧水と、そこを流す土の成分によってつくられています。くろごうのろろんなど、長い歴史の豊かな水の中で、高品質の苺が育ちました。甘さと酸味のバランスが良く、上品な食感がある「大苺と水と太陽」が育った産地、栗原産の生ジャムを生み出しました。  
 「生ジャム」は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。  
 豊かな苺の風味や食感を、ぜひお楽しみください。

素材のおいしさをぎゅっと詰めた「生ジャム」  
 豊かな大地と太陽が育てた上品なイチゴの味わい

（生ジャム）は、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

（生ジャム）は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

栗駒山麓のめぐみ

## 生ジャム ブルーベリー



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
 ジャムに使用しているブルーベリーは、栗原市産物の標高60mほどの山で西日で栽培されています。この土壌は、梅子・葡萄などの産地の火山灰からの火山灰地帯によって形成され、水はけが良い自然の恵みです。  
 ブルーベリーの産地は、標高が高いため日照時間が長く、オゾンなどの紫外線によって果肉に固くつくります。毎年数本の木が収穫を誇ります。野生動物からの被害もありながらも、この土地の恵み条件による自然の恵みが、長年かけて栽培され続けているブルーベリージャムを生み出しました。  
 「生ジャム」は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。  
 濃厚なブルーベリーの味わいや食感をぜひお楽しみください。

素材のおいしさをぎゅっと詰めた「生ジャム」  
 お日様が育てたブルーベリーの風味を一瓶に

（生ジャム）は、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

（生ジャム）は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

栗駒山麓のめぐみ

## 生ジャム りんご



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
 ジャムに使用しているりんごは、栗原市産物で標高60mほどの山で栽培されています。この土地は、梅子・葡萄などの産地の火山灰からの火山灰地帯による自然の恵みです。また、気候や土壌による果糖の割合が甘く、りんごの風味が濃厚です。  
 しかし、消費者の嗜好や、産地には高品質な技術が求められることから、新たな生産者の参入もあって、高い品質を維持しています。  
 私たちは、りんご産地を巡り生産者を選び、生地のおいしいりんごを多く採れる場所を選んでりんごを選びました。この素材を生み出しました。  
 「生ジャム」は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。  
 シンセーションと、果糖豊かで深い味わいの生ジャム「生ジャム りんご」をぜひお楽しみください。

素材のおいしさをぎゅっと詰めた「生ジャム」  
 栗原の気候が育んだりんごの深い味わい

（生ジャム）は、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

（生ジャム）は、素材の形を少し残す「ブルベリー」という調理方法でじっくりと煮込み、着色料・保存料は一切使っていないため、体にも優しく、素材本来の食感を残します。こうした素材の良さを活かしたジャムということで、「生ジャム」と名付けました。

夏審査 合計 5店舗 10商品



# 「栗駒山麓のめぐみ」新規認定

栗駒山麓のめぐみ  
栗駒山麓のめぐみ

## イワナの漬け井



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
地元、花山の食材を活かし、深沢と似た環境で養殖された花山産イワナを使用した漬け井です。イワナが新鮮で、注文が入ってから特製タレで漬け込むため、ふっくらとした食感、お米も農産物のもので、地元産材をたっぷり使ったお漬け井です。

東北の代表的な渓流魚でもあるイワナは、遼陽郡に近い、1年を通して水温が15度を越えないようを渓流にいます。遼川遼陽郡に近い花山地区は、栗駒山や奥目（おにこうべ）火山の噴火による岩石でつくられた渓谷が続き、周囲に生い茂る木々によってできる木陰が水温を低く保ち、イワナを育てるのに適した環境が広がります。

遠湯温泉産産物では、2006年岩手・宮城内陸地震の発生で休養を余儀なくされましたが、地元の方々と共に復興を目指し、2020年に営業を再開することができました。営業再開に合わせて「地域の方々とともに未来に向かい歩む」という気持ちを決め、2021年6月14日から発売を開始しました。今では多くの方から好評を得る人気商品です。

【生産者名 遠湯温泉】  
【認定品名】イワナの漬け井  
【認定品】イワナ、漬け井タレ

—花山の自然が育む良質なイワナを使用  
特製たれに漬け込んだふっくら食感の漬け井

栗駒山麓のめぐみ  
栗駒山麓のめぐみ

## みやぎの桑茶



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
桑茶をはじめ、かつて多くの地域で盛んに行われていた農産物。絹を作る蚕の生産には、エサとなる桑の葉が必要で、跡木和歌取産所では、くりはらブランドの併存りを夢に、桑用の製葉工場を創設したこと、生産された桑葉の活用としてお茶を作り、販売しています。

桑は日当たりが良く、水はけの良い土地で育ちやすいとされます。「みやぎの桑茶」に使用する桑葉は、奥目・鳴子火山の噴火や水の影響を受けてできた小高い丘の上で、無農薬にこだわ栽培しています。

また、時代の変化とともに農業者が減少したことで、桑葉の生産量も減少しました。近年は、桑の栽培には植林を伴うことから、森林回復や治水など、地域の自然環境の保全や防災などへの貢献が期待されるよう注目されています。

「みやぎの桑茶」は、パッケージでお湯にもっとお湯に、お米も少ないため、お茶でもお湯でも淹れ、お湯にそのまま淹れ、淹れただけでも飲めます。ペーパーアイスにかけて、お菓子作りにも使えます。アレンジも楽しめます。ぜひご賞味ください。

【生産者名 遠湯温泉】  
【認定品名】みやぎの桑茶  
【認定品】桑葉

—日当たりの良い丘の上で育てた  
すっきりとまろやかな味わいの桑の葉茶

栗駒山麓のめぐみ  
栗駒山麓のめぐみ

## しんこもち



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
志んこやば、地元若柳で100年以上に渡り多くの方に愛されています。創業当時の香餅商品「しんこもち」は、農作業時のおやつや子ども、お茶菓子として、地域の方々に親しまれてきました。「しんこもち」は、うるち米（白米）をひいて製米した上新粉と原料とするところからその名が付いたとされています。志んこやの「しんこもち」は、創業当時の製法を守り続け、生地に、現在希少な品種とされる「ササニシキ」だけを贅沢に使用しています。うるち米からもちが形成する厚のひと手間で、もちもちとした食感が生まれ、お米の香りも感じることができます。

使用するササニシキは、栗駒山から流れる迫三川の合流地周辺に限定された土地で育ち、平地のため日当たりも良く、稲の生育に適した条件が揃っています。貴重な自然災害とも向き合いながら、先人たちの手により切り拓かれた豊かな大地が育んだ、歴史ある一品です。

甘さを抑えた上品な味わいの自家製こしあんも、お米の香りが強いお菓子と深い味わいを、ぜひご賞味ください。

【生産者名 遠湯温泉】  
【認定品名】しんこもち  
【認定品】うるち米、上新粉

—希少なササニシキを贅沢に味わう  
時代を超えて地域に愛される和菓子

栗駒山麓のめぐみ  
栗駒山麓のめぐみ

## くりはらりんごリキュール



—栗駒山麓のおいしさの物語—  
はざまや深沢のある高清水地区に、樹上完熟にこだわってりんごを栽培する果樹園があります。しかし、形や小さな個などにより、おいしく食べられるにもかかわらず、出荷できないりんごがあることを知り、新しい価値を生み出せないかと考え「くりはらりんごリキュール」を開発しました。

単一品種のりんごを搾り、高純度の日本酒とブレンドして製造しており、りんごの味わいを楽しめるよう合わせる日本酒は毎回厳選しています。

日本酒の酒質には、薬原で栽培されたものを使用し、仕込み水には同じ薬原の湧水の湧き水を使用しています。軟水と硬水の水に使用することで、産地から湧き出るお湯の味を再現することです。ほどよいキルン成分が含まれている軟水を使用することで、穏やかに喉が潤い、喉から湧き出るお湯の味になります。

「くりはらりんごリキュール」は、りんごの収穫時期に合わせて数量限定で販売しています。栗駒山麓の豊かな自然が響くりんごリキュールの香りと味わいを、ぜひご賞味ください。

【生産者名 遠湯温泉】  
【認定品名】くりはらりんごリキュール  
【認定品】りんご、日本酒

—出荷できないりんごに新たな価値を  
洗練された日本酒とりんごの風味豊かな一品

● 冬審査 合計 4店舗 4商品

# 認定式



- 2月3日 ビジターセンターにて開催



# 「栗駒山麓のめぐみ」認定商品販売



- 昨年度、好評だったお歳暮セットの第2弾を実施
- 夏認定の商品を含めたセット

# 「栗駒山麓のめぐみ」認定商品販売

## しっとり焼菓子のおやつセット

¥2,500

栗原の大地が育んだ焼菓子と甘酸っぱい果実のジャムのセット。

- 【セット内容】
- ①店種名：4つ小福でん  
商品名：栗でん（栗粉おもち）×1箱  
期間：2週間
  - ②店種名：北山自然園工房  
商品名：ふすまずきジャム×1箱  
期間：2か月
  - ③店種名：牧場菓子と石窯パン工房パネット  
商品名：卵のずんだ4個入×1箱  
期間：2か月

【送料】日本郵政（50サイズ/ゆうパック）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,180円	970円	970円	1,100円	1,300円	1,540円	1,550円



## くりはら素材のアイスセット [冷凍発送]

¥3,800

栗駒山麓の平山で育まれた素材を味わえるシャーベットとアイス10個のアソート。

- 【セット内容】
- ①店種名：もろてアーツ工房工房  
商品名：栗山麓の4つ小福ずんだアイス（シャーベット）、ソフト（シャーベット）  
すし屋シャーベット、栗のめぐみシャーベット×2箱  
各1箱
  - ②店種名：わいびら  
商品名：アイス7種（日本産）  
各2箱
  - ③店種名：北山の自然園  
商品名：ふすまずきシャーベット、ふすまずきアイスクリーム  
各2箱

【送料】ヤマト運輸（50サイズ/クールボックス）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,700円	1,370円	1,480円	1,590円	1,810円	2,200円	2,240円



## 家族団らん菓子詰め合わせセット

¥3,000

お正月や冬休みの余暇に楽しめる菓子やジャムなどの詰め合わせセット。

- 【セット内容】
- ①店種名：4つ小福でん  
商品名：栗でんおもち（50g）×1箱  
期間：2か月
  - ②店種名：北山自然園工房  
商品名：栗でん（栗粉おもち）  
ハードアイス×1箱  
期間：2週間
  - ③店種名：牧場菓子と石窯パン工房パネット  
商品名：栗のずんだ×3個入×1箱  
期間：2か月
  - ④店種名：牧場菓子と石窯パン工房パネット  
商品名：生ジャムずんだ（50g）×1箱  
期間：常設品約90日
  - ⑤店種名：栗原のめぐみ（栗）  
おもちに栗（生）2入り（120g）  
×1箱
  - ⑥店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗ジャム（50g×5個）×1箱  
期間：2か月

【送料】日本郵政（50サイズ/ゆうパック）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,180円	970円	970円	1,100円	1,300円	1,540円	1,550円



## 焼菓子とジャムのティータイムセット

¥4,000

栗駒山麓の大地で育まれた食材を使用した焼菓子やジャムのセット。

- 【セット内容】
- ①店種名：4つ小福でん  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
ハードアイス×1箱  
期間：2週間
  - ②店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗ジャム（50g×5個）×1箱  
期間：2か月
  - ③店種名：牧場菓子と石窯パン工房パネット  
商品名：生ジャムずんだ（50g）×1箱  
期間：常設品約90日
  - ④店種名：牧場菓子と石窯パン工房パネット  
商品名：栗のずんだ×3個入×1箱  
期間：2か月
  - ⑤店種名：栗原のめぐみ（栗）  
おもちに栗（生）2入り（120g）  
×1箱
  - ⑥店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗ジャム（50g×5個）×1箱  
期間：2か月

【送料】日本郵政（50サイズ/ゆうパック）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,200円	970円	970円	1,100円	1,300円	1,540円	1,550円



## くりはらの逸品 甘辛おつまみセット [冷凍発送]

¥3,100

甘なお菓子としょっぱい漬物のセット。お酒のお供やおやつに最適です。

- 【セット内容】
- ①店種名：伝文菓子店  
商品名：栗マカ（大）  
期間：2週間（要冷蔵）
  - ②店種名：栗原のめぐみ  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2か月
  - ③店種名：栗原のめぐみ  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2か月
  - ④店種名：栗原のめぐみ  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2か月

【送料】日本郵政（50サイズ/ゆうパック）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,320円	1,220円	1,090円	1,190円	1,320円	1,520円	1,570円



## 米どころ栗原セット [冷凍発送]

¥5,000

米どころとして栄えた栗原産のお米を使ったお菓子やアイス、パンなどのセット。お食事やおやつに最適です。

- 【セット内容】
- ①店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間
  - ②店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間
  - ③店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間
  - ④店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間
  - ⑤店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間
  - ⑥店種名：栗原のめぐみ（栗）  
商品名：栗原のめぐみ（栗）  
期間：2週間

【送料】ヤマト運輸（50サイズ/クールボックス）※宮城県外から発送

品名	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国
お礼	1,700円	1,370円	1,480円	1,590円	1,810円	2,200円	2,240円





# 夏休み特別イベント



- 栗駒山麓のめぐみ認定商品の出張販売

次年度に向けて・・・

# 全国研修会に向けて

- 「保全と活用」をテーマに全国のジオパークから栗駒山麓ジオパークに集まる予定です。
- 11月の開催に向けて準備中です!

# 「栗駒山麓めぐみ」の活動

- 48商品に増えた認定商品を活用の仕方をみんなで考えていきたい
- 認定商品の販路拡大を目指していきたい
- 第4回募集に向けた準備





ご清聴ありがとうございました