



報道機関への情報提供

項 目	「鯖しいたけ煮付缶詰」の発表会について 【※宮古地域農産物加工販売促進事業（沿岸広域振興局地域経営推進費）を活用した取組】
日 時	令和2年1月21日（火）14：00～15：00
場 所	三陸鉄道株式会社 2階会議室（宮古市栄町4番地）
内 容	<p>宮古地域の農林水産物の更なる認知度向上に向け、沿岸広域振興局では、昨年度から宮古水産高等学校食品家政科と岩手県立大学「復興 girls&boys」の学生と連携して、地域の特徴的な農産物や水産物を使った加工品の開発に取り組んでおり、昨年度開発したサバ（三陸産）と原木しいたけ（宮古産）を使った「サバ椎茸味付缶詰」は、学生の手づくりにより昨年6月から2,000缶の数量限定で販売し、好評のうちに完売となりました。</p> <p>今年度は、沿岸地区の企業様の協力により缶詰を「鯖しいたけ煮付缶詰」としてリニューアルし、地域の特産品の更なる普及拡大に取り組んでいくこととしました。</p> <p>このほど、販売予定店舗の一つである「さんてつや」を運営する三陸鉄道株式会社において、「鯖しいたけ煮付缶詰」の発表会と、学生から企業様への製造・販売の引継式も行うこととしましたので、当日の取材についてよろしくお願ひします。</p> <p>なお、新たに販売する商品のパッケージデザイン（写真）については、岩手県立大生がデザインし、販売については高校生、大学生が今後もイベント等で協力していくこととしています。</p> <ol style="list-style-type: none">1 日 時：令和2年1月21日（火）14：00～15：002 場 所：三陸鉄道株式会社 2階会議室3 主 催：三陸鉄道株式会社及び沿岸広域振興局4 出席者：三陸鉄道株式会社社長 中村 一郎 氏 沿岸広域振興局副局長 滝山 秀樹 原木椎茸生産者 芳賀 幸子 氏 宮古水産高校教諭 吉田 順一 氏 宮古水産高校食品家政科 生徒6名 丸友しまか有限会社代表取締役 島香 尚 氏（販売者） 株式会社タイム缶詰代表取締役 小向 長悟 氏（製造者）
特 徴	<ul style="list-style-type: none">・今回製造する缶詰は、地域の農林水産物の良さをより一層味わってもらうため、さきに販売した缶詰よりさらに厳選した三陸産のサバと宮古産の原木しいたけを使い、一缶ずつ手詰めで仕上げなど、名称、パッケージデザイン、内容ともにリニューアルして販売していくものです。・1月21日（火）からのさんてつやでの先行販売に続き、1月26日（日）に開催される「第3回冬の産直&真鱈まつり」において、数量限定で販売を行う予定です。
取材時の留意点	今後の販売の日程など詳細は、下記担当までお問い合わせ願ひします。
問合せ先	宮古農林振興センター 農業振興課長 晴山 (電話：0193-64-2214 内線268)



学生が考案し継続販売となる
「鯖しいたけ煮付缶詰」