



食の多様性 しょくくにん 食人 たちのもてなし

2 食糧をゼロに
10 人や国の不平等をなくそう
二戸市はSDGsを推進しています



2



1



3

1/宣言を掲げ、笑顔の関係者 2/飲食店の事業者への手厚い支援 3/みんなで楽しく食事をするチャイルドスクール園児 4/「ワンテーブルデイ」の献立は、主菜や副菜、デザートまでアレルギーに対応



4

世界で広がる食の多様性に対応するため、令和2年1月に市内3社は「フードダイバーシティ宣言」を掲げました
特集では活動を振り返り、自慢の腕と味でもてなす食人（しょくにん）たちの思いに迫ります

思想や文化に合わせた食を

世界には宗教上の理由から口にできるものが限られていたり、自らの考えから食べられない物がある人がいます。さまざまな思想や文化を持つ人が、同じようにおいしい食事を取り、空腹や不自由さを感じることなく快適に過ごせようようにしていく必要があります。

注目が高まるヴィーガン

ヴィーガンは、食事や衣類などで動物の搾取を可能な限り避ける考え方やライフスタイルを意味します。この言葉は、1994年のイギリスで生まれ、今では多くの人に取り入れられるようになってきました。最近では道徳的観点に加え、環境保護の観点からも注目され、同じヴィーガンでも、動物愛護や環境問題、アレルギー、宗教など入口はさまざまです。

食で優しいまち、二戸

（株）南部美人（久慈浩介社長）、（株）小松製菓（小松豊社長）と久慈ファーム（久慈剛志社長）の3社は令和2年1月、東京都内で国内初となる「二戸フードダイバーシティ宣言」を行いました。

すでにヴィーガンなどの認証に取り組んでいた同3社が行ったもので、岩手県、本市、JETRO盛岡貿易情報センターが活動を支援しています。訪日外国人の受け入れと輸出推進につながることを期待し、市内飲食店などの事業者に働きかけ、さらに輪を広げる取り組みを進めています。

ヴィーガンやハラール（イスラム教を信仰するムスリムが食べられるもの）など、世界の人々の食の多様性へ対応することを目指しています。また、国内外に発信することで、世界から選ばれるまちづくりによる地方創生の新たな動きが期待されます。

市内飲食店へのサポート

二戸フードダイバーシティ協議会は、飲食店など事業者への支援

や認知度向上に向けて取り組んでいます。これまで首都圏のシェフを招いた実践的なセミナーやアフターコロナを見据えたヴィーガン料理提供店舗の確保に向けての取り組みを実施。実際に店舗を訪問しながら提供までの流れを確認し、外部専門家による指導も行われています。

現在では、市内10店舗がヴィーガン対応の料理や商品を提供しており、和食や中華、お酒、スイーツなど種類豊富な料理が楽しめるようになっていきます。

みんなで同じ食を楽しむ

令和4年11月、認定こども園ちゃいるどスクールで、アレルギーの原因物質を取り除いた給食を提供する「ワンテーブルデイ」が開催されました。

アレルギーや動物由来の食材を使わないメニューは、東京都ピオーガンレストラン菜道の楠本勝三オーナーシェフが考案。卵や小麦など動物性食材を使わないカツカレーなどが提供されました。園児らは、アレルギーの有無に関わらずみんなで同じ食を楽しみました。

広報にのへ 3月1日号 CONTENTS -目次-

01	3年ぶり、サイトギ
02	食の多様性 食人たち
06	のもてなし
06	へのトピックス
08	News & Information
10	NINOHE high school
11	life!
11	きらりー明日の風
	〜佐々木凌さん〜
12	ゆるトラ
12	こしゃーる
13	図書館情報
13	小さな美術館
14	アクティブにのへ
14	こみゆに「おたいむ
15	休日当番医、慶弔など
16	知ったクニ



亀麿くんイラスト きり光乗

健康志向の人にもおすすめ
体に良い物は多彩な食事で



鉄板焼き処 代表
志賀 且資 さん

新しいジャンルにも挑戦したい、全てのお客さんにおいしいものを届けたいと思い提供を始めました。

ヴィーガンの方がお店に来て、料理を食べて喜んでくれた時は嬉しかったです。健康を意識する人も増えてきているので、体によい多彩な料理を食べたい人にもおすすめです。

フードダイバーシティに係る一員として、また来たいと思ってもらえるように発信したいです。



長イモとネギをたっぷり使った満足感あるお好み焼き

日本を訪れた人に
食べることの幸せと喜びを



中国料理龍潭酒家オーナー・シェフ
平泉 正貴 さん

昨年からヴィーガン料理の提供を始めました。お肉の代わりに大豆ミートを使用したり、椎茸などからうま味を出したりしています。食材は特別なものではなく、私たちの身の回りにあるものばかり。日本を訪れた人に、おいしいご飯を食べて食の幸せと喜びを感じてほしいと思います。

決してハードルが高いものではないので、フードダイバーシティの輪が二戸のお店に広がってほしいです。



椎茸から出るうま味とスパイスの効いた麻婆豆腐

寿司=魚ではない
新たにお手軽な野菜寿司も



鮪処 たけ田店主
竹田 大理 さん

ヴィーガン用の調味料を取り入れたシャリがおいしかったので提供はできると思いました。元々野菜のお寿司もあり、季節に合わせた地元食材や赤、黄色のパプリカを取り入れて彩鮮やかに。お客さんからのおいしいのひと声が1番の喜びです。

生ものが食べれない人でも手軽に楽しめる野菜寿司セットも新しく提供を始めるので、ヴィーガンなどに限らず味わってほしいです。



生ものが苦手な人も楽しめる鮮やかな野菜寿司



現在、市内にはヴィーガン料理や商品を提供するお店が10店舗あります。今回は、3人の食人たちに食の多様性への思いやおもてなしの心を聞きました。

二戸は食材の宝庫、食で優しさを届けるまちへ

今回紹介した店舗のほかにも、市内にはヴィーガン料理対応料理や商品が楽しめるお店がたくさんあります。

食で幸せを運び、世界中の誰もが食べたいものを食べられる優しいまちを目指して二戸の食人たちはお客さんをもてなし続けます。食の多様性に興味を

もった人や健康的なご飯が食べたい人は、ぜひお店に足を運んでみてはいかがでしょうか。

【市内その他の提供店舗】

- ▶ 自助工房 四季の里
- ▶ Cafe Stand Oli-Oli
- ▶ 酵素玄米ごはんゆきはな Cafe
- ▶ MIKADO
- ▶ 銀河ダイニングへのへの

- ▶ 南部美人
- ▶ 北のチョコレート工場&店舗2door
- ▶ ポトラガーデン



二戸市観光協会ホームページ

～二戸フードダイバーシティ協議会～



事務局(株)南部美人 田口 晃子さん

フードダイバーシティ宣言から2年、市内のヴィーガン料理などの提供店舗も着実に増えてきました。誰も置き去りにしない、アフターコロナの準備は着々と進んでいます。

世界から注目を受ける盛岡市、八幡平市からどうやって足を運んでもらう

か。二戸に来れば、食も観光も楽しんでもらえることを伝えたいです。

【同社制作ミニドラマ】
彼女はヴィーガン



英語ナレーション版動画



本編はこちら

