

News Release

報道関係各位

11/29 は「ノウフクの日」。宮城県の農福連携のイベントのご紹介。

宮城県庁 18 階レストランで『ノウフクランチフェア』開催 ～「食」でつながる、農業と福祉の新しいカタチ～

宮城県障害福祉課では、障害者就労施設で生産・加工された農産物の魅力を広く知っていただくため、「ノウフクランチフェア～宮城県庁で味わう、農福の恵み～」を2025年12月3日（水）より3日間、宮城県庁18階のレストランぴあにて開催いたします。

本企画は農業と福祉の連携によって生まれる「ノウフク JAS 認証」食材や、障害者就労施設が手がける自慢の農産物・加工品をランチメニューとして提供し、障害者就労の新たな可能性と価値を伝える取り組みです。

※「ノウフクの日」について

「農福連携等推進ビジョン（2024 改訂版）」（令和6年6月5日決定）において、11月29日を「ノウフクの日」に制定することとされました。農林水産省は、法務省、文部科学省、厚生労働省と連携して、「ノウフクの日」制定記念イベントを開催し、農福連携の更なる推進に取り組んでいきます。本企画もその一環の記念日イベントです。

開催概要

- 【催 事 名】 ノウフクランチフェア～宮城県庁で味わう、農福の恵み～
【開催日時】 2025年12月3日（水）～ 5日（金）11：30～14：15
【会 場】 宮城県庁 18 階「レストランぴあ」（運営：社会福祉法人仙萩の杜）
【主 催】 宮城県障害福祉課
【企画・運営】 特定非営利活動法人みやぎセルフ協働受注センター
【監修協力】 菜園料理家 藤田承紀 氏



【提供メニューの特徴】

◎ ノウフク JAS 食材を使用した限定ランチメニュー

ご飯・メイン（肉、魚）・副菜・味噌汁・調味料など、食材のほとんどを県内の障害者就労施設で生産・製造しました。（アレルギー 8 品目不使用）

◎ 12 月 1 日（月）にはメディア向け試食会を開催予定

宮城県知事および関係者が出席予定

12 時より、上記会場にて開催します。是非、取材にお越しください。

〈特定非営利活動法人みやぎセルフ協働受注センターについて〉

宮城県から事業を受託して、障害者就労支援施設の工賃向上を支援する NPO 法人です。

本企画の目的について

本企画は障害者就労施設が生産・加工した農産品への理解と支援を広げるとともに、「ノウフク JAS 認証」の認知度を高め、その価値を一般消費者や行政関係者に広く伝えることを目的としています。宮城県庁内で営業しているレストランぴあにおいて障害者が「食」の担い手として果たす役割を紹介するとともに、ノウフク JAS 認証を取得した施設に加え、農福連携を実践している団体の農産物や加工品をメニューに取り入れ、その魅力を発信します。さらに県知事をはじめとした関係機関の代表による試食会を事前に開催し、報道機関を通じて多くの県民に周知することで、宮城県としての農福連携推進の姿勢を内外に示すシンボリックな取り組みといたします。

また同期間中に県庁 1 階ロビーにおいて開催される「令和 7 年度第 3 回働く障害者ふれあいフェスティバル」にて、農福連携により生産された農産物・加工品の展示販売を行う「ノウフクマルシェ」も開催し、実際にランチメニューで使用されている食材の販売を行い、販路拡大の機会とします。

1. ノウフク JAS の認知向上
2. 販路拡大への契機
3. 障害者就労施設の魅力発信
4. 宮城県の農福連携推進のシンボルに

メニューと提供食材について

ノウフクランチプレート 1 日限定 50 食 1,320 円（税込） ※コーヒー、デザート付

ごはん	・環境保全米ひとめぼれ（ノウフク JAS 認定）	Seed Company（登米市）
味噌汁	【小松菜のお味噌汁】 ・角田産の大豆と米を使用した天然醸造で非加熱の吟醸味噌 ・無農薬で栽培した小松菜	虹の園（角田市） 芽ぶき（仙台市太白区秋保）
サラダ	【野菜サラダ】 ・水耕栽培で生産したサンチュ、サラダ菜、みつば ・酸味と甘みのバランスがとれた大玉トマト富丸ムーチョ ・無農薬で栽培した人参 ・角田産のゆずの爽やかな風味とやさしい花の甘みのフレンチタイプのドレッシング	有限会社耕佑（栗原市） 株式会社未来彩園（大衡村） 芽ぶき（仙台市太白区秋保） 虹の園（角田市）
ピクルス	【人参とカラフル大根のピクルス】 ・無農薬で栽培した人参とカラフル大根	芽ぶき（仙台市太白区秋保）
小鉢 1	【しいたけとほうれん草のアンチョビガーリックソテー】 ・肉厚ジューシーな菌床しいたけ（ノウフク JAS 認定） ・水耕栽培で生産したサラダほうれん草 ・登米の大地の旨みをたっぷりたくわえた、ホホワイト六片にんにく	しいたけランド（登米市） ソーシャルファーム大崎（美里町） ドリーム農園（登米市）
小鉢 2	【かぼちゃとズッキーニのマッシュサラダ】 ・ホクホク系のかぼちゃ、ダークホースを使用（ノウフク JAS 認定）	Seed Company（登米市）
メイン	【豚肉と香味野菜のトマト煮込み・伊達の燻製 あいもり】 ・アニマルウェルフェアに基づいて飼育され、「こめ豚」ブランドであいコープみやぎで取り扱いがある豚肉	あいあいファームわ・は・わ田尻（大崎市）

〈特定非営利活動法人みやぎセルフ協働受注センターについて〉

宮城県から事業を受託して、障害者就労支援施設の工賃向上を支援する NPO 法人です。

	・宮城県産銀鮭を桜チップで冷燻。厚生労働大臣賞・水産長官賞受賞 【カラフル大根のスチーム】 ・無農薬で栽培したカラフル大根	ぴあ（仙台市宮城野区日の出町） 芽ぶき（仙台市太白区秋保）
デザート	【さつまいもとメープルの豆乳プリン】 ・長期熟成で引き出された上質な甘みの仙台金時（ノウフク）A S 認定 ・牡鹿半島の海水を釜炊きして作った塩	ラ・フリーズ（名取市） くじらのしっぽ（石巻市）

ノウフク JAS について

農福連携に関する取り組みが拡大していくなかで、生産された農林水産物を規格として定め、その農林水産品が確かなものであることの説明や、ブランド力を高めることが今後さらに農福連携を進展させていくうえで重要となりました。

平成 29 年度の農林水産省による JAS 法改正により、JAS の対象が「生産物の品質」だけでなく、「生産物の生産方式」や「生産物の取扱方法」などにも拡大されることになりました。このように手続きが整備されたことに伴い、農福連携の取り組みによって生産された農林水産品の規格化を図り、平成 31 年 3 月に「障害者が生産行程に携わった食品（以下、ノウフク JAS）」が農林規格（JAS）として制定されることになりました。

※令和 6 年 3 月 19 日には一部改正され、新たに認証品目に観賞用の植物が追加されて「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格（ノウフク JAS）」となりました。

ブランド力の向上と販路の拡大を目指し、宮城県内で 4 か所の障害者就労施設がノウフク JAS を取得しています。

- ・SeedCompany（登米市）：ひとめぼれ、かぼちゃ
- ・ドリーム農園（登米市）：にんにく
- ・しいたけランド（登米市）：しいたけ
- ・ラ・フリーズ（名取市）：仙台金時

メニュー監修協力 菜園料理家 藤田承紀氏について



イタリアでの修行後、野菜を栽培しながら「菜園料理家」として活動を開始。環境省のアンバサダー、米国大使館の菜園管理人、サルヴァトーレフェラガモ氏とのコラボレーションディナー、羽生結弦氏・GUCCI・ファレルウィリアムス等へのケータリング、「シェフは名探偵調理」西島秀俊氏の調理補助、服部栄養専門学校特別講師、書籍出版、テレビ・ラジオ・雑誌出演等多数。千葉の就労継続支援施設「らんどね空と海」、cafe symbiose、盛岡「ヘラルボニー」のフードを総監修。

報道機関からのお問合せ

事務局：特定非営利活動法人みやぎセルフ協働受注センター（担当：格井、上村）

電話：022-399-6299

H P：https://www.miyagi-selp.org/

メール：info@miyagi-selp.org