

自慢の一品を、日本、世界の食卓に。

豊かな自然と、そこからもたらされる恵み。

「東松島の食材を 海の向こうへ」



隊員#11

平山 剛

ひらやまたけし 出身地：仙台市 活動地域：市内各所

主な活動

食品流通・
コンサルティング、
商品開発



漁業・農業

東松島の豊かな食や食文化を発信していくため、生産の現場にてその行程を一から勉強しています。海苔や牡蠣、ワカメなど、繋がりのある様々な漁師さんの下で「東松島の漁業そのもの」について広く知識を習得しています。また、農家さんの下で農作業についても勉強中です。その作業を通じて地域の課題をみつけ、課題解決の為に出来ることが無い日々模索中です。

食品流通・マーケティング

最終的な目的は前職(食品流通)の経験を活かした6次産業化やコンサルティングで、日本のみならず世界の市場に安心・安全で美味しい東松島の食材を届けること。地元生産者さんと相談をしながら、ふるさと納税への出品提案や販路開拓、各地で開催されるマーケットなど東松島の恵みと外の世界を繋ぐためのイベントに参加しています。また、地場製品のブランド化への取り組みも今後必要な課題と考えており、生産者や行政の方々とも連携して、実現に向け少しでも前に進められたらと考えています。

地域活動への参加

東松島の観光コンテンツを考えるワークショップや地域作りのワークショップに参加。また、地元で開催されるマルシェにて、地元食材(ネギなど)を活用した新しい食べ方提案など、何か新しい発見が出来ないかと思い、調理して販売しています。生産者の皆さんやお客さんに喜んでもらえると同時に、マーケティングについても考えることができる良い機会なので今後も継続して参加していきます。

