

全国地産地消推進フォーラム 2011

～地域の価値と魅力を高める、地産地消の広がり～

日 時 平成 23 年 2 月 22 日（火）13:00～17:00

会 場 「ルポール麴町」・3階「マーブル」

主 催 全国地産地消推進協議会

開催趣旨

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、全国各地で創意工夫のある様々な活動が展開されています。

本フォーラムは平成22年度の地産地消優良活動の表彰団体の活動紹介や地産地消活動に関する講演や講評を通じ、各地において地産地消に取り組まれる皆様の今後の活動推進に役立てて頂くことを目的に開催いたします。

プログラム

(敬称略)

13:00 開 会・挨拶
全国地産地消推進協議会会長 小 泉 武 夫
農林水産副大臣 篠 原 孝

13:15 地産地消優良活動表彰式・写真撮影

13:30 審査講評「かけがえのない風土を活かす」
地産地消普及拡大事業検討委員会委員長 小 泉 浩 郎

13:50 基調講演「地産地消の推進とこれからの日本」
全国地産地消推進協議会会長 小 泉 武 夫

—— 休 憩 ——

14:40 活動内容紹介（大臣賞・会長賞3団体）

農林水産大臣賞（地域振興部門）

○株式会社 ゆめ市 （静岡県浜松市）
（株）ゆめ市 代表取締役社長 徳 井 厚 夫

農林水産大臣賞（交流促進部門）

○道の駅 萩しーまーと（山口県萩市）
道の駅 萩しーまーと 駅長 中 澤 さかな

全国地産地消推進協議会会長賞

○愛媛県立大洲農業高等学校（愛媛県大洲市）
愛媛県立大洲農業高等学校 教諭 松 永 泰
愛媛県立大洲農業高等学校 学生 祖母谷 玲 奈
同上 高 石 楓 花
同上 三 好 茉 梨

15：40 活動内容紹介（局長賞5団体）

農林水産省 生産局長賞

- トラットリア クチーナ オランジェリー（宮城県仙台市）
料理長 北村 裕
- となみの農産物生産グループ協議会（富山県砺波市）
会長 藤井 弘子
- 日野町猟友会（滋賀県日野町）
会長 吉澤 郁一
日野町農林課 福田 文彦
- 農業法人 株式会社きてら（和歌山県田辺市）
（株）きてら 取締役員 木村 則夫
- 有限会社 赤雁の里（島根県益田市）
（有）赤雁の里 代表 渡邊 哲朗

16：30 質疑応答：受賞活動に対する質疑応答

進行役／地産地消普及拡大事業検討委員会委員長 小泉 浩郎
登壇者／8団体の活動内容紹介者の皆様

17：00 閉会

平成 22 年度 地産地消優良活動表彰の審査結果

全国地産地消推進協議会

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の 6 次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、全国各地で創意工夫のある様々な活動が展開されています。

これらの中から優良な活動を表彰するとともに、事例の紹介等を通して、全国の地産地消に取り組む関係者の方々に役立てていただくことをねらいとして、「地産地消優良活動表彰事業」を実施しています。

本年度は、平成 22 年 8 月から 10 月までに応募のあった団体のうち、都道府県、地方農政局を通じて推薦された 27 事例について、地産地消普及拡大事業検討委員による審査を経て、農林水産大臣賞 2 点、全国地産地消推進協議会会長賞 1 点、生産局長賞 5 点を下記の通り表彰いたします。

農林水産大臣賞

○地域振興部門 株式会社 ゆめ市 (静岡県浜松市)

○交流促進部門 道の駅 萩しーまーと (山口県萩市)

全国地産地消推進協議会 会長賞

愛媛県立大洲農業高等学校 (愛媛県大洲市)

農林水産省 生産局長賞

トラットリア クチーナ オランジェリー 料理長 北村 裕 (宮城県仙台市)

となみの農産物生産グループ協議会 (富山県砺波市)

日野町 猟友会 (滋賀県日野町)

農業法人 株式会社きてら (和歌山県田辺市)

(有)赤雁の里 (島根県益田市)

審 査 委 員 会

地産地消普及拡大事業検討委員会

(五十音順・敬称略)

秋 岡 榮 子	経済エッセイスト	
小 泉 浩 郎	山崎農業研究所	事務局長 (委員長)
後 沢 昭 範	(財)日本土壌協会	副会長
児 玉 洋 子	(株)日本農業新聞	編集局 営農生活部 部長
齋 尾 恭 子	愛国学園短期大学	講師

審査講評「かけがえのない風土を活かす」

地産地消普及拡大事業検討委員会委員長 小 泉 浩 郎

本表彰事業は、全国各地でそれぞれの立地条件を活かした地産地消の優良事例を顕彰し、広くその活動を普及することを目的としています。本年度で第6回を数えます。

今回も全国から多数の応募があり、都道府県、地方農政局の推薦を得て27集団が審査の対象となりました。推薦調書を読ませていただき、2回の審査会を開き、さらに上位候補は、現地に伺いお話をお聞きしました。

審査に当たっては、地域の個性を生かした創造的活動と将来への発展性に重点をおきましたが、同時に、関わる皆さんが、いま、なぜ地産地消なのかを考え、当事者意識をもち主体的に役割を担っているかどうかにも注目いたしました。何処へも持ち運びの出来ない「かけがえのない風土」を活かし、生産者だけでなく消費者も地元商工業者、そして学生や子供たちまで含めたそれぞれの特徴ある活動には、多くのことを学ばせていただきました。

いま、農政は大きな曲がり角にきています。TPPに代表される例外なき市場開放に踏み切るかどうかです。そこでは、この日本の国のかたちとの中で果たす農山漁村、農林水産業のあり方が問われています。このとき、地産地消に関わる皆さんは、いのちと暮らしに視点をおき、規模やコストだけでなく、もう1つのこの国のかたち、農山漁村、農林水産業のあり方を生産現場から提案しているように思います。開国が地球規模での産地間競争への挑戦なら、地産地消はいのちと暮らしの視点から生産・流通・消費の既成の枠組みへの挑戦です。

表彰されました皆さんの活動のすばらしさは、「受賞地区の概要」に整理しておきました。ここでは、地産地消を原点として、生産現場（内部）から既成の価値観や枠組みに挑戦している特徴的活動に絞って短く申し上げます。

（1）農業法人「㈱ゆめ市」（静岡県浜松市）：浜松市は日本一の農業生産額を誇る大農業地帯です。「プロの腕前を地元市民の食卓に」と認定農業者18名が立ち上がります。直売所、インショップ、軽トラ市、ご近所マーケット、企業食堂への食材提供、新聞店配達網を活用した野菜宅配等斬新なアイデアで、現場のニーズに応える果敢な挑戦をしています。企業と連携した障害者雇用も特筆すべき活動です。

（2）道の駅「萩しーまーと」（山口県萩市）：萩は、有数の水揚げを誇る漁港ですが、魚も魚料理も観光都市・萩の背景に隠れていたといいます。その掘り起こしに地域内外の力（人材、メディアなど）を結集して、魚市場と直結した道の駅を開設、市民の台所および観光拠点としています。また多品種の地魚（脇役）に付加価値をつけ名脇役を演出、一部は首都東京の高級レストランの舞台に登っています。

(3) 県立「大洲農業高等学校」(愛媛県大洲市): 進学や就職で地元を離れる風潮の中、農業高校という専門性を生かし1年次: 地元産地を知る(調査・交流)、2年次: 地元食財(材)を活かす(加工品試作)、3年次: 商品として売る(食品業者との商品開発)ことを通して地元で働くことや暮らすことの意味を学んでいます。その活動は、市の地産地消のシンボルとなっています。

(4) レストラン「トラットリア クチーナ オランジェリー 北村 裕 料理長」(宮城県仙台市): 「地元の旬をテーブルに」と朝採取野菜や漁港からの直送活魚等、旬と鮮度を重視し地元産地との直結した食材受注をしています。レストランのテーブルを通して「顔が見え話が出来る」地産地消の原点を実践、さらに生産者・料理人・消費者の交流(体験、学習、イベント)を企画し、地元食材の良さを相互に実感しています。

(5) 「となみ農産物生産グループ協議会」(富山県砺波市): 北陸の水稲単作地帯で自給野菜の栽培から始めた女性グループが、時代の変化を読み、試行錯誤を繰り返しながらお互いに手を結び(協議会)、直売所の開設、学校給食への食材提供体制の確立等の地道な活動をしています。その実績が専業農家や農業集団へ波及し、地域農業の水稲単作経営から水田複合経営への展望を開いています。

(6) 「日野町猟友会」(滋賀県日野町): 猟友会は捕獲した鹿(獣害防止)の処分に困っていました。フレンチレストランのシェフに食肉としての利用を相談し、地域関係者と協力して解体・衛生管理体制を整備し、美味しい食べ方を工夫してレストラン、学校給食、家庭の食卓、さらに全国チェーンのカレーショップへと展開しています。厄介ものが新しい食文化の創造につながり、また、高齢化で担い手不足の猟友会も元気になった事例です。

(7) 農業法人「(株)きてら」(和歌山県田辺市): 新旧住民の融和を目的にした「秋津野塾」の活動を基盤に、地域の「いま」と「将来」を語り、柑橘類が周年栽培(80種類)できる風土を活かした計画的な活動をしています。直売所「きてら」を核に交流施設「秋津野ガルテン」、ジュース加工施設等を住民自らの出資と独自の運営で進めています。

(8) 「(有)赤雁の里」(島根県益田市): 益田市街地から約10km離れた総戸数30戸の山村集落です。小学生と幼稚園児は8人ですが、豊かな自然や新鮮な食べ物があり伝えられた文化があります。「体験農園」「貸し農園」「農家レストラン」を整備し、平成13年オープン以来、この小さな集落への来訪者は2万4千人を越えています。ここでは、自然が教科書であり、ムラの人たちが先生です。

このところ「守りの農業」から「攻めの農業」が重要だという言葉を目にします。その方向は、効率・低コストを目指す農業経営の大規模化、高品質をセールスポイントとした農業の輸出産業化だといえます。大規模化、輸出産業化だけが「攻めの農業」ではありません。生産現場は「受け身の農業」から「攻めの農業」へ大きく変わりつつあります。決められた栽培基準、出荷基準で、価格は市場が決められる。これでは「受け身の農業」です。消費者のニーズを読み、技術を磨き、自分たちで価格を決めて、消費者に手渡ししながら消費者の評価を聞く。これが地産地消です。消費者、地域住民、学校教育、商工業の皆さんとともに「かけがえのない風土」を活かした草の根運動として、さらなる発展を心から祈念します。

基 調 講 演 「地産地消の推進とこれからの日本」

全国地産地消推進協議会会長（東京農業大学名誉教授）小 泉 武 夫

（小泉武夫先生・プロフィール）

1943年 福島県の酒造家に生まれる。

専攻は発酵学・食文化論。農学博士。

現在、東京農業大学名誉教授

鹿児島大学客員教授

琉球大学客員教授

別府大学客員教授

広島大学大学院医学研究科客員教授

農林水産政策研究所客員研究員（農林水産省）

「食」に関する将来ビジョン有識者委員（農林水産省）

食料自給率向上協議会長（農林水産省）

料理人顕彰制度審査委員（農林水産省）他、役職多数。

その他、著書、論文、連載、受賞も多数にのぼる。

memo

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.

平成 2 2 年度 地産地消優良活動表彰 受 賞 地 区 の 紹 介

- ・ 現地審査報告（農林水産大臣賞 2 件・協議会会長賞 1 件）
- ・ 地産地消優良活動表彰受賞地区の概要（全 8 件）

株式会社 ゆめ市（静岡県浜松市）

■概 要

株式会社ゆめ市は、静岡県浜松市の農業者等●人が出資する農業生産法人だ。浜松地域で初の農業生産、食品加工、農産物流通、消費者交流など多角的に農業経営の発展に取り組む。いわゆる「農の総合商社」とも言える。

販路は多岐にわたる。スーパーなど量販店●社と取り引きするのを始め、スズキ自動車本社に出張店舗を開いたり、量販店に行けない高齢者などの「買い物難民」の救済のため神社の境内などでトラックを使った移動販売をしたりする。

連携も特徴だ。市街地の活性化を図ろうとする商店業者に協力して、駅ビル地下に設けられた店舗に農畜水産物を卸している。地元の新聞販売店とは、農産物の注文販売を展開する。スズキ自動車とは、同社が雇用している障害者の農業の派遣先として受け入れる取り組みを行う。

単に素材としての農産物を出荷するだけでない。カット野菜にして量販店のほか、学校給食、スズキ自動車の社員食堂への納入も実施している。

■経 緯

浜松市は、果物から野菜まで多様な農産物が生産される。その多くが東京や名古屋などの大都市圏へ生鮮食料品として市場出荷されている。静岡県内で最も多い40万人を超える人口を抱える。大手企業ではスズキ自動車の本社がある。ゆめ市を構成する農家は、こうした足元の需要を掘り起こそうと、農家が連携して立ち上げた。

以前は数名の農家が地域農産物の直販や量販店への販売を行ってきたが、取り扱える農産物の種類に限りがあること、地産地消や食育活動など幅広く食を消費者に理解してもらう活動を広げるため、2007年度に株式会社を設立した。●人の出資者は全員が認定農業者だ。同時に、このゆめ市に農産物を出荷する地域農業者を会員としたゆめ市会を設立、●人の出資者を含み●人（うち法人が2）の認定農業者、専業農家で構成される。現在の会員は156農園を超えた。これにより、安定した農産物の販売が確保でき、さらに多くの取引先が誕生してきた。浜松市内を中心とした量販店、学校給食への納入、直販所の経営など販売方法の多角化が図られた。

■活動内容

①量販店での販売

ゆめ市はスーパーなど量販店●社と取り引きする。販売店のひとつは、JR浜松駅から徒歩5分ほどの中心街にあるビルの地下飲食街の一角。店名は「遠江新鮮市場」。広さは●坪。野菜だけでなく、鮮魚や精肉、ハム類、アイスクリーム、漬物、茶など遠州地域の逸品をそろえて



ゆめ市が生鮮野菜などを直売する駅ビル地下にある「遠江新鮮市場」

いる。

店舗の責任者、サゴー常務取締役事業部長の本田覚さんは「郊外に大型店舗が出来て、ここで暮らしている年配の方は大変苦勞している。歩いたり自転車で来れる高齢者が多い」と言う。2009年●月に農水省の市街化活性化事業に応募し開店した。本田常務によると、冬は野菜が豊富で売り上げも伸びるが、夏は野菜が品薄で現在は赤字だという。

まちなかに産直型のショップがあることをPRするため、今年1月にはゆめ市と「軽トラ市」を開いたり、店舗の出品者を増やして行く計画だ。

②スズキ自動車との連携

地元の大企業、スズキ自動車とは障害者雇用で連携し、同社には社員食堂への野菜納入と出張店舗を展開する。スズキ自動車は、特例子会社制度を活用し、親会社のスズキ自動車が雇用する障害者を、子会社のスズキサポートで雇い入れ、地元農業者へ派遣しているが、ゆめ市が障害者の受け入れ先となっている。

ゆめ市を通して障害者を受け入れている農業法人アトップでは、常時8人が働く。同社は売り上げ2億円のうち7割が小ネギを占め、スーパーや業務用として全国へ出荷している。作業の大半を占めるネギの調整作業が障害者の担当だ。作業は午前9時から午後3時まで。ただひたすら収穫された小ネギをそろえて束ねる。

同社社長で、ゆめ市の社長でもある徳井厚夫さんは「とても根気のいる仕事で、障害者には向いている」と話す。受け入れて3年が経つ。出来高払いで、農家は労賃をゆめ市を通してスズキサポートに支払う。農家が選別作業を委託しているかたちで、障害者を指導するのは農家ではなく、あくまでもスズキ自動車側だ。

障害者を受け入れる一方で、ゆめ市はスズキ自動車本社で毎週木曜日に農産物の即売会を開いている。出張店舗で、場所は同社の敷地内で体育館のように広い食堂の出入り口だ。昼食休憩の2時間足らずだが、社員4300人が利用する食堂だけに、即売会は毎回人気で人だかりができる。レタス150円、小ネギ1束90円、キュウリ2本80円、パプリカ2個120円などのほかイチゴ、米、豆類、鉢物など多種多様。会議室用テーブルに並べられた農産物は次々と売られて、そのたびにコンテナから補充される。売り子はゆめ市の社員3、4人。



ネギやニラの調整作業の仕事現場

買い物したスズキ自動車の女性社員は「仕事帰りにスーパーに寄らなくて済む。とにかく新鮮で値段も手ごろ」と、毎週木曜日はここで購入している。重い米でも通勤のマイカーに積んでしまえば問題ない。両手いっぱい買い込む社員もいる。共稼ぎの男性社員は「スーパーよりもおいしいし新鮮。夏場でもここは野菜が安かった」と喜んでいた。

スズキ自動車管理部の寺田道夫部長は「社員の福利厚生の意味もある。便利で安くて新鮮なゆめ市が定着している」と歓迎している。

スズキ（株）本社食堂で毎週木曜日に
開くゆめ市の直売は大人気

③新聞販売店との連携

農産物流通という市場出荷のイメージが強いが、地域を細かく巡回する新聞販売店との連携という独創的な方法を確立した。現在、2店と提携する。

そのひとつ、佐々木新聞店とは2008年から始めた。仕組みはこうだ。毎月1回、ゆめ市からその月に収穫できる野菜のリストを新聞店に知らせる。新聞店ではそれをちらしに印刷して、新聞折り込みに入れて読者に知らせる。希望する読者から新聞店に電話で予約が入り、設定された宅配日に、ゆめ市から段ボール箱に入った野菜が新聞店に届く。宅配は新聞店の従業員が夕刊配達前の午後2時ごろに行く。朝どり野菜が午後には手元に届く。代金は新聞店がその場で清算する。

佐々木新聞店の佐々木大樹取締役は「読者に何かサービスができないか考えていた時、地元で作った新鮮な野菜を届けることが喜ばれるだろう」と始めた。購読者サービスと新聞離れを考えての取り組みだが、読者の高齢化が進み、郊外型のスーパーに行けないことをひしひしと感じていたという。

宅配する野菜は旬のもので2種類から選べる。●品がセットになった段ボール箱大サイズは2600円、7、8品の入った段ボール箱小サイズは1200円だ。佐々木新聞店は現在3件前後、もう一店の柳原新聞店は●件に宅配する。受け取った読者からはいずれも「届けてくれて助かる」「野菜の日持ちがいい」と好評だ。卵は人気商品で、このほかハウレンソウなどの葉物、サツマイモが喜ばれている。

ゆめ市にもメリットは大だ。配送だけでなく、受注から要望、収集を新聞配達担当者をお願いすることで、自社だけでは集めきれない消費者の細かい要望を手早く集めることが出来るようになった。



新聞販売店と提携してゆめ市の野菜を宅配する徳井社長（左）と佐々木新聞店の佐々木取締役

■評価される点

ゆめ市は多角的な経営で、地域農産物の多様なニーズに応えている。発足当初の売り上げは500万円だったが、順調に伸びてきて2010年は1億8000万円の見通しだ。その販売活動は社会性、公共性が高い。

浜松市は郊外に大型のショッピングセンターが建設され、中心部では小規模店舗が減少、シャッター街になっている。高齢者が気軽に買い物に出掛ける距離に八百屋が少なくなってしまった。市中心部に残された高齢者は、便利な郊外型ショッピングセンターに足繁く通うことはできない。「買い物難民」たちだ。

ゆめ市は市街地活性化を図る商業者と連携して、まちなかの販売店に新鮮な農産物を毎日提供している。また、神社の境内などを活用して、トラックで野菜や果物を運び販売する取り組みを週3回ほど実施している。地産地消の要である「顔が見え、話ができる」関係を築いた。この「ご近所マーケット」は、ゆめ市が、買い物難民の解消にと力を入れる活動だ。

「スズキモデル」として知られるスズキ自動車の障害者雇用に、ゆめ市は大きく貢献している。ゆめ市の徳井社長は「農業者が一流企業と対等に組んでいることは、ゆめ市の価値を高めてくれる」と言う。

2011年はさらに飛躍する年だ。ゆめ市が2人の農業研修生を受け入れ、後継



ゆめ市の事務所前の看板（上）と新たに移転したばかりの新事務所内部。平均年齢38歳の若者たちが元気に働いている。

者育成にも乗り出す。月に3万円の補助が出る県の事業を活用し、来年には独立して認定農業者に育て上げる。栽培するのはジャガイモ、タマネギで学校給食への提供に一本化する。学校給食の自給率を●%から●%に上げるという大きな目標を抱く。いずれは法人化して地域農業の担い手にとの期待がかかる。

（検討委員 児玉 洋子／（株）日本農業新聞 編集局 営農生活部 部長）

道の駅・萩しーまーと（山口県萩市）

1. 萩しーまーとの概況

「道の駅・萩しーまーと」は、日本海に臨む山口県萩市の地産地消の拠点施設だ。2001年4月に開業、地元産の鮮魚、活魚、水産加工品をはじめ地場野菜や精肉など生鮮三品を取りそろえる。かつての「公設市場」的な共同店舗が活気を呼んでいる。年間の来客数は約150万人。その6割が地元市民で、市民の台所として定着している。施設全体の売り上げは9億3000万円、道の駅全国940カ所のなかで上位にランクされる業績を開業以来安定的に確保している。

地産地消の実践をコンセプトに揚げ、全国どこにでもあるような商品は売り場から排除、館内の商品アイテムの約8割を地元萩産で取りそろえている。低迷気味の地域の水産業を活性化させようという意気込みが、現場から伝わってくる。

主力商材は、隣接した魚市場に水揚げされる鮮度の高い鮮魚や活魚。開業当時から4点の鮮魚店が軒を並べ、活魚や高級魚を中心にした店、大衆魚を取り扱う店、刺身パックを中心にした店などそれぞれに特徴を持たせた品ぞろえをしている。

2. 開設までの経緯

萩市は日本で唯一、「江戸時代の地図がそのまま使えるまち」といわれるほど、毛利藩政期に形成された城下町のたたずましが今も現存している。市内には吉田松陰や高杉晋作、伊藤博文などを輩出した歴史の息吹があり、全国有数の観光都市となっている。一方で一次産業も盛ん。年間60億円もの産地水揚げを誇り、魚種も250種と豊富だ。だがそのほとんどは市外や県外に送られ、地元では入手しにくい状態だった。

時代は地産地消の活動が全国各地で芽吹き始めた頃。1999年、山口県、萩市の主導で、漁港・魚市場を直結する水産物直売所の整備の計画が持ち上がった。地元市民に「新鮮・安全・安価」な魚介類の供給を実現させる

ものだった。事業主体として、山口県漁業協同組合を核にした「ふるさと萩食品協同組合」が組織され、その事務方トップを萩市が全国公募するというユニークな試みに着手した。民間か

ら現駅長の中澤さかな氏が就任、2001年に開業した。



萩・しーまーとの正面入口。右手が市場、左手がレストランなど飲食コーナーとなっている。

3. 活動内容

①多品種少量産地を生かせ

「しーまーと」は魚市場が目の前にあり、潮の匂いと焼き魚の匂いが入り混じる。施設内に一歩踏み入れると、17店舗がひしめきあう。鮮魚を扱う4店舗のほか、かまぼこなどの練り物店、精肉店、野菜・果物、漬物の店などがあり、1カ所で買い物は済んでしまう。

観光客用に、鮮魚売り場で購入した魚を持ち込んで料理してもらい、その場で味わうことができるレストランも併設されている。あちこちから客の呼び込みがあり、一言も口をきかずに済んでしまうスーパーとは趣が異なる。対面販売で、魚のプロにおいしい食べ方、選び方を尋ねられるのが好評だ。

萩は、年間水揚げ魚種数250種という少量多品種産地。これが「荷がまとまらない」というハンディだった。そのハンディを強みに変えた。例えば、通常であれば魚市場で値段の付かないような低利用魚種のヒメジという魚を「ジャパングルージュ」と名付けて、フレンチやイタリアンで食べる方法を紹介している。4、5魚種が混じって入った「混じりの箱」でも、売り場のショーケースに種類別にきれいに並べることで、普通の価格で十分販売できるようにした。

駅長の中澤さんは「これまで少量多品種の産地はデメリットが強調されていたが、産地直売の場合はそれが武器になりつつある」と明快だ。いままで見向きもされなかった魚種に値が付いて取引されるようになったからだ。四季折々の多様な魚種を少量ずつ小売りすることが、販売施設としては強力なセールスポイントになった。



②情報発信拠点

「しーまーと」のすごさは、その情報

「ジャパングルージュ」「萩の金太郎」やの名前で流通するようになった萩の地魚

発信力だ。「いま旬の魚や野菜は何か?」「おいしい食べ方は?」といった県民の疑問に答えてくれるテレビやラジオを重視。レギュラー番組は6本という。毎週水曜日の午前11時半から始まるNHK総合テレビの県ローカル番組では、冒頭6分間、中澤駅長がその日の萩魚市場の水揚げ情報や旬の魚種を生放送した。これは7年半の長期番組で、「萩=おいしい魚の宝庫」というイメージを県民に定着させた(2010年4月に番組編成変更で終了)。

全国区にも発信している。在京のテレビ局やラジオ、新聞、旅雑誌、漫画とあらゆるメディアを通じた展開で、これは「しーまーと」側からの情報提供が功を奏したかたち。この結果、全国的に知名度が低かった魚「萩の金太郎」「萩のあまだい」「萩の真ふぐ」が紹介され、大きな反響を得た。カリスマシェフの熊谷喜八氏のプロデュースによる萩の食材を使った創作レシピ本が今年出版予定だ。

地元消費だけでなく、萩のブランド力アップにつながっている。

③魚価アップ

萩市の漁業者数は約1,000人。2020年度推計によるとその人数は半減し、平均年齢は当然のことだが10歳上昇する。「このままでは、萩の水産業が衰退してしまう」との危機感

から取り組みを始めたのが、魚価アップを事業目標とした萩有力魚種のブランド化だ。経済産業省の「地域資源∞全国展開プロジェクト」を活用、2007年度は「萩の真ふぐ」、2008年度は「萩のあまだい」、2009年度は

「萩の金太郎」に取り組んだ。

現在は農商工連携支援事業（5ヶ年）で、「萩の地魚もったいないプロジェクト」が進行中。

「萩の真ふぐ」では産地魚価が1・5倍以上に跳ね上がるなど目に見えた成果があった。

駅長の中澤さんは「魚価が1・5倍になれば、当然ながら漁業者の手取り収入が増える。18隻の船団の船団長から感謝で頭を下げられた時、涙が出そうになった」と振り返る。

県や市も、若い漁業後継者が残るように事業を展開している。漁港整備や後継者のための住宅整備、研修費などを手当てして漁家の安定経営を支援している。



市場感覚の「萩・しーまーと」の店内

④魚食の普及、食育拠点

次世代を担う子どもたちの食育活動に積極的に参画している。毎年、萩市生涯学習課とのタイアップで「地魚料理教室」を開催、萩の漁業の話や豊かな海の資源の説明で始まる。実際に一匹丸ごとの魚を包丁でさばいて調理、試食する。1コース3時間のプログラムだ。それ以外にも近隣や県内の小中学校・福祉施設、高齢者施設への出張授業や出前料理教室も積極的に対応する。子どもたちの反応には、年々手ごたえを感じているという。魚に対する親しみが生まれ、魚を食べる機会が確実に増えるだろうと関係者は期待している。

■評価される点

「しーまーと」開店前は、地産地消の声が浸透していない時代。スーパーの魚売り場に並ぶ鮮魚のうち、地場産は1割程度だった。当時はスーパーと競合せず、すみ分けが出来たが、最近はスーパーも地魚に力を入れ始めた。消費者も量販店も、地域全体が地域の食材を見直した証だ。

「しーまーと」の売り上げ高は2009年度が9.3億円。店舗外の売り上げと合算すると9.8億円になる。開業5年目で単年度黒字を達成した。東京への扱い高は、営業努力が実って5千万に達する。だが軸足はあくまでも地元である。

地魚を目玉にした道の駅成功の鍵は、駅長の中澤さかな氏のマーケティング力に負うところが大だ。公募で駅長になり、名刺にも「さかな」と印刷するほどの力の入れよう。メディアへの発信力はそのひとつだ。

中澤さんは「もっと声高に萩の魚がうまいことを言いたかった」と、振り返る。浜で粗末に扱われている魚があると、漁師からおいしいたべ方を聞いて消費者に伝える。おいしいが知名度の低い魚があると、高級品としてブランド化し都会に売っていく。漁家の収入を増やしたいという思いが根底にある。

（検討委員 児玉 洋子／（株）日本農業新聞 編集局 営農生活部 部長）

愛媛県立大洲農業高等学校（愛媛県大洲市）

1. 愛媛県大洲の地域的背景

大洲市は愛媛県西側に位置し、松山市から約 50km にある。市の中央に肱川（ひじかわ）が流れ、この川は豊かな水を大洲盆地の農耕地に恵むと共に、肱川あらしと呼ばれる霧を起し、また河口が狭いため洪水をひきおこすこともあるという。また、日本名城 100 選に入る大洲城のある城下町である。人口は 5 万人強。高齢者人口 28%、農業就業者は 3 千人強の 13% である。主要な産業は農業、建設業、製造業、卸売り・小売業であり、主要な農産物は野菜類（スイカ、白菜、トマト、サトイモなど）及びきのこ類（シイタケ）で、また、養豚を始めとする畜産業も盛んである。

大洲市と古い行政区画の喜多郡の頭文字をとり、「たいき」が J A の名称にも用いられている。

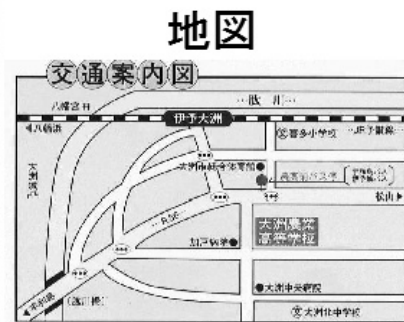


2. 愛媛県立大洲農業高等学校(大洲農高と略)の概要と地産地消活動

大洲農高は伊予大洲駅の近く、幹線道路 56 号より少し入ったところに位置する。古くは水田など農耕地の中にあったというが、現在は街中にある。学校は生産科学科(昔の農業科)、食品化学科（昔の畜産科）、生活科学科（昔の家庭科）の 3 科からなり、現在の総学生数は 338 人である。男女比は全体では男子 1 に対して女子 1.3 であるが、生活科学科は殆ど女子である。

今回対象となった大洲農高による地産地消活動「地元食財を活用した商品開発事業」は、平成 16 年にスタートした。学校の教育課程に、1 年次は＜食品製造の基礎学習、地域実態調査＞、2 年次は＜新商品の試作、試作品の検証、地元農家との交流＞、3 年次は＜地元商店との交流、商品化活動、地元住民との交流、大洲地域の P R、地域活性化活動＞を組み込み、3 年間で実施している。

その意味では現在ほぼ 2 廻り終わったところである。これらの教育課程の実施は、食品化学科を中心に科目「総合学習」・



「課題研究」の時間の中で行われている。具体的には 1 年次の実態調査等の結果を踏まえて、1 年次後半から食品製造 A、B 班および食品分析、応用微生物班に分かれる。前者 A、B 班には各々指導教官がついて、10 名前後の生徒が相互に討議、試作する中から新製品を開発し、地元産業と協力して商品化し、産直市「愛たい菜」の特設売り場、協力企業の店舗あるいは市内各イベントで販売する。「愛たい菜」での販売は土・日曜日に限定し、交代（月 2~3 回程度）で販売に当る。開発商品は、全校生徒からのネーミング募集で決定、現在の生徒あるいは卒業生のイラストを用いている。今までのところの開発商品はにんじん豆腐、菜の花もち、里いもコロッケ、もち麦パン、もち麦ビスケット、おうどいもコロッケ、ポテマロン（ポテマローグは保存期間延長商品）、しいたけうどん、大洲だいふくなどで、これらの開発には地元農家、地元食品企業（市内製菓業者、パン製造業者、うどんやなど）との一体となった活動結果から生まれている。

平成 20 年度入学食品化学科食品製造班のプレゼンテーションは、下記の内容からなる。

- ① 実態調査および体験学習：大洲市の全国での知名度（無作為抽出全国小学校教師による）は、松山（97.4%）、宇和島（88.4%）などに比して 16.4%と低い。しいたけは、大洲が愛媛県での生産量 1 位であるが、その事実の認識度あるいは健康成分の含有することなどへの意識調査の結果は比較的低く、PR の必要性を実感。また、しいたけと菜の花の栽培体験。
- ② 試作品の決定と試作および評価：試行錯誤の後に最終的にしいたけうどん(地元で黒子と呼ばれる不良品を利用)とだいふく(菜の花もち、梨もち、きのこもち、さつまいももち)に決定。製品製造。生徒や地元住民による食味調査。日本食品分析センターに依頼して、しいたけの健康効果物質エリタデニンの分析。
- ③ 地元産業および農家との交流：校内試作終了後に、和菓子店とうどん屋に出向き、コラボ商品の開発、大洲だいふくとしいたけうどんの商品化。地元商店街などで販売を始める。また、地元しいたけ農家や J A 菌床センターへの見学による知識の深化。また、平成 22 年 4 月オープンした産直市「愛たい菜」での販売。
- ④ うどん打ち交流や菜の花イベントの実施：小学生あるいは外国人を対象にしたうどん打ち交流会を実施。また、例年実施されている(第 10 回まで)菜の花フェスタに菜の花もちの出展、販売。
- ⑤ 行政との対話：市役所に出向き、市長らと意見交換および八幡浜森林林業課に訪問して商品の紹介など。



開発した製品の包装に用いられたイラスト（左）と開発された地産地消商品の紹介パネル（右）

上記発表は、生徒による飾らない報告で、スライドも上手にまとまり聞く者を感激させる。その後の討論の中でも、これらの地元との交流による教育が、各々の生徒に同年齢以外の生産者、事業者、住民との接触による経験の拡大、体験試作などによる失敗と勇気、今後の進路決定に対する示唆などなど多くの実りを残していることがわかった。

大洲農高のその他の顕著な活動としては、大洲市地産地消推進協議会の支援の中で、大洲＜食財＞レシピ集の作成を行っている。この中では大洲のPR、地産地消の解説、私たちが考えた商品の紹介があり、最後に大洲地域の作物や直売所の所在地（たいき産直市を含め12箇所ある）が記される。

3. たいき産直市「愛たい菜」

大洲市は平成21年に、農林水産省中国四国農政局の協力のもと大洲地区地産地消モデルタウン構想を進め、大洲市地産地消推進協議会を発足、平成22年4月にたいき産直市「愛たい菜」をオープンした。この直販所は入り込み客も多く、地元生産量の高い野菜（しいたけ、花卉を含む）を中心に米・麦（もち麦）など、加工食品が所狭しと販売されている。この直売所内に大洲農高常設展示、商品の一部の販売コーナーがあり、地元住民などとの交流の場となっている。

このように、大洲農高は、大洲市の農産物を利用した新規商品開発等にとどまらず、大洲市の地産地消の啓発活動の一翼を担っており、大洲市の地域活性化には無くてはならない存在となっている。



右は直販所の野菜売り場。トマトが最も売り上げの多い商品だ。
左は直販所の中の大洲農高常設展示、商品の一部の販売コーナー。

4 まとめ

地方の農業高校という実業高校において、教科課題に地産地消活動を取り込み、学生たちの創意を十分に活かしつつ、地域の地産地消活動を牽引する形で展開している姿は高く評価できる。このような社会的活動を無理のない形で日常の教育課程にとりこんでいるのにも大変好感がもて、ある種の今後の実業高校のあり方のモデルとなると感じた。柳原校長が受賞などとは離れて、外部と話す中で、我が校の教育方針が間違っていなかったという言葉は千金の重みがあった。これは出席した生徒たちのこれら活動を通じて確実に成長する姿を、校長自らが実感できたためと思う。以上のことから本活動は全国地産地消優良活動として十分に評価出来る。

（検討委員 齋尾恭子／愛国学園短期大学 講師）

農林水産大臣賞（地域振興部門）

株式会社 ゆめ市（静岡県浜松市）

～地元企業とのパートナーシップで地産地消を推進し、農業後継者も育成～

代表者：代表取締役社長 徳井 厚夫

所在地：静岡県浜松市北区三方原町

構成員：浜松市内の認定農業者、商品出荷者、地元企業関係者など約170名

活動開始年：平成19年

表彰理由

（株）ゆめ市は、1農業生産法人が農産物の生産から流通までの農業の6次産業化に取り組む活動を通じ、地域の多様なニーズに応じてきている。農産物の販売では、地元商業者等と連携した常設農産物販売所「遠江新鮮市場」の運営、「ご近所マーケット」や「軽トラ市」の定期開催など、生産者と消費者の「顔が見え、話ができる」関係を築き、地域での地場農産物の需要の掘り起こしに貢献している。また、浜松市に本社があるスズキ（株）の障害者雇用や同社社員食堂での農産物の出張販売なども定着している。

生産者組織がリーダーシップをとり、地元企業や商業者との連携による相乗効果を生み、これらの成果を農業後継者の育成につなげていく経営戦略は、地産地消型の農業生産振興のモデルになるとともに、活動の社会性・公共性が非常に高いことが評価される。

取組内容

1. 「顔が見え、話ができる」農産物販売

○農産物直売施設「遠江（とおとうみ）新鮮市場」等の運営（商業施設内インショップ）

市街化活性化事業などを活用して平成21年に開設。地場野菜を中心に、遠州地域一円の鮮魚、精肉・ハム類、漬物、茶などの逸品も販売。市内中心部に居住する「買い物難民」の救済や中心商店街の活性化にも役立つ。その他、市内約12の量販店にも地場野菜を供給している。

○「ご近所マーケット」「軽トラ市」による地元農産物の販売

神社の境内を活用した「ご近所マーケット」や中心商店街の歩行者天国時における「軽トラ市」を定期的に開催し、地元農産物の販売と地元農業のPR活動に貢献している。

2. 地元企業等との連携

○スズキ（株）ー自動車会社ーとの連携 ～障害者雇用と社員食堂での出張販売～

スズキ（株）が雇用する障害者を、同子会社のスズキサポートで雇い、その受け入れをゆめ市が担う。生産された農産物は同社の社員食堂にも納められている。また、同社社員食堂で毎週木曜に農産物の出張販売を行い、約5千人の社員の福利厚生としても好評を得ている。

○新聞販売店との連携 ～新聞販売網を活用した農産物宅配の挑戦～

地域を細かく巡回する新聞販売網を活用した農産物宅配に着目し、市内2つの販売店と提携して地元野菜の詰め合わせの宅配を開始。販売店の顧客サービスと農産物の販売促進という双方のメリットを生み出す取り組みとして注目されている。

3. 地域農業・農業後継者の育成

○農産物の生産から流通までの6次産業化

農業生産から加工・販売・流通までを1農業生産法人が手がける「農業の6次産業化」を実践する活動として県内でも先駆的な事例となっている。同社の活動は地域内外の生産者や農業後継者からも注目され、設立当初より生産者会員は5倍に増加するなど、認定農業者の育成にも貢献している。

農林水産大臣賞（交流促進部門）

道の駅 萩しーまーと（山口県萩市）

～多品種少量の魚産地を強みに変え、地場産魚のブランド化に成功～

代表者：代表理事 大嶋 宏史

所在地：山口県萩市椿東

構成員：ふるさと萩食品協同組合に加盟する約17社

活動開始年月日：平成13年4月

表彰理由

萩漁港は、日本有数の水揚げを誇り、魚種も250種と豊富でありながら、その多くは地域外の市場に出荷され地元での入手は困難であった。そこで、「ふるさと萩食品協同組合」が中心となり、少量多品種を武器とする漁港・魚市場直結型の水産物直売所「萩しーまーと」を平成13年に開設。駅長を全国公募で採用し、斬新なアイデアと行動力で多品種少量産地の特徴を活かしたマーケティング戦略を展開。安定的な業績と収益の確保で施設全体の売り上げは年間約9億3千万円までに拡大した。萩市の地産地消の拠点施設として、年間来客数約150万人までに成長。少量多品種型の地場鮮魚の新たな需要を掘り起こし、直売所が市民の台所かつ市民と観光客の交流の場として定着。地場水産物の新たな価値形成で漁業関係者の所得向上にも貢献している。萩しーまーとの卓抜したマーケティングのノウハウと事業構築力、そしてその実行力は、県内のみならず全国的にも高く評価されるものである。

取組内容

1 低利用低価格魚種の有効利用

○少量多品種の産地を強みに変え、市場で値段の付かない低利用魚種に名前を付けるなど無名魚種をブランド化し（「萩の金太郎」他）、食べ方も店頭で提案。また、4～5魚種が混在する「混じりの箱」という企画商品の販促も店頭で進めている。農商工連携による地魚加工にも取り組む。

これらの販売戦略により、従来デメリットが強調されていた少量多品種の魚産地が、産地直売では武器となり、四季折々の多様な魚種を少量ずつ小売りすることが、直売施設としてはセールスポイントになることを証明した。

2 メディアやイベントを通じ、現場から魚情報を発信

○「いま旬の魚や野菜は何か？」「魚のおいしい食べ方は？」という情報を消費者に伝える活動を各種メディアを通じて展開する（現在、レギュラー番組6本）。この結果、知名度が低かった魚「萩の金太郎」「萩のあまだい」「萩の真ふぐ」が全国にも紹介され、カリスマシェフのプロデュースによる萩の食材を使った創作レシピ本なども企画中。地場から県内、そして首都圏の上級マーケットの市場開拓が進み、萩ブランドの知名度アップにもつながっている。

3 有力魚種のブランド化による魚価の向上

○約1000人の市内漁業者および漁業関係者の所得向上を目指し、「萩の真ふぐ」「萩のあまだい」「萩の金太郎」などの有力魚種のブランド化による魚価格の向上に取り組む。ブランド化を通じて、実際に「萩の真ふぐ」は産地魚価が約1.5倍に上がるなど目に見える成果をあげている。

4 魚食の普及、食育活動の展開

○次世代を担う子どもたちの食育活動も積極的に展開。萩市生涯学習課と共同で「地魚料理教室」を毎年開催。その他、近隣や県内の小中学校・福祉施設、高齢者施設での出張授業や出前料理教室も積極的に対応している。

5 次代を担う、担い手の育成

○「萩ブランド流通開発室」での総合的なマーケティング力の養成と実践

全国地産地消推進協議会 会長賞

愛媛県立大洲農業高等学校（愛媛県大洲市）

～学生パワーによる地元「食財」を活用した新商品開発と地域活性化～

※「食財」とは「大洲の食材は大洲の財産」という意味

代表者：学校長 柳原 一嗣

所在地：愛媛県大洲市東大洲

構成員：3学科（生産科学科、食品化学科、生活化学科）・339名（生徒数）

活動開始年：平成16年

表彰理由

「地域から信頼され、地域の期待に応える教育」を目指し、農業高校という専門性を活かした教科課題に地産地消による商品開発を取り込み、学生たちの創意を十分に活かしつつ、地元生産者や食品業者などとの連携で地産地消活動を実践する取り組みである。このような社会的活動を教育課程にとりこんで地域振興につなげることは、今後の実業高校のあり方のモデルとなる。特に、実践内容を生徒自らのプレゼンテーションにより地域内外で発表し、評価されることは教育効果も高く、大洲農高からの発信が大洲市の農産物はもとより大洲市そのもののPRにも貢献している。

このように、実業高校における地元業者との共同開発などの現場との関わり、地元中小企業に対する関心の高まりや地元での就職にもつなげるなど地域活性化に貢献していることが評価できる。

取組内容

1 教育課程における地元食材を活用した商品開発事業

食品化学科の総合実習、課題活動の時間を中心に、下記の教育課程が実施されている。

- 1年次：食品製造の基礎学習、地域実態調査
- 2年次：新商品の試作、試作品の検証、地元農家との交流
- 3年次：地元商店との交流、商品化、地元住民との交流、大洲地域のPR、地域活性化活動

2 地元農家、食品メーカーと地産地消の商品の共同開発

地元農家、地元食品製造業者（市内製菓業者、パン製造業者、うどん屋など）と共同や協力により次のような商品が実際に開発され、地元商店街や直売所などで販売が進められている。

（主な開発商品）にんじん豆腐、菜の花もち、里いもコロッケ、もち麦パン、もち麦ビスケット、おうどいもコロッケ、ポテマロン（ポテマロングは保存期間延長商品）、しいたけうどん、大洲だいふく 等

3 農産物直売所「愛たい菜・産直市」での商品販売（平成22年4月オープン）

大洲市では平成21年より「地産地消モデルタウン」構想を進め、大洲市地産地消推進協議会を発足した。22年4月には拠点となる農産物直売所「たいき産直市・愛たい菜」を開設。同直売所は大洲農校の常設展示・販売コーナーも設置され、土日限定で生徒による対面販売も実施している。

4 大洲「食財」レシピ集の作成

大洲市地産地消推進協議会の支援を受け、大洲食材を活用したレシピ集の作成にも同校が取り組んでいる。この中では、「食財」レシピ紹介の他、大洲市のPR、地産地消の解説、商品や市内直売所の紹介など市の地産地消の取り組みのすべてが紹介されている。

農林水産省 生産局長賞

トラットリア クチーナ オランジェリー 料理長 北村 裕（宮城県仙台市）
～料理人発・みやぎの地産地消の実践と拡大～

代表者：料理長 北村 裕

所在地：宮城県仙台市宮城野区榴岡（ホテルレオパレス仙台内）

構成員：生産者と消費者への交流会の参加者約104名

活動開始年：平成16年

表彰理由

ホテルレオパレス仙台のイタリアンレストランの料理長として、安全・安心な地元の食材を提供したいという想いから県内産地に出向き、生産者との対話の中で地元食材の魅力を発見し、県産食材を年間を通じて使用している。産地や食材の情報をお客様に工夫して伝えるなど、県産食材の美味しさや豊かさなどの魅力を発信し続けている。また、地産地消の取り組みを広く市内・県内のホテルや飲食店にも広げていくため、調理師向けの学習機会の創出や情報の共有化にも尽力し、県内の地産地消の取り組み拡大にも役立っている。

これらの活動を通じて、県産食材の販売促進と消費拡大に貢献し、生産者の安定的な需要先を創出したと同時に、生産者と料理人の信頼関係を構築し、生産意欲の向上にもつなげたことなどが評価できる。

取組内容

1 宮城県産食材の積極的な使用と情報発信

○ホテル内朝食バイキング、ランチバイキングにおいて地産地消による県産食材をふんだんに使用（年間を通じて野菜の約7割は宮城県内産を使用）

○水産物は宮城県漁協七ヶ浜支所、朝取り野菜はJA全農みやぎとの連携で仕入れるなど、生産者と直接取引することで、産地や食材の旬の情報をお客様に発信することが出来ている。また、生育中の「なす」や「里芋」の鉢植えを店内に展示するなど、情報発信にも工夫を凝らしている。

2 生産者と消費者の集いを企画

○交流イベント「みやぎを食らう」を年2回程度開催。

○食材王国みやぎ・仙台発地産地消オーダーバイキング等、旬の食材フェアを開催。

○市場流通では出回らない幻の「星ガレイ」などの珍しい食材や仙台伝統野菜の「赤がら」「仙台曲がりねぎ」等のイベント時の積極的な使用を進めている。

3 県内調理師等に向けた情報発信による県産食材の利用拡大

○司厨士協会等を通じて市内のホテル・調理師に対する勉強会の開催などを通じて、地産地消食材の情報発信を進め、県産食材の利用促進につなげている。

4 地産地消活動に対する各種表彰などを受賞

○これまでの地産地消の活動実績が評価され、宮城県より下記の表彰を受けている。

「食材王国みやぎ推進優良活動表彰（地産地消の部）」 県知事表彰（平成22年度）

「みやぎ食材伝道士」の三つ星認定（平成21年度）

※店名は南イタリアの「柑橘類を育てる温室のようなレストラン」をイメージして名付けられた。

トラットリア……食堂 クチーナ……台所

オランジェリー……オレンジやレモンなどの柑橘類を冬の寒さから守るために建築された建物

農林水産省 生産局長賞

となみの農産物生産グループ協議会（富山県砺波市）

～ 女性農業者と地域の協働で確立した砺波型地産地消の学校給食～

代表者:会長 藤井 弘子
所在地:富山県砺波市宮沢町
構成員:会員 生産者92名
活動開始年:平成9年

表彰理由

昭和60年代から水田農業の近代化(農地の受委託や営農の組織化等)で余剰労力が生まれ、それを活用した女性グループの野菜栽培が活発に行われてきた。平成9年に市内の19組織により協議会を設立し、直売所の開設、イベント参加、学校給食への食材供給などが開始された。

学校給食への供給は当初試行的な取り組みであったものの、地産地消率の向上にむけて関係機関との調整を重ね、「砺波型・地産地消の供給体制」を確立させた。学校現場とともに共通の目標を掲げ、調理現場で使用しやすい規格、一次加工、加工品の開発などを提案・対応することで、供給品目と使用期間の拡大を図り、地場産品目および地場産比率の拡大と生産者の所得向上につなげてきた努力が評価される。また、当初は女性・高齢者が中心であったものの、需要が高まる中で中核農家や大規模経営体も参画するなど、主体の拡がりを見せていることも評価できる。

取組内容

1 学校給食食材の供給体制の確立

○関係機関(市・JA・県農林振興センター等)との連携により、農産物の出荷規格や出荷方法を統一し、市内幼稚園・小中学校(全18校、4,760食)に野菜等を供給する。これらの連携で地場産比率を現在の40品目・20%から25%への拡大を目指している。

○学校給食センターの利用計画に合わせて、計画的な出荷ができるように出荷検討会を重ね、生産者グループごとに作付計画や出荷計画を作成し、安定供給に努めている。また、給食食材に適した野菜づくりの栽培講習やほ場巡回も行っている。

○学校給食メニューに干しなすや干し大根などの乾物や郷土料理を加えることで、生産品目の少ない冬場の供給品目を拡大し、年間を通じた供給につなげている。

○学校給食現場の負担軽減のため、野菜の一次加工品の供給にも取り組みは始めている(かぼちゃの面取り、豆のさやとり等)

○学校給食だよりでの生産者紹介、給食時間での野菜づくりの説明、珍しい野菜の調理前の展示など、子ども達と生産者の交流を進め、地元野菜に対する関心を高めることに役立っている。

2 学校給食残渣の減少と野菜残渣を活用した資源リサイクル

○地場野菜の使用拡大や食農教育の成果により、学校給食の野菜残食率が減少した。

○学校給食センターに野菜くずを細断・脱水する施設を整備。生産者が野菜残渣を引き取り、コンポストで堆肥化して野菜栽培に再利用する資源循環に取り組んでいる。

3 直売活動による地産地消の推進

○野菜生産者や生産品目の拡大を受け、農産物直売所「散居の店」を開設(毎週土日営業)。各種イベントでの出張販売も実施している。

○漬物や乾燥野菜等、農産加工品の商品開発を進め、生産者の収益拡大に貢献している。

農林水産省 生産局長賞

日野町猟友会（滋賀県日野町）

～料理人との協働で鹿肉を付加価値化し、新たな地域食文化を形成～

代表者:会長 吉澤 郁一

所在地:滋賀県蒲生郡日野町河原

構成員:会員55名

活動開始年:昭和34年

表彰理由

近年、獣害による農業被害が深刻化したため、捕獲した鹿の活用を検討し、フランス料理店のシェフと「天然日野鹿を広める会」を結成。猟友会、料理人、地域関係者との協働で鹿肉としての利活用の検討を重ね、解体方法・衛生管理・調理技術を確立し、町内はもとより県内で鹿肉の食用を普及させた。町内の飲食店・学校給食での食材利用はもとより、一般家庭における鹿肉食用への理解の深まりにも貢献した。これまで廃棄処分されていた鹿を適切な処理・加工・調理により付加価値をつけて地域資源として活用し、農業被害の軽減のみならず経済的な価値も創出し、地産地消として新たな地域食文化を確立させたことが評価できる。

取組内容

- 1 獣害駆除の鹿の食用活用の検討
○鹿による農業被害が日野町内で年間1,656千円にものぼるなか、鹿肉としての販路や技術がないため、捕獲意識も低く、捕獲物の自家食用や猟犬の餌以外の活用価値を見いだすために、外食食材としての活用策の検討を料理人等も交えて開始した。
- 2 ジビエ料理など鹿肉の調理方法の検討と普及
○ジビエ料理講習会などを企画し、解体方法、衛生管理、調理技術などの勉強会の開催。
○京都フランス料理研究会のうち特に滋賀県内のホテルや飲食店とともに「天然日野鹿を広める会」を運営し、鹿肉販売に関する諸条件を整備（規格・価格・配達方法・決裁等）した。
- 3 大手カレーチェーンにおける鹿カレーの商品化
○大手カレーチェーンのCoCo壱番屋の県内3店舗において当地の鹿肉を食材とした「鹿カレー」を商品化し、鹿肉の安定供給先となっている。
- 4 学校給食において「地産地消の日」に鹿カレー等を提供
○11月の地産地消の日において、町内12の小学校・幼稚園の子どもたち約1,800食の給食において「近江日野鹿カレー」と「日野菜サラダ」を提供。町内の子どもたちやその保護者の間でも、鹿肉の食用に対する理解の深まりが見られている。
- 5 一般家庭向けの鹿肉調理講習の実施
○町内の女性グループや県内の食事文化研究会会員や給食調理員を対象に、鹿肉の料理講習会を開催し、関係者とともに試食を重ねて、鹿肉の普及と活用につなげている。
- 6 特産日野菜などの活用の拡大
○鹿肉の利活用を契機に、その他の地域食材も注目され、特に特産の日野菜については外食産業において漬物以外の用途活用が増加している。

農林水産省 生産局長賞

農業法人株式会社 きてら（和歌山県田辺市）

～住民出資で直売所から交流施設まで運営し、地域経済効果を創出～

代表者：代表取締役 笠松 泰充

所在地：和歌山県田辺市上秋津

構成員：生産者・地域住民・出資者など約270名

活動開始年：平成11年

表彰理由

都市近郊の柑橘産地であり、新旧住民の融和を目的にした「秋津野塾」の地域づくり活動が基盤。住民出資で立ち上げた直売所「きてら」を核に、農産加工や都市農村交流を進め、多くの来訪者を呼び込む地域に成長した。そのノウハウやネットワークを活かし、新たな農産加工品等の商品開発に挑戦しつづけるとともに、旧小学校校舎を再利用したグリーン・ツーリズム施設「秋津野ガルテン」（農家レストラン・宿泊施設・体験施設等）を住民出資で立ち上げ、現在は12万人以上の集客を得ている。その運営を地域住民自らが引き、直売所・加工施設・交流施設等において地域内雇用や収入を創出するなど、大きな地域経済効果を生み出している。これらの活動は農業の6次産業化であり持続的なコミュニティビジネスのモデルとして評価できる。

取組内容

1 直売所「きてら」の運営

○平成11年に31名の住民有志が出資し、20坪の直売所を立ち上げた。店頭販売の他、季節の柑橘と農産加工品を詰め合わせた「きてらセット」等の宅配で地域外の顧客も取り込むことに成功。農産加工品や野菜販売も充実させ、小規模店舗ながら年商約1億の直売所までに成長している。
※「きてら」とは方言で、「来て下さい」という意味。千客万来の願いで名付けられた。

2 運営組織の法人化による持続可能な経営体制の確立

○直売所の運営組織である「農業法人株式会社きてら」を中核に、みかんジュースなどを加工する「俺ん家ジュース倶楽部」、都市農村交流施設「秋津野ガルデン」を運営する農業法人株式会社秋津野など、事業内容ごとに住民出資による法人組織を立ち上げ、健全な経営を進めている。

3 地域内組織の連携による「秋津野ガルテン」の運営

○地域内組織はもとより、地元行政や和歌山大学とも連携し、平成20年に旧秋津小学校校舎を都市農村交流施設に改築した「秋津野ガルテン」をオープン。農家女性で運営する農家レストラン「みかん畑」は毎日約30種類のメニューが並ぶビュッフェ方式で年間4万人が利用する人気となり、直売所との相乗効果も創出している。

4 柑橘の周年生産体制の確立と柑橘加工品の開発

○年間を通して柑橘類が途切れないように、消費者ニーズを先取りした多品種の柑橘生産に努めるほか、柑橘類については市場価格に左右されぬようにジュースやドレッシング等の農産加工品の商品開発を積極的に展開している。

5 収穫体験など農業体験による消費者との交流

○農業体験やみかん狩りの希望者に対しては、きてらの出荷農家などを紹介するとともに、別途14軒の農家有志で「秋津野農家民泊の会」を発足し、学童等を中心とした農家民泊の受け入れを進めている。

6 地域内の放任園を整備し、市民農園など利活用の促進

○地域農業の課題となっている耕作放棄地の有効活用のため、新たに市民農園の開設や、直売所や農家レストラン向け野菜生産ほ場の整備など、放棄地の解消に向けた取組も開始している。

農林水産省 生産局長賞

(有) 赤雁の里 (島根県益田市)

～地域資源を活かした食農教育と交流による地域振興～

代表者:代表 渡邊 哲朗
所在地:島根県益田市赤雁町
構成員:10戸・22人
活動開始年月日:平成13年2月

表彰理由

地域住民の有志で開始された「赤雁の里」の取り組みが、教育的効果や社会的効果を生むにつれ、地域住民全体の協力体制を築き、景観形成や農業生産など地域住民が支える事業として成長している。また、交流事業への参加者や農家レストランの利用者の増加、新たな地域特産品の開発が進むに伴い、地域資源が再評価されてきた。この結果、認定農業者への農地の集約や委託も進んだほか、農業サポーターによる新たな農業生産が始まるなど、遊休農地の解消など農業生産振興にもつながった。これらの活動は過疎化・高齢化が進展する山間過疎の小さな集落でありながら、限られた人材や地域資源を活用した元気な地域振興活動のモデルとなるところが評価される。

取組内容

1 小中学生向け交流事業「ふれあい楽校・赤雁の里」の実施

○夏休み期間中に2泊3日の小中学校「サマー学校」を受け入れる活動が定着。そばの播種などの農作業やウナギ捕りの他、食事の準備から片付けまでを子ども達に行わせ、農家の精神なども伝える一連の食農教育プログラムとなっている。

2 農家レストラン「赤雁の里」(予約制)の運営

○赤雁地区の女性達の活動の場として、当地の昔ながらの食べ物や調理法を地元のお年寄りに聞き取りながら再現し、飲食提供するメニューをつくりあげた。また、お客様の声を参考にしながら赤雁の小豆や餅米による「桜餅」「柏餅」「切餅」などの特産品も開発し、市内の直売所やスーパーで販売する地産地消商品となっている。

3 食農教育「農村歳時記」の取り組み

○田植え、田んぼの生き物調査、稲刈りまで年4回の交流イベントを毎年実施している。益田市内の小学校を通じて参加者募集を行い、保護者も含め毎年100名近くが参加する。活動6年目を迎え参加者も定着してきたとともに、幼稚園などの未就学児の希望も増加している。

4 赤雁の里としての年間行事の確立

○春の桜まつりにはじまり、農村歳時記のイベント、秋の収穫祭、年始のキャンドルナイトなど、年間を通じて行事を開催し、平成13年からの延べ来訪者は2万4千人にのぼっている。

5 地域の農業生産振興

○レストランや加工品の原材料として、サツマイモや小豆などの作付けが拡大したとともに、新たな農業サポーターの参加を得て、「赤そば」や「柚子」の生産に向けた活動が開始されている。