

農林水産大臣賞

絵本の里けんぶち VIVAマルシェ（北海道剣淵町（けんぶちちょう）） ～若手農家発「軽トラマルシェ」でおいしい野菜を各地に届ける～

組織概要

○代表者 高橋 朋一

○所在地 北海道上川郡剣淵町

○構成員 生産者25名等

○活動開始年 平成22年



受賞のポイント

- 移動販売「軽トラマルシェ」の開始をきっかけとして、**新たな野菜（品種）の栽培への挑戦、加工組織等との連携などの取組の拡大**を通じて、若手農業者たちの活気に満ちた姿勢、行動等が顕著に見られるようになるなど、**地域農業の活性化と人づくりに貢献**している。
- また、豊富な品揃えの実現と目玉商品を作るとともに、「野菜ソムリエ」の資格を取得し、調理方法や保存方法などの情報を提供するなど、**積極的に消費者との交流を図ることで、集客が図られ出店回数が増加し、販売量も増加**することで、地産地消の拡大につながっている。
- 軽トラマルシェでの販売のほか、地域の飲食店やレストランなどへの販売、**地域の加工組織と連携して加工原料となる野菜の生産等にも取り組む**ことで、地域農業の振興に貢献するとともに、地産地消の核となっている組織であり、今後の発展・活躍が大いに期待できる。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・「ただ、黙々と作物を作るだけの農業は面白くない。みんなで何かに挑戦しよう」との思いで、平成22年4月に、農協青年部員13人で直接お客様のいる所に軽トラックで出向いて、農産物等を販売する「軽トラマルシェ」を開始。
- ・活動を広げていく中で、農協青年部員等が、この活動に自主的に参加しやすいよう、平成24年度に「絵本の里けんぶち VIVAマルシェ」に改組。また、平成25年10月に、「軽トラマルシェ」を商標登録することにより、信頼度・信用度が増し、商品のブランド化が図られた。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・販売に当たっては、若者ならではの柔軟な発想で共通のロゴや統一した木箱に英字新聞を敷くなどディスプレイに工夫を凝らし、マルシェの雰囲気演出して集客につなげている。
- ・新たな野菜（品種）の栽培に挑戦し、**品揃えを400品種（当初50品種）に増加**させるとともに、市場では見かけない珍しい品種や国内では栽培が難しいとされる品種（ひよこ豆、レンズ豆）などの**目玉商品を作って消費者にアピールすることで、出店回数が23回（当初6回）に増加し、販売量も増加。販売額も約19百万円（当初約8百万円）と拡大**している。
- ・メンバー3人が「野菜ソムリエ」の資格を取得し、調理方法や保存方法などの情報を提供するなど、積極的に消費者との交流を図り、販売の促進につなげている。
- ・地域の直売所での販売、**加工組織と連携して原料となる野菜の生産を行うなど、取組が拡大することで、メンバーが32人（当初13人）に増え、生産体制が強化され、品揃えを支えている。**

■地域への貢献・波及効果

- ・20～40代の農業者や新規就農者を中心とした組織の取組を通じて、若手農業者の活気に満ちた姿勢、行動等が顕著に見られるようになる等、地域農業の活性化と人づくりに貢献している。

農林水産大臣賞

なかつがわ農家民宿組合（山形県飯豊町(いいでまち)）

～中津川から首都圏そして世界へ！ 食と農の大切さを世界中に発信～

組織概要

- 代表者 組合長 鈴木 みち
- 所在地 山形県飯豊町中津川地区
- 構成員 生産者20名
- 活動開始年 平成19年



受賞のポイント

- 過疎化が進む中、地域の活性化等を図るために農家が民宿の許可を取得し、農家民宿組合を立ち上げ、一貫して地場産食材を使った郷土料理を提供することで、宿泊者の増加が図られ、地場産物の生産拡大により地域農業の振興につながっている。
- 1軒の受入を5人までとし、農業体験や料理などを宿泊者と一緒に行うことや郷土料理や伝統文化の言葉話をするなど、宿泊者との交流を密に行うことで、地産地消と食育に対する理解を深めている。
- 企業や大学生の研修などの受け入れによる客層の広がりに対応し、地場産物を使用した新たな料理を開発・提供することで、更なる地場産物の利用拡大につながっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・ダムの建設に伴い、中津川地区の過疎化が進行。地域に人を呼び込もうと、独自の村づくりとして様々な活動を行う中で、平成16年に山村留学生の受入を開始。平成19年には、山村留学「里親の会」を中心に農家民宿の許可を取得し、都市部の中学生の教育旅行を受け入れる「なかつがわ農家民宿組合」を立ち上げる。
- ・その後、平成20年に旧中津川小中学校の廃校の方針が決まったことにより、教育旅行の受け入れを増加させるとともに、台湾からの田舎暮らし体験の受け入れや企業や大学生の研修の受入を開始。受入窓口を組合組織としたことで、旅行業者が安心して誘客し、現在は10軒の農家民宿で年間約1,000人を受入れている。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・民宿組合では、自家野菜や地元の山菜、ヤマメ、伝統野菜の宇津沢かぼちゃ等の使用を取り決めて、一貫して地場産食材を使った四季折々の郷土料理を提供することにより、宿泊者が増加し、農家の自信につながっている。
- ・1軒の受入を5人までとし、野菜収穫等の農業体験のほか、収穫した野菜等を使用した料理を農家と一緒に作ることや食事をしながら、郷土料理や伝統文化の言葉話をする等、宿泊者と交流を密に行うようにしている。
- ・客層の広がりに対応し、飯豊産米沢牛を使った「ビーフシチュー」、野草等を活用した「摘み草料理」、「宇津沢かぼちゃ」等を使用した新たな料理を開発し提供することで、更なる地場産物の利用拡大につながっている。

■地域への貢献・波及効果

- ・企業や大学生等に農村での体験が受け入れられることで、組合員が地域の自然、文化に誇りを持ち、自信につながっている。
- ・地場産食材を使った料理を提供することで地場産物の生産が振興されるとともに、宿泊者数の増加により新たな農家民宿の開業も予定されるなど地域の活性化につながっている。

農林水産省 食料産業局長賞

協同組合 産直センターひがしやま季節館(岩手県一関市(いちのせきし))

～直売所を核に災害時の食材供給と地産地消の基地となる～

組織概要

○代表者 理事長 前田 眞
○構成員 生産者152名

○所在地 岩手県一関市東山町
○活動開始年 平成6年



受賞のポイント

- 直売を行うために立ち上げた直売所組合が核となり、直売所での地場農産物や農産加工品の販売、学校給食への食材供給、インショップや宅配での販売のほか、農産物加工品の製造販売、食堂での食事の提供など、**多角的な取組を実施してきたことで、組合員が増加し、生産体制が強化**されることにより、地域農業の振興につながっている。
- 伝統食の加工や新たな加工品開発に取り組み**、地場農産物の高付加価値化に取り組んでいる。
- 会員のほ場の土壌分析や加工施設等から出た残さいの堆肥化などを通じ、**環境に配慮した農業生産**を組織ぐるみで推進している。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・平成5年の未曾有の冷害の際、地域内に農産物がなくなってしまったことを契機に、「旬の新鮮な地場農産物を地域の消費者に届けたい」との思いで、平成6年6月に農協青年部の有志(会員45名)が住宅団地入口のプレハブ小屋で直売活動を開始。平成8年4月に「産直センターひがしやま生産組合」(平成11年5月に法人化)を発足し、直売所「季節館」を開設。
- ・中山間地で1戸当たりの農地所有が少ない中、農家の所得を向上させるため、学校給食センターへの食材の供給やインショップによる販売を開始するとともに、加工品を製造する「あじやら味善加工所」、食事を提供する食堂を設置し、活動を拡大。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・直売所での販売のほかに、**学校給食センター、インショップ、宅配等での提供による販売先の拡大や加工食品の製造販売を行う**など、多角的な取組を実施してきたことで、組合員が152人に増加し、生産体制と組織体制の強化が図られ、過去5年の販売額は1億円超で推移している。
- ・**あんこ餅、漬物等の伝統郷土食や地場農産物を活用した加工品を製造販売**することで、地場産物の生産拡大につながっている。また、生産者・加工業者・流通販売者による地域特産品創造プロジェクトで、1次加工品を製造し、自らそれを使用した新たな商品を開発販売するほか、地域の菓子店でも商品化されるなど、地域と一体となった取組を行っている。
- ・地域の各種イベントで餅食などの作り方や試食を行い、消費者との交流や郷土の伝統食の啓発を実施。
- ・直売所独自で会員のほ場の土壌分析を行い、健康な土づくりの徹底を図るほか、有機栽培研修会の開催、加工施設等から出た残さいの堆肥化を行い、資源循環・環境保全に努めている。

■地域への貢献・波及効果

- ・平成24年に**一関市と「災害時における応急食糧等の確保に関する協定」を締結し、地域の食材供給拠点施設**として、多角的な取組の実施と伝統食を基本とした新たな加工品の開発販売を通じて、地域農業の振興、地域の活性化に貢献している。

農林水産省 食料産業局長賞

和田地区自給野菜組合(山形県高畠町(たかはたち)) ～組合創立50年。安全・安心な野菜を子ども達に届け続ける～

組織概要

○代表者 組合長 高橋 稔
○構成員 生産者20名・消費者350名

○所在地 山形県東置賜郡高畠町
○活動開始年 昭和39年



受賞のポイント

- 子ども達へ地元の安全・安心な食材を供給するため、母親が中心となって、無農薬野菜を栽培し、昭和39年から半世紀にわたり、地域の農産物を学校給食に安定して供給することで、生産者・学校・子どもたちの間に強い信頼関係が生まれ、子どもたちの地域の農産物への理解が深まり、地域への愛着や感謝の気持ちが育まれている。
- 子ども達に地元の安心・安全な農産物を食べてもらいたいという思いが他の地域に波及し、町内全域で地場農産物の供給が行われている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・和田小学校の給食は昭和32年から始まる。当時は業者から野菜を購入をしていたが、値段が高く保護者の費用負担が大きくなり、地元の安全・安心な地元食材を供給して欲しいという学校長の要望に応え、昭和39年に児童の母親が中心となり和田地区自給野菜組合(24名)を結成し、今日まで50年間にわたり自給野菜の供給活動を継続。
- ・平成22年より中学校の学校給食が開始されると、新たに中学校部会が発足し、現在は合わせて20名の組合員が自給野菜の供給を実施している。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・和田地区は有機農業の発祥地とも言われ、食の安全・安心に対する住民の意識が高いことと、利益ではなく、「地域の子どもたちの成長を自分たちが作ったもので支えていることが何よりの喜び」という組合員の想いが50年にわたる活動を支えている。
- ・発足当時から現在まで、子ども、孫、ひ孫の三世代に野菜を供給している組合員もいる。
- ・安心・安全な食材を提供するため、和田地区の小中学校に無農薬栽培の野菜を納入(24年度は人参、キャベツ、玉ネギ、じゃがいも等38品目)。
- ・地場産物を活用した給食回数は、年間給食回数の88%にものぼる(平成24年度)。
- ・毎月の定例会で、調理師が作成した「自給野菜注文書」(必要な野菜と数量の一覧)に基づき、「いつ、だれが、何を、何キロ納入するか」を決定している。
- ・定例会では、学校から給食時間の子どもたちの様子なども伝えられ、組合員の生産意欲の向上につながっている。

■地域への貢献・波及効果

- ・無農薬栽培に取り組む生産者(組合員)の食に対する願いや考え方をすることで、子どもたちに地域の食文化についての理解が深まった。
- ・顔が見え、話ができる関係が築かれることで、生産者との交流が深まり、地域への愛着や感謝の気持ちを育むなど、子どもたちの食育の向上に貢献している。
- ・町内の他地区にも、学校給食に地場産物を納入することを目的とした4つの団体が組織されるなど、学校給食への地場農産物の供給の取組が町内に波及している。

農林水産省 食料産業局長賞

八人八色組合(新潟県南魚沼市(みなみうおぬまし)) ～女性農業者自らの努力と創意工夫による直売活動～

組織概要

○代表者 組合長 南雲 利文
○構成員 生産者86名他

○所在地 新潟県南魚沼市
○活動開始年 平成13年



受賞のポイント

- ジェラートや手作りの加工品など女性農業者が自らの努力・創意工夫を凝らした商品開発に取り組むことで、販売量が増加するとともに、組合員が増加し、女性農業者の所得向上、地域農業の振興につながっている。
- 気象条件の厳しい地域において、冬場の品揃えを充実させるため、手づくり加工品の製造に取り組んだり、農産物の雪中貯蔵や乾燥野菜の生産に新たに取り組む、組合員の生産意欲の向上につなげている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・平成13年に、ワインレストラン「葡萄の花」が開店するに伴い、県内外のお客さんに自分たちの朝採れ野菜を味わって欲しい、直接販売してもっと手取りをアップさせたいとの思いから、地元浦佐地区の女性農業者15名で「八人八色組合」を発足し直売所を開設。
- ・女性農業者が直売施設という活躍の場を持て、自らの努力・創意工夫を行った販売により、売上げの向上という結果が出たことで、各組合員の意欲が向上。
- ・平成17年から、学校給食への地元農産物の利用促進を図るため、地元学校給食センターへの食材供給を開始。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・直売所を介した生産者同士や消費者との交流を通して、品揃えの充実やジェラートや手作りの漬物、味噌等の加工品の開発など、自らの努力・創意工夫を生かした販売を実施。
- ・冬場の品揃えの充実のため、消費者ニーズの把握やJA等が行う栽培・加工研修会へ参加し、情報収集・技術研鑽に努め、農産物の雪中貯蔵や乾燥野菜の生産など新たな取り組みを実施。
- ・組合の取組が地域に浸透していくことで、地域の学校給食センターや地元の旅館、外食産業等へ販路が拡大。
- ・小学校での交流給食会や学校菜園での栽培指導等を通じて、小学生の食への関心が高まっている。
- ・GAPやエコファーマー認定支援研修会への参加、農薬・肥料等の使用状況の管理徹底など、安心・安全な農産物の生産販売に向けた取組も積極的に実施。

■地域への貢献・波及効果

- ・安心・安全な農産物や工夫を凝らした加工品を販売することにより、来客者数、販売量が増加し、組合員が86人に増加するなど、女性農業者の所得向上に貢献している。
- ・「八人八色」が中心となった直売活動が広がり、地域の生産者が米以外の多様な園芸作物を栽培し始め、アスパラガスやねぎなど地域の園芸重点推進12品目の栽培が増加した。

- ## 組織概要

全国地産地消推進協議会 会長賞

特定非営利活動法人おおつきエコビレッジ（山梨県大月市（おおつきし）） ～農地・山林を再生し、交流を通じた循環型社会を提案～

組織概要

- 代表者 理事長 佐々木 利行 ○所在地 山梨県大月市富浜町
○構成員 生産者85名 ○活動開始年 平成17年3月



受賞のポイント

- 30年間荒廃状態にあった10haの土地を再生し、その土地で栽培した農産物を地元の直売所等で販売するほか、体験農業の実施や企業の福利厚生活動の場として受け入れを実施するなどの企業と連携した活動、市民農園の貸し出し等の幅広い活動を行うことで、市民だけでなく、都市農村交流が図られ、地域の活性化につながっている。
- 地域の小中学校、短期大学と連携して、栽培から販売体験までの一体的な農業体験学習等を行うことで、地域の農業や農産物に理解が深まっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ・大月市は山間地のため、生産性の低い傾斜農地や小規模農地が多く、過疎化の進む状況の中、耕作放棄地が増加している。また、就業環境や意識の変化により、若者の農業離れが進んでいる。そんな状況を打開するため、30年間荒廃状態にあった民間の土地の寄付を受け、環境保全型農業、農地を活用した都市農村交流等の推進を図る目的で、大月市が構造改革特区「大月エコの里特区」の認定を受ける。
- ・趣旨に賛同した市民や都市部の定年退職者など約30名が中心となり、平成17年3月に「特定非営利活動法人おおつきエコビレッジ」を設立し、活動を開始。
- ・約10年にわたり計画的な事業執行を進め、4haが農地として6haが里山として再生された。

■取組みの特徴・活動の強み

- ・再生された農地で栽培されたサツマイモ、白菜、古代米（黒米）や里山再生で発生した間伐材で栽培した椎茸等をエコの里内の無人販売所や地元の農産物直売所、市内イベント・マルシェ等で販売。栽培から収穫、加工などを行う体験農業（240人参加：蕎麦づくり体験教室、小麦栽培教室）、首都圏の企業と連携した大豆の生産から豆腐づくり、企業の福利厚生活動の場としての受け入れや市民農園（30区画）の貸し出し・営農指導の実施、収穫祭の実施などの幅広い活動を通じて、一般市民や首都圏企業の社員・家族などとの年間を通じた交流が行われている。
- ・地域の幼稚園や小中学校と連携した農業体験学習や市内の短期大学と連携した地域再生・地域づくりを実践的に学ぶ古代米の栽培実習や販売体験を通じて、地域農業や農産物への理解を深める取組を実施。
- ・化学合成農薬と化学肥料の使用を極力控えた環境にやさしい農業を実践し、地域における環境保全型農業の取組を推進している。

■地域への貢献・波及効果

- ・市民、都市住民への体験農業の実施、市民農園の貸し出しなど幅広い活動を実施することで、交流人口が増加し、地域の活性化につながっている。
- ・環境にやさしい農業を実践することで、地域農業者の環境保全に対する意識の向上につながっている。

北海道 置戸町

認定こども園 置戸町こどもセンターどんぐり



【地産地消メニュー】

おけと馬力給食

(ふきごはん、鹿カツ、ヤーコンきんぴら、かぼじゃが団子汁、白花豆の甘煮)

食材数: 26

うち地場産数: 18



エゾシカが多く生息する置戸町では、昔からハンターが狩猟したエゾシカの肉を地域内で消費する食文化があった。また、町内に自生しているふきを食べる習慣もあることから、それらの地域の食文化を子ども達に伝えることを目的として、園給食で「鹿カツ」や「ふきごはん」を提供した。ふきは学校給食センターの職員を中心に関係者が採取・加工するなど、地域の人々の思いのこもった献立を提供する取組を行っている。

野菜栽培や農業青年部等との交流による食育



○開園当時から5歳児クラスで、地元生産の牛や野菜を使用したクッキング授業を月1ペースで実施。今年度から、4歳児、3歳児クラスでも実施。

○置戸町農業青年部と収穫を通じた交流や酪農青年部と子牛交流会をすることにより、園児や保護者地域食材への理解や農畜産業への理解が深まっている。

年間を通じて地場産の野菜や鹿肉を活用



○年に1度、給食センターを中心に関係者総出でふきを採取し、茹で、皮むき、塩漬けを手作業で行い、学校、老人ホーム、こどもセンターの給食で月1～2度、提供。

○鹿ハンバーグ、鹿カツ、鹿チンジャオロース、鹿グラタン、鹿ミートソース、鹿竜田揚げ、鹿コロッケなど給食で提供することで、地域の食文化を子ども達に伝えている。

栄養士と生産者の相互理解による食材の安定供給



○地場食材を安定的に給食で提供するため、月に1度、町の栄養士連絡会議において、生産者と野菜の供給体制の検討や行事等の情報提供等を行うことで、関係者内の相互理解が深まり、地場食材の安定供給につながっている。

秋田県 五城目町
五城目第一中学校



【地産地消メニュー】
ご飯、牛乳、豚肉のしょうが焼き、塩キャベツ、切り干し大根のうま煮、味噌汁、かぼちゃプリン

食材数: 25	うち地場産数: 21	1日の提供数: 275食
---------	-------------------	--------------

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質 (%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
903 kcal	38.3 g	28.5 g	28 %	478 mg	142 mg	3.7 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
5.6 mg	284 µgRE	0.76 mg	0.84 mg	40 mg	7.7 g	3.1 g

家庭の食事の見本となる給食を目指し、地域の多様な食材を利用している。地域で転作作物として栽培されていたかぼちゃは、調理がしにくいという理由で消費されず廃棄されていたものもあり、栄養士が生産者へかぼちゃを缶詰に加工することを提案。一次加工をしたことで、給食での通年使用が可能となる等、地場農産物の活用を促進し、地域農業の活性化につながる取組みを行っている。

生徒によるかぼちゃの缶詰づくりによる食育



- P T A の協力で学校脇に畑を作り、生徒がかぼちゃの作付、収穫、かぼ缶づくり、調理実習、朝市での販売までの一連の流れを体験することにより、転作かぼちゃを通して地域農業への理解が深まっている。
- 給食指導の目標達成のため、年2回2週間、完食、準備の速さ、片付けのきれいさを競う「ペロリンピック」を開催している。

1年を通じて地場産活用のための加工品製造



- 年間を通じて学校給食に地場産物を使用するため、ほうれん草や小松菜は春休みに茹でて冷凍保存し、玉ねぎは夏休みに大量に炒めて保存している。
- その他、毎月必ず使用する福神漬けや切干大根、生姜、トマト、甘酒などを加工し、通年利用出来る加工品を増やしている。

地域農業の振興



- 以前は学校給食への地場産物使用率は1割程度であったが、平成22年に「五城目エコ・ファーマーズ」を組織（米部門9人、野菜部門7名）したことで、平成25年度には重量ベースで50%を超えた。
- 米の低農薬化や、栽培が途絶えていた地元ブランドの「小倉せり」を復興し、ソウルフードの「だまこ鍋」に使用することで、地域の食文化継承、支える心意気が増している。

美郷町北学校給食センター



【地産地消メニュー】

美郷の実り豆栗ごはん、牛乳、男鹿の鰯揚げ甘みそかけ、美郷野菜のトンぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷りんご

食材数:26

うち地場産数: **22**

1日の提供数:668食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質 (%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
669 kcal	27.7 g	21.8 g	29 %	377 mg	112 mg	3.2 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.2 mg	204 µgRE	0.40 mg	0.58 mg	36 mg	6.6 g	2.5 g

秋田県県南地域の伝統食の「納豆汁」を家で食べたことがない子ども達もいるので、ふるさとの味として伝承して欲しいという思いを込めて給食で提供。また、昔から秋田で食べられてきたハタハタやハタハタから作った秋田名物のしょつつるを使用するなど、地域の食文化を子ども達へ伝え、郷土愛を育む献立の作成を行っている。

社会科と連動した地産地消の授業



○小学5年生の社会科の地産地消を学ぶ授業では、給食での地産地消割合や生産者のメッセージを紹介し、地産地消は新鮮で安心ということを生徒へ伝えている。

○毎日の給食時に献立の由来、食材、生産者の紹介等を低学年でもわかりやすいクイズ形式するなど、農産物への関心が深まるように工夫している。

地場産物や伝統食の家庭への普及



○家庭でも地産地消や伝統食を心がけて欲しいと、毎月の「給食だより」で美郷町産食材や郷土食を掲載するとともに、生産者からのメッセージやレシピ等を記載した紙を配布し、美郷産食材を身近に感じてもらえるよう紹介している。

地域の生産者との密な連携による食材供給



○月1回、生産者との話し合いの場を設け、情報交換を行うことにより、栄養士と生産者の相互理解が深まり、野菜だけでなく、特定の時期しか収穫されないスイカやサクランボ、山菜などの供給にも繋がり、平成25年度の地場産率（重量ベース）は83%となっている。

福井県 鯖江市

鯖江市中河小学校



【地産地消メニュー】

鯖江地場産給食の日メニュー(ごはん、牛乳、ブロッコリー入りミンチカツ、トマト、ちかもんづけあえ、まなべ汁)

食材数: 20

うち地場産数: **15**

1日の提供数: 271食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質 (%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
681 kcal	24.0 g	21.1 g	27.8 %	331 mg	103 mg	3.1 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.3 mg	208 µgRE	0.67 mg	0.47 mg	42 mg	5.4 g	2.5 g

鯖江市では食育に積極的に取り組んでおり、郷土の食文化や産業を子ども達に伝える取組を行っている。本献立では、越前鯖江藩主間部侯の名前を使った汁物として、地元で定着している「まなべ汁」に、大豆粉と鯖江の旬の地場野菜を使用するとともに、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まないように工夫された越前漆器を給食に使用することで、子ども達の地域農業や産業への理解を深めている。

鯖江市全体で取り組む
食育の推進



○鯖江市では、市内12校全ての小学校に学校給食畑を設置し、生徒達への農業体験を通じた食育を推進している。

○伝統工芸品である「越前漆器」を学校給食で使用するため、給食の衛生基準に合うように、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まない漆器を開発。漆器で給食を提供することで地域の産業へ理解を深めている。

栄養教諭による
食の授業



○栄養教諭と担任が連携して食に関する指導を行っている。給食時間はもとより、学級活動、生活科、総合的な学習の時間を活用し、教科と関連させながら計画的に進めている。学校公開日等、保護者が参観する機会に行うことで家庭への啓発にもつながっている。

学校給食の加工品製造
メニュー開発の実施



○学校給食で地場産物を活用するため、夏場に収穫される枝豆、越のルビー、吉川ナスの一次加工、二次加工を加工業者に依頼して製品化し、秋から冬の時期の給食への活用を進めている。

○栄養士が生産者グループ等に伝承料理を習ったり、生産者が地場野菜を使った給食メニューを開発したりして、地域との交流を図っている。

岐阜県 下呂市

下呂市萩原学校給食センター



【地産地消メニュー】
南飛騨黒米ごはん、牛乳、なっとくトンのトマト冷しゃぶ、煮豆、きのこのむらくも汁、りんご

食材数: 21

うち地場産数: **13**

1日の提供数: 930食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
669 kcal	30.5 g	17.5 g	23.5 %	352 mg	131 mg	3.8 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
4.0 mg	246 µgRE	0.70 mg	0.66 mg	26 mg	7.9 g	2.1 g

日々の給食が生きた教材として価値のあるものになるよう、地域の食材を積極的に取り入れている。下呂市産トマトの食感を残したタレで、野菜をたくさん食べられるように工夫を行うことや家庭ではなかなか作らなくなった煮豆を岐阜県産大豆を使用して、定番メニューとして給食で提供することで、子供達へ家庭料理の味を伝えるなどの取組を行っている。

小学校～中学校までを通じた食育の推進



○下呂市では、小学1年生から中学3年生まで、市内統一テーマでの食の授業が、1年に1時間確保され、9年間の積み重ねが食への理解を深めている。

○学校給食週間に地域の生産者を招くなど生産者との交流は、児童生徒の農業や地域への愛着心を育む他、生産者の意欲的な農産物栽培につながっている。

地産地消の取組を様々なタイミングで紹介



○日々の給食が生きた教材となるよう、給食時の放送で地域の食材、郷土食、行事食等を紹介する他、校内の展示物や家庭への食育通信などで紹介をしている。

○家庭科の授業の際に、献立を地域や季節の食材で考えるようにする等、教科と連動した食育を行っている。

年間を通じた地場産物の使用



○年間を通じて、多くの地場産物を使用し、地域の特産物や旬の食材を生徒へ伝えている。
（年間を通じて市内産100%の品目…豚肉（ハム・ウィンナー含む）、ニジマス、あまご、ぶなしめじ、生椎茸、マイタケ、ほうれん草、小松菜／岐阜県産100%の品目…米、小麦粉、切干大根、大豆、もやし、糸寒天、白川茶）

島根県 大田市

大田市学校給食センター



【地産地消メニュー】

ごはん、牛乳、とんころの塩麴てんぷら、大田うめえおかか和え、しいたけと豆腐の味噌汁、大田ぶどう

食材数:25

うち地場産数: **16**

1日の提供数:3170食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
670 kcal	30.2 g	17.1 g	20%	437 mg	104 mg	2.4 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.0 mg	183 µgRE	0.41 mg	0.52 mg	13 mg	4.4 g	2.6 g

子ども達に多くの地元の食材を食べてもらいたいと、地元で生産された野菜のほか、地元鮮魚店や生産者と連携しながら加工されたニギスや梅ペーストを給食に使用している。また、子ども達への農作業体験や市民へ地産地消情報誌を作成・配布し、生徒達や市民の方々が地元の食材や農林水産業への理解を深められるような取組を行っている。

地産地消コーディネーター
による地場産物の活用



○平成24年度から地産地消コーディネーターを配置し、JA、産直出荷者協議会等との連絡会を開き、生産や収穫情報などの情報交換や、現状視察を通じて、栄養士と生産者の相互理解を図り、地場産物の供給体制の検討や新たな梅ペースト、マーマレードなどの加工品の開発を実施。

地域の生産者等と
連携した取組



○配食数の多い給食センターに地元の野菜を供給するため、JAや生産者と話し合い、ほうれん草などの葉物野菜は根をカットして納品してもらうことで調理の省力化を図っている。

○ブロッコリーは、福祉施設に一次加工を依頼し納品してもらうことで、旬の時期に使用することができている。

独自の地産地消に
関する情報発信



○生徒への農作業体験や生産者を招いた交流給食等の食育を実施。

○市民向け学校給食の地産地消情報誌の発行や市役所の市民食堂で、月に1～2回、給食の献立を提供し、市民の地域農業や学校給食における地産地消の取組への理解を深めている。

岐阜県 関市

社会福祉法人桜友会 ほほえみ福寿の家



【地産地消メニュー】

岐阜のおもてなし

(鮎めし、茄子のみそ田楽、豚しゃぶサラダ
キウイドレッシング、けんちん汁、すいか)

食材数: 25

うち地場産数: **15**



身体の不自由な人や、食事を認識しにくい入所者のために、香ばしく焼いた鮎の身をほぐしたものをご飯に混ぜて、鮎の旨みや香りを生かしたまま、高齢者も食べやすいように工夫して提供している。地元でも好まれる味噌味を、野菜料理のアクセントに取り入れる等、入所者の慣れ親しんだ味で提供することで、食事を食べる量が増えるような工夫を行っている。

「食事で喜びを伝える」 取組



○伝統食や地場産物を使用した特別な料理を提供する際は、お品書きを配布し、食への関心を高めている。

○月5回程度、調理員が利用者の前で調理を行い、出来立ての料理を提供する「現場調理」を実施することで、調理員と入所者のコミュニケーションが図られている。

地元食材の 優先使用



○お米は職員の試食で美味しかった県産の品種を使用。食材は、岐阜県や関市の業者を中心に契約し、地場食材を優先するように取引業者に依頼することで、地元食材の活用を進めている。

施設における 地産地消の取組



○施設での地産地消や食育への取り組みは、ブログ等を通じて、家族や地域へ情報発信を行い、食への理解を深めている。

○平成25年度、施設敷地内に果樹園を開設。今後、季節に合わせた収穫を予定している。(うめ、くり、みかん、さくらんぼ等)

香川県 三豊市

三豊市立財田保育所



【地産地消メニュー】 香川まるごとふるさと給食

（ふるさと思いのかからだおこわ、瀬戸の米粉甘がらめ、三豊なすの夏野菜ポン酢のせ、ふしめんの白味噌汁、すもも）

食材数：27

うち地場産数：20



財田町の郷土料理を次世代を担う子ども達に伝え、地域の良さを実感してもらうため、地元の旬の野菜や地域特産物（ふしめん、三豊ナス等）を活用した献立の提供や農作業体験、食育クッキングなどを行い、野菜に触れ合うことを通じて、子ども達の食への関心を高めている。

収穫や食育クッキング等、 体験を通じた食育活動



○3歳児を中心に、地域の人々と一緒に、菜園での12種類の野菜の栽培や収穫した野菜でのクッキング、餅つきなどの食文化体験活動を通じて、生産者の思いを園児達に伝え、生産者への感謝の気持ち、苦手な野菜でも食べるという気持ちを育てている。

地域に波及する 朝ごはん習慣の取組み



○朝ごはんの習慣化をめざし、調理員と協力しながら、月2回程度「おはようコケコッコー」とネーミングした簡単に作れる朝食レシピ集を発行。

○保護者以外にも、小中学校へ送付したり、民生委員の協力で地域の人にも周知するなど、取組が広がっている。

地元生産者が 支援する食材供給



○道の駅に出荷されている地元の農産物を優先的に使用。生産者から購入する野菜は、給食や食育クッキングに使用し、感謝の気持ちを育んでいる。

○JA財田・山本支所と連携し、季節ごとに収穫される農産物を聞き取り、年間の献立作成を行っている。

静岡県 静岡市

JA静岡市女性部販売所 アグリロード美和



【地産地消メニュー】

生消菜言弁当(寿司、赤飯、豚肉巻き、煮物、桜エビとタマネギのかきあげ、シイタケのエビ詰め、厚焼卵、サツマイモ団子、へいだん、なます、イチゴ、サンチェ、粉末茶塩)

食材数: 42

うち地場産数: 19



農産物の直売活動と併せて、生産者と消費者の交流活動を行う中で、消費者の「地産地消の高級弁当があったら良いのでは」という意見をきっかけに、生産者と消費者がともに意見を出し合い、地元産の大根、ごぼう、しいたけ等で伝統料理を作り、見栄え、味付け、容器の選定までこだわり、彩りや良く満足感が得られるお弁当を作り上げた。

農村女性の力を結集 「アグリロード美和」誕生



○地元農産物の生産振興を図ることを目的に、平成8年に地元女性農業者が結集し、「アグリロード美和」を立ち上げ、朝市での地元農産物や加工品の販売を開始。平成10年度には直売所を開設し、通年営業を開始。

生産者と消費者の交流



○JA静岡女性部では、消費者に農業を理解してもらうため、平成13年度から生産者と消費者で構成する「生消菜言倶楽部」を発足。年間約10回の農作業体験等を実施して、交流を深めている。

加工品開発と 学校給食への納品



○女性農業者の所得確保のため、特産のお茶を使った「煎茶サブレ」やイチゴを使ったお菓子等の加工品の開発や学校給食へサツマイモ等6品目の野菜や味噌の納入を実施し、販売額の向上に努めている。

福井県 鯖江市

うるしの里いきいき協議会



【地産地消メニュー】

山うにランチ(温泉たまご)

(山うにのせ温泉たまご丼、煮物、ぜんまいの和え物、揚げなすの田楽、漬物、みそ汁)

食材数:24

うち地場産数:20



地元の野菜を食べてもらいたいという思いと、伝統工芸である越前漆器のPRをしたいという思いから、昔から河和田地区の家庭に伝わる薬味「山うに(柚子、福耳とうがらし、塩、鷹の爪をすり鉢で丹念にすりおろしたもの)」を地元産のお米と卵と一緒に越前漆器に盛り付けたメニューを開発することで、地域の食文化や伝統産業を伝える取組を行っている。

河和田の食文化を伝承する うるしの里ご膳



○平成21年に地場産業の活性化のため、伝統工芸の越前漆器を使用したランチの提供を開始。

○地域に訪れた方をおもてなしする為に、各家庭に受け継がれてきた漆器を使い、伝承料理を活かした創作料理「うるしの里ご膳」を開発し、イベントや予約で提供している。

保育園児から大学生まで 幅広い食育活動



○地区の保育園児に、みそ作りの指導や河和田小学校での「よもぎ餅」「ほうば飯」など伝統料理の指導など、子ども達への食育活動に取り組んでいる。

○「河和田アートキャンプ」に参加する大学生を対象に地区で伝わる料理指導を実施し、地場食材の美味しさを伝えている。

地域に残る桑の木を 活用した商品開発



○養蚕時代の名残から、今も残る桑の木を活用して、桑の葉をお茶として商品化。また地域の菓子店と連携して桑の葉パウダー入りのロールケーキやクッキーを商品開発して販売するなど、地域資源の活用に取り組んでいる。

○桑の木の調査や桑畑の植樹・整備を行い、桑茶の増産化の取組を実施。

富山県 富山市

農事組合法人 味彩おおやま



【地産地消メニュー】

味彩弁当(みょうが寿し、黒豆寿し、モロヘイヤうどんいなり、ますフライ、こしあぶら・まいたけの天ぷら、煮物、さといもねぎ味噌、おからサラダ、たけのこときくらげのピリ辛炒め、卵焼き、ちよろぎ甘酢漬け、草餅、モロヘイヤ茶)

食材数:53

うち地場産数:29

地域の特産品であるみょうがを使った「みょうが寿し」といった地域の伝承料理をお弁当に取り入れ、米、豆類、野菜類など食材の多に地場産物を使用することで地元農産物の消費拡大を図っている。また、地元の人が食べ慣れた味付けとすることや独自に開発した「モロヘイヤうどん」等新しい食材を使用し、食べる人を飽きさせない工夫を行っている。

地場特産品の活用と
生産組織のネットワーク



- 大山地区で年間生産される「小佐波みょうが」3トンのうち、1トンを買入れ、みょうが寿しの原材料として使用。
- 大山地区、大沢野地区、八尾地区、婦中地区等の生産者との連携体制づくりを行い、地域の農業の活性化に寄与している。

次世代への伝承料理の
技術の継承



- 中学生の職業体験において、毎年2年生に「みょうが寿し」体験を実施。また、「伝承の匠」として認定される会員が、みょうが寿しの講師として技術の伝承を行うなど、地域の食文化の継承に取り組んでいる。
- 年1～2回、生産者や地域住民を交えた感謝祭を開催して、住民の方々との交流を深めている。

新たな地域特産品の
栽培・開発



- 新たな特産品としてモロヘイヤをうどん、せんべい、お茶に加工。モロヘイヤは自ら栽培し、地域農業の振興に貢献している。
- 地域振興作物の人参は調理法を変えながら、常時お弁当に利用。用途を広げるため、粉末化した人参を使用したキャロット麺の試作を行っている。