

平成25年度
地産地消優良活動表彰

平成25年度 地産地消優良活動表彰の審査結果について

1 地産地消優良活動表彰の概要

6次産業化を進める上で重要な地産地消の取組を一層促進するため、全国各地で、それぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消の取組・活動を募集し、審査委員会による審査を経て、その成果や持続性等について選考の上、表彰する。

なお、地産地消優良活動表彰は平成17年度から実施しており、本年度は8回目である。

2 選定の経緯

- (1) 推薦期間：平成25年8月5日～9月5日
- (2) 地方農政局等推薦期間：平成25年9月5日～9月17日
- (3) 地方農政局等を経由して推薦のあった25件の中から、平成25年9月24日に開催された審査委員会及び10月上旬に実施した現地審査において、農林水産大臣賞候補2件、食料産業局長賞候補5件が選定。

(参考) 全国地産地消推進協議会会長賞1件

【平成25年度地産地消優良活動表彰 審査委員名簿（敬称略）】

氏 名	所 属
秋岡 榮子	経済エッセイスト
勝本 吉伸	株式会社シンセニアン 代表取締役
永木 正和（審査委員長）	国立大学法人筑波大学 名誉教授
中村 貴子	京都府立大学 講師
野見山 敏雄	国立大学法人東京農工大学大学院 教授

<応募条件>

参加者は、地域で地産地消の取組・活動を行っている団体（企業、法人、任意団体、NPO、地産地消の推進を行っている協議会等）又は個人であって、次に掲げる地産地消に係る活動・取組のうちいずれか1以上を行っている者。

（1）地域振興部門

- ア 学校給食又は事業所（企業等の社員食堂、病院、福祉施設等）での給食等における地域の農林水産物の利用促進
- イ 地域の直売所、加工施設、農家レストラン等における地域の農林水産物の利用促進
- ウ 量販店等における地域の農林水産物の利用促進(インショップの展開、地域の農林水産物を利用した弁当等の新商品の開発・販売等)
- エ 地域の伝統料理や伝統作物、伝統文化を活用
- オ 地域の未利用資源の発掘・活用の促進
- カ 地産地消を活かした産地づくりや遊休農地の解消
- キ 地産地消と環境保全、地域循環システムを結び付けた活動

- ク 地域振興に資する地産地消の活動の核となる人材の育成
- ケ その他地域の振興につながる地産地消に係る活動・取組

(2) 交流促進部門

- ア 地産地消と食育、食農教育を結び付けた活動
- イ 消費者との交流及びニーズを踏まえた地域の農林水産物の生産、新商品の開発、販売
- ウ 都市部等その他地域との交流による地産地消
- エ 観光業等他業種との連携による地産地消の活動
- オ 体験農業や観光農園、市民農園の推進等による生産者と消費者の交流活動（啓蒙、体験等）
- カ 交流促進に資する地産地消の活動の核となる人材の育成
- キ その他消費者と生産者の交流の促進につながる地産地消に係る活動・取組

<審査基準>

「地産地消優良活動表彰審査基準」に照らし、優れたものについて表彰

平成25年度 地産地消優良活動表彰 受賞者一覧

1 農林水産大臣賞

(地域振興部門)

宍粟市学校給食センター (兵庫県 宍粟市)

(交流促進部門)

(株) ナチュラルスタンスクラブ (秋田県 大仙市)

2 農林水産省食料産業局長賞

厚岸漁業協同組合 (北海道 厚岸町)

群馬県立安中総合学園高等学校 (群馬県 安中市)

(有) 特産館みまさか (岡山県 美作市)

たいき産直市「愛たい菜」 (愛媛県 大洲市)

NPO 法人 ALIVE LAB (徳島県 北島町)

3 全国地産地消推進協議会長賞

JA くろべ 女性部 (富山県 黒部市)

農林水産大臣賞（地域振興部門）

宍粟市学校給食センター 兵庫県宍粟市(しろうし)

美味しそう！宍粟のめぐみ 食べようでえ！！

組織概要

- 代表者 所長 幸福 定利 ○所在地 兵庫県宍粟市山崎町
○活動開始年 平成17年



表彰理由

- 合併前から学校給食での地元農産物の活用が進められていたが、平成17年に4町が合併し宍粟市が誕生した以降、旧町間の連携を図り利用が拡大している。生産者組織、J A、栄養教諭、行政等の調整会議を重ねることで、多種多様な地場産物の活用とともに、地域農業が活性化してきている。
- 小規模農家や高齢者農家も学校給食に参画できる調達システム、休耕田を活用した新品目の生産、シカ肉等のジビエ給食の提供など、地域の特性に見合った食材供給体制が全市域に拡大し、機能している。
- 地域の多様な主体が子どもたちのために連携し、学校給食に地元食材を安定供給する地産地消の仕組みは、地域振興に大きく貢献し、中山間地域における学校給食のモデルとなる活動である。

取組内容

1. 多様な生産者が担う、地産地消の食材供給（活動参加者 生産者13団体）

生産者組織、J A、栄養教諭、行政等が参加する連絡会議を毎月実施し、話し合いを通じて生産状況、数量、献立等の情報を共有する。3つの給食センターごとに、J A、集落営農組合、小規模生産者、高齢農家など複数の生産者が供給する出荷体制を築いたことが、持続的な安定供給を支えている。生産量の少ない品目も、今ある量だけを引き受けることで、今後の生産拡大を促すことにもつながっている。

2. 宍粟市産の食材を増やす（野菜、米、大豆、麦、ゴマ、ジビエの提供）

地場野菜や卵はもとより、休耕田で契約栽培した大豆を地元業者が豆腐や油揚げ等に加工して使用する。味噌も給食センター職員が仕込む。ゴマ等の新品目は生産を働きかける。大豆生産では農地管理を行う農林公社を利用している。地元にシカ肉加工処理場が出来たことで23年度からシカ肉給食も実施している。

3. 週5日の米飯給食へのこだわり

週5日の米飯給食の和食献立だからこそ、旬の多種多様な地元食材を活かすことができる。平成17年の喫食率は85%だったが、24年度は95%に向上。野菜の地産地消率も年平均71.8%にまで伸びている。

4. 「食育の日」（毎月19日）は宍粟市産のみ。「ふるさと献立の日」は兵庫県産100%。

「食育の日」は宍粟市産食材だけで作る、ご飯と汁物のみの献立とし、地元のものだけを食べていた昔の食事を知る機会とする。「ふるさと献立の日」（月1回）は水産物・畜産物も兵庫県産を使用する。

5. 生産者と子どもたちのふれあい交流

生産者や調理員が学校に訪れる「顔の見える給食」の実施や子どもたちが農場に行き作業を体験する機会を設ける等、生産者と子どもたちとの交流を進めることで、生産者や調理員の意欲も向上し、安全に配慮した生産・調理につながっている。毎日発行する給食カレンダーには誰が作ったものか名前までを明記し紹介している。

農林水産大臣賞（交流促進部門）

（株）ナチュラルスタンスクラブ 秋田県大仙市（だいせんし） 地域内での共生 ～農家主導の“小さい流通”へのチャレンジ！～

組織概要

- 代表者 佐々木 彰
- 所在地 秋田県大仙市内小友
- 構成員 生産者140名
- 活動開始年 平成17年



表彰理由

- ナチュラルスタンスクラブ（NSC）の取組みは、専業農家である代表の佐々木夫妻が新たな付加価値農業を模索するために取り組んだ、農産物の直売・加工や宅配の活動にはじまる。
- 平成17年に地元スーパーの地産地消インショップコーナーを任されたことで、地元の生産者有志をネットワーク化してとりまとめ、生産者主導のインショップ活動をスタートさせた。利便性の高いインショップが地元消費者の支持を得て、25年度までに秋田県南部を中心に23店舗に拡大している。
- NSCは生産者主導の地産地消ネットワークであり、生産者への販売支援、生産支援、交流促進等が充実しているため、若手農家を中心に会員が増加し、インショップの総売上も順調に伸び続けている。また、活動の持続性や次世代の育成を視野に、25年度に株式会社化し、雇用の創出にもつなげている。
- 生産者主導のネットワークが地域の多様な主体と連携・交流することで生産者の利益を高め、かつ地域社会全体に貢献しており、地産地消の先駆的な展開モデルとして注目すべき活動である。

取組内容

1. 地元スーパーと連携したインショップ（地産地消の広場）の展開

地元資本のスーパーとの連携により、スーパー内インショップとして会員農家の商品を取りまとめた売り場を展開する。地元の大仙市を中心に秋田市内まで県内21店舗の売り場に会員の商品を納めている。

2. 女性・高齢農家から大規模農家まで参画する活動

インショップは少量品目も取り扱うが、大量生産する会員の品目はスーパーの一般青果売り場につなぐなど、新たな売り先確保も進めている。少量多品目の生産者だけでなく、専作経営、農業法人、園芸部門を拡大している農家にも安定的な売り場を確保することで、多様な会員農家の生産振興につながっている。

3. 資源循環システムの構築

スーパーで発生した食品残渣をペレット堆肥化し、その堆肥を会員が生産に使用している。堆肥を利用して生産した農産物はスーパーが全量買い取るという、資源循環システムを構築している。

4. 秋田県立大曲養護学校との交流・連携

平成20年より学校の給食食材等を供給している。また、23年度より生徒の農業講座を受け入れ、現在は年間40回ほど生産・加工・販売の実習指導にあたり、生徒達の農業研修と職業訓練の機会となっている。

5. 農家の所得向上や農業後継者の育成をサポート

楽しく収益も上がる活動を通じて、若手会員が増加傾向にある。会として活発に研修機会や交流の場を設けることで会員間で生産技術の交換や伝承が進められ、地域の農業後継者の育成にもつながっている。

農林水産省 食料産業局長賞

厚岸漁業協同組合 北海道厚岸町(あつけしちょう)
地場水産物の地産地消とブランド化による消費拡大

組織概要

- 代表者 代表理事組合長 川崎 一好
- 所在地 北海道厚岸郡厚岸町
- 構成員 生産者541名
- 活動開始年 平成7年



表彰理由

- 水産物の産地ながら地元で鮮魚店が少なく、町民からの地場水産物を購入できる場所が欲しいというニーズに応え、平成7年に厚岸漁協として仮設店舗での直売事業を開始。その後、町民を中心とした顧客に支えられ、平成12年には現在の店舗へと規模拡大した。その後も消費者に支持されて販売を伸ばし、直売店とインターネット販売で、平成24年度は総額10億8千万の売り上げとなっている。
- 地域住民向けに年4回の特売会を実施しているとともに、地域の高齢者施設や病院、学校給食への食材提供にも活発に取り組む、地元水産物の地産地消に大きく貢献してきている。
- 組合員や職員、地元行政、町内異業種が連携しながら町内が一体となって活動を推進し、地域水産物のブランド化を進めたことで、地産地消のみならず都市部でのイベントも定着し、水産物全体の消費拡大に貢献していることが評価できる。

取組内容

1. 厚岸漁協協同組合直売店「エーウロコ」の運営

平成7年開設の仮設店舗から、平成12年には現在の店舗へ規模拡大し、平成19年からインターネット販売も開始した。平成24年度は直売店が約9億8千万円、ネット販売が1億円で総額10億8千万の売り上げとなっている。

2. 学校給食や福祉施設への食材の提供

平成9年より地元産のコンブ、サンマ、ハナサキガニ、海藻類などを中心に、町内の学校、病院、福祉施設などへ食材を提供する(多くは無償)。長年の供給活動を通じて、地元水産物に対する愛着が地域住民に定着してきている。

3. 地域水産物のブランド化

カキやアサリの「えもんシリーズ」、「大黒さんま」、「大黒しまえび」、「大黒毛がに」等、水産物のブランド化が進められるにつれ、組合員の資源管理意識も高揚している。「大黒さんま」は平成23年に地域団体商標を取得している。

4. 道の駅「厚岸味覚ターミナル・コンキリエ」との連携

平成6年に開設された町内の道の駅の「レストラン・魚介市場」には開設時から食材を供給し、町内外からの利用客に人気となっている。特に、魚介の丼物等が評判を呼び、平成23年から3年連続で「じゃらん北海道」の道の駅人気ランキング・レストラン部門で1位を獲得している。

5. 札幌での「厚岸さんま祭り」や「厚岸毛ガニ祭り」の開催

平成21年より道内の大消費地である札幌において毎年「厚岸さんま祭り」を開催している。23年度からは「毛ガニ祭り」も実施。これらのイベントがメディアに注目されることで、北海道内における厚岸産水産物の消費拡大にも貢献している。

農林水産省 食料産業局長賞

群馬県立安中総合学園高等学校 群馬県安中市(あんなかし) 高校生が取り組む地産地消 ～給食食材供給と食育活動の実践～

組織概要

○代表者 校長 田中 茂

○所在地 群馬県安中市

○構成員 生徒・職員 24名 消費者約5,000名 ○活動開始年 平成20年



表彰理由

- 平成20年より学校農園で地元園児や児童に播種から収穫までを体験してもらう交流活動を開始する。
- 平成22年には、学校における食農・食育活動を推進し、地元生産物を地域に広めたいという願いと、学校給食に地元食材を積極的に使用したいという小中学校の思いが合致し、高校で栽培した野菜を市内小中学校の給食食材として供給する取り組みをスタートさせている。
- 学校給食への納入は、安中市と学校側が食材提供の契約を結んで進められている。平成22年に中学校1校から始まった取り組みが拡大し、現在は市内小中学校4校と給食センター(9校)に納めている。また、学校給食ぐんまの日(10月)には、市内小中学校全校(18校)に食材供給するまでに拡大した取り組みとなっている。
- 高校が提供する農業体験や給食食材は、児童や生徒のみならず学校教員や保護者にも地場農産物をより身近に感じると喜ばれているとともに、教育効果も高いと評価されている。幼児教育から高校までが連携し、地域内で一貫した食農・食育教育や給食食材供給は地域独自性の高い活動として注目される取り組みである。

取組内容

1. 学校給食に対する地場農産物の供給

安中市と食材提供の契約を結び、平成22年に1校から開始し、現在は市内小中学校4校と給食センター(9校)に野菜を中心に供給している。年々出荷量は増加し、学校給食ぐんまの日(10月)には、市内小中学校全校(18校)に食材を供給するまでに拡大している。

2. 食農教育・食育の推進

平成20年より園場を持たない幼稚園・小学校に学校農園を開放し、子ども達に播種から収穫までを体験してもらう食農・食育交流活動を進めている。現在は年に幼稚園11回、小学校7回を受け入れている。また、全世代への食育活動として、収穫した野菜の試食会を開催し、近隣高校生や大人の野菜摂取不足の改善にも取り組んでいる。

3. 環境を考慮した有機JAS認証の取得

安全・安心な野菜生産を目指して有機栽培にも取り組み、露地とハウスを含めて5aが有機園場として認証されている。生産した有機野菜は主に学校給食やイベント直売、漬物加工材料として利用している。

4. 6次産業化の取組み(漬物の製造・販売)

有機野菜や規格外野菜の利用推進のため、食品製造販売業(漬物)の許可、群馬県食品自主衛生管理認証制度を取得し、たくあん、白菜キムチなどの漬物類の製造・販売も行っている。漬物は地域の人気商品となり、作り方講習会には定員を超える希望者がある。

農林水産省 食料産業局長賞

(有) 特産館みまさか 岡山県美作市(みまさかし)

ひろがれ、都市と美作の交流の輪。都市住民の力を借りた農山村地域の活性化

組織概要

- 代表者 代表取締役社長 大澤 伸三
- 所在地 岡山県美作市
- 構成員 社員等約40名 登録生産者801名
- 活動開始年 平成6年



表彰理由

- 農業者の高齢化が進む中、地元の湯郷温泉やゴルフ場を訪れる観光客に対し、市内で生産された農産物を販売する拠点として、平成6年度に直売所「彩菜茶屋」を開設。平成9年には道の駅となり、平成15年度には年間売り上げが3億円を突破した。その後、将来の売上低迷を見越し生産者アンケートをとったところ、出荷余力があることが明らかとなったため、平成21年には大阪府箕面市に直営の2号店を開設し、地産都消の展開を進めた。
- 地産地消の取組みを軌道に乗せて地域の生産振興を促し、さらに県外都市にまで売り先を広げて都市との交流を進める戦略は先見性と発展性があり、地産地消を核とした消費拡大と生産振興のモデルとなる活動である。

取組内容

1. 直売所「彩菜茶屋」での農産物・加工品の販売

平成6年度に勝英農協が事業主体となり直売所を設置し、第3セクターの(有)特産館みまさかが運営にあたる。登録生産者約200名でスタートし、平成15年度には年間売り上げが3億円を超えた。2号店開設後の平成24年には、約800名の生産者が登録し、地域農業振興と農業者の所得向上に大きく貢献している。

2. 2号店「彩菜みまさか」を大阪・箕面市に開設

平成19年に売場面積が手狭になった段階で生産者アンケートをとったところ、約半数に出荷余力があることが判った。そこで、県外都市にも活路を求め、平成21年に大阪府箕面市に2号店となる「彩菜みまさか箕面彩都店」をオープン。箕面市の店舗周辺農家の売り場設置や交流事業を進めている。平成24年には2店の販売金額合計が9億円を突破している(彩菜茶屋3.6億円、彩菜みまさか6.2億円)。

3. 伝統野菜の「彩菜ブランド」認定

地域ブランドを育成するため、平成23年から「寒締めホウレンソウ」、平成24年から伝統野菜である「万善かぶら」、「日指ごぼう」を「彩菜ブランド」として認定し、店の人気商品となっている。

4. 会員の生産支援と販売サポート

登録生産者向けに「彩菜しんぶん」を発行し、売れ筋品目等の情報提供を進めるほか、行政と連携して栽培や農薬使用に関する講習会の開催や生産体制の支援を進める。また、生産者の約半数が高齢であるため、市内に集荷場を3カ所設置し、出荷負担の軽減にも努めている。

5. 消費者との交流による地産地消・地産都消

生産者が店頭に立つ対面販売の機会を増やし、顧客情報の収集や消費者との交流を進めている。また、生産者等の協力による郷土料理教室や農業体験の他、産地見学ツアーなども実施し、消費者との交流を深めている。

農林水産省 食料産業局長賞

たいき産直市「愛たい菜」 愛媛県大洲市（おおずし）

子ども達に笑顔を届ける学校給食

組織概要

○代表者 店長 武知 寿明
○構成員 生産者600名

○所在地 愛媛県大洲市
○活動開始年 平成22年



表彰理由

- JA愛媛たいきの直売所「愛たい菜」は平成22年4月にオープンし、売り上げ金額、来場者数ともに順調に拡大している。当市は県内有数の野菜産地だが、供給体制や受入体制が整わずに本格的な地産地消の学校給食は実現に至っていなかった。そのため、直売所の開設を契機に、平成23年より学校給食への食材供給体制の構築に関する検討を開始した。
- 平成23年に約2ヶ月間の供給実証実験を実施し、その実証結果を踏まえて本格導入に至った。愛たい菜出荷者協議会に「学校給食部会」を設置し、24年4月より本格的に学校給食の地産地消を進めている。
- 地産地消率（生鮮野菜・果物の重量ベース）が平成20年度の18.1%から平成24年度は62.1%と大きく伸びたことはもとより、子ども達に自分達が作った安全・安心な地場農産物を食べさせることが地域の生産者の意欲の向上につながったことは生産振興の面からも大きな効果として評価できる。

取組内容

1. 「愛たい菜」を地産地消拠点とした直売活動

「愛たい菜」は大洲市の地産地消拠点施設としてJA愛媛たいきが整備した直売所（出荷登録者は約600名）。特に、高齢・小規模生産者の生産・出荷能力の向上や加工品の製造・販売を目的に設置されている。

2. 学校給食・病院等への地元食材の供給

大洲市学校給食地産地消推進戦略会議のメンバーとして、PFI方式で設置された大洲市学校給食センターに対し、地元農産物を安定供給している（食数は一日約4,300食）。食材の利用者との情報交換を密に行い、出荷者には学校給食への食材供給の意義と必要性を伝え、安定供給体制の構築を図っている。特に学校給食における生鮮野菜等の使用実績と直売所の販売実績を照らし合わせ、供給実現性の見える化や課題の抽出を常に進めている。現在は、学校給食の他、市内2病院、1公立施設にも食材供給を行っている。

3. 地域農業の生産振興と生産意欲の向上

給食という新たな販路の確立や地産地消率の向上という数値的な成果に止まらず、子ども達に自分達が作った安全な農産物を食べさせたいという目標が生産者に芽生え、生産意欲の向上につながっている。また、従来作付されていなかった作物（人参等）も学校給食向けに生産が始まり、新たな収入源と期待されている。さらに、従来共販品として出荷できなかった規格外品の活用も進んできている。

農林水産省 食料産業局長賞

NPO法人 ALIVE LAB(アライブラボ) 徳島県北島町(きたじまちょう)

食を育むから、人を育むへ

組織概要

- 代表者 代表 上田 啓人 ○所在地 徳島県板野郡北島町
○構成員 生産者30名 消費者500名 大学生等50名 ○活動開始年 平成20年



表彰理由

- 徳島県の糖尿病死亡率が全国ワースト1という調査結果に問題意識を持ち、「自分達のような若い世代から健康づくりをしなければならぬ」という思いから、健康を通して徳島を元気にすることを目標に、健康運動指導士、管理栄養士、理学療法士、看護師のメンバーが中心となり、平成20年にNPO法人を設立した。
- 運動と食育の2本柱で活動する中、食育事業の一貫として地産地消にも取り組んでいる。健康づくりには「継続性」が大切という観点から、「家族」を対象とした楽しい食育事業を活動の中心に据えている。
- 健康づくりという視点から地産地消にアプローチし、若者がリーダーシップをとりながら地域の生産者を巻き込み、家族を対象とした食育・健康プログラムを提供することは、先見性と将来性のある活動として期待できるものである。

取組内容

1. キッズファーマープロジェクトの企画・実施

農産物の植え付けから収穫・加工・販売まで一貫した体験を行うプログラムを企画・運営する。稲作では田植えから田んぼの管理、稲刈りまでを体験し、収穫した米で味噌づくりまでを行う。いずれも地元の農家や漁師、加工業者、行政(徳島県徳島市)、大学生と連携して進めている。これらを小学生を含む家族を対象に、1年間を通して体験してもらう内容としている。子ども達の食に関する関心が高まることで保護者の食行動も変化することが体験後のアンケートから明らかとなっている。初年度(平成23年度)は徳島市農林水産課との協働事業として助成を受けて実施したが、24年度からは参加費と収穫物の販売体験の収益で運営している。

2. 地産地消のチカラの企画・実施

野菜栽培などの農作業から漁業・加工体験、「食」とは切り離せない農具・調理道具の製作等各体験を通じ、徳島のホンモノのチカラに触れる地産地消体験プロジェクト。小学生を含む家族を対象に実施する。このプログラムの実施が、農家や漁師が消費者に安全・安心なものを提供するモチベーションにつながっている。

- (例)漁業のチカラ:ハモ漁、地引き網漁、出荷場見学、魚介の試食
加工のチカラ:魚・野菜の加工場見学(蒲鉾工場)
道具のチカラ:農具の制作、調理道具研ぎ、味噌づくり見学 等

全国地産地消推進協議会 会長賞

JAくろべ 女性部 富山県黒部市(くろべし)

「食は命、子は宝」～豊かな農村環境や農村の暮らしを後世に伝える～

組織概要

○代表者 女性部長 高本 一恵

○所在地 富山県黒部市

○構成員 生産者508名

○活動開始年 昭和47年



表彰理由

- 平成2年頃より米の消費拡大や地産地消、食育活動を進め、平成13年より遊休地に菜の花を作付けし、ナバナを学校給食食材として供給し始める。その後、タマネギ、ジャガイモなど給食への供給品目を拡大する。毎年開催する菜の花祭りには地元の園児・児童や福祉施設の人々を招待し、地元食材を用いた交流会を実施している。また、女性部有志で組織した「黒部だいこんの会」では女性起業として加工施設を整備し、北陸新幹線の新駅開業に向けた新商品開発を進めている。
- 地域の景観・環境の復元と保全に向け、巻江（用水路）の維持管理やササユリの増殖を進めている。
- 長年の活動が地域の地産地消や食育のみならず環境保全にも寄与しているとともに、女性部を中心に新商品開発や交流事業の受け入れなどが進み、将来を展望した新たな活動につながっていることが評価できる。

取組内容

1. 遊休地での菜の花栽培と児童・生徒への食育活動

平成13年より遊休地で景観美化と食育推進を目的にして菜の花を栽培している。生産したナバナを黒部市内の小中学校や保育所の給食食材として供給する。毎年10月には子ども達と一緒に菜の花の種まきを実施している。

2. 学校給食・福祉施設への地元食材の供給

ナバナの他にもタマネギ、ジャガイモを学校給食へ供給し、取扱量も年々拡大している。また、地元の福祉施設等への新米寄贈にも取り組んでいる。

3. 黒部だいこんの会の活動（女性部の下部組織）

黒部産米のPR活動のほか、女性起業として加工施設を整備し、地産地消弁当など地元食材を活かした商品開発を北陸新幹線の新駅開業に向けて進めている。

4. 中山間地域の景観・環境の復元と保全

高台での水の確保という先人の苦勞と知恵を後世に残すことを目的に、「巻江」（昔の用水路で湧水やかんがいの排水を貯めて水田に流す仕組み）の保存と維持を進める「十二貫野用水巻江こーりゃく隊」を結成し、ボランティアによる水路掃除など行う。また、巻江周辺のササユリ自生地復活にも取り組んでいる。

5. グリーン・ツーリズムやとやま帰農塾「黒部塾」の受け入れ

市内の小学生のホームステイや県外からの移住希望者を対象とした帰農塾の受け入れなど、都市農村交流事業における地域の受け手として協力している。

