

全国地産地消推進協議会 会長賞

農事組合法人 うりぼう（三重県いなべ市（いなべし））

～若手農業者や女性・高齢者が活躍することで、地域農業を活性化～

組織概要

○代表者 日紫喜 淳 ○所在地 三重県いなべ市 ○活動開始年 平成16年
○構成員 生産者178名・消費者136,000名・小学生等6,000名



受賞のポイント

- 組合員の栽培技術向上のため「うりぼう塾」を開設し、新品種の栽培指導等を行い、少量多品目生産の生産体制の構築を図ることで地域内の遊休農地の解消に貢献。
- 専業農家による「うりぼう若手交流会」がイベント、食育活動、情報発信などで活発に活動。
- 本格的な野菜作りをしたいと考えている市民向けに「チャレンジ農園」を開設し、「うりぼう」が農地と資材を準備して栽培指導を行うとともに、栽培した農産物は「うりぼう」で販売することで、将来農業に取り組む人材を育成。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆平成元年に会員30名で朝市「うりぼう」を開設したが、早朝販売や精算業務が煩雑で徐々に規模が縮小。そこで「朝市うりぼうを考える会」を立ち上げ、新たな運営のあり方を模索。平成16年に「農事組合法人うりぼう」を設立し、地域に新設される駅に隣接する形で直売所「ふれあいの駅うりぼう」を開設。運営要領を定め、出荷方法や精算に関する規則を作り継続的に運営できる組織体制を作る。
- ◆出荷する組合員の栽培技術の向上のため「うりぼう塾」を開き、農業資材会社や農業改良普及センターなどの協力を得て、組合員のほ場を巡回し、既存品目及び新品種の栽培指導等を行い少量多品目の生産体制を構築してきた。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆178名の組合員が役員、運営委員、品質委員などの役割を担い、組合員が「自分の店」という意識を持ち、運営等に関わっている。
- ◆組合員が小学校の総合学習や高校の食育関連講座に参加し、子ども達に地域の農業や郷土食などについて教えている。また、若手専業農家12名による「うりぼう若手交流会」を立ち上げ、地元の行政、郵便局、製麺業者、印刷会社など異業種メンバーと一緒に農業振興や地域の活性化について活発な勉強会を行うとともに食の対決イベント等の開催、芋掘りなどの食育活動、SNSなどで情報発信を実施。
- ◆平成24年に農業初心者向けの「チャレンジ農園」(3,000㎡・25区画)を開設。「うりぼう」が種・苗・農具・肥料を準備し、栽培指導を行うとともに、栽培した農産物は「うりぼう」で販売することで、将来農業に取り組む人材を育成。

■地域への貢献・波及効果

- ◆常設直売所を開設し、栽培指導を合わせて行うことで、少量多品目の生産が進み、地域の小規模農地が有効利用され、生産量が拡大している。また、若手農業者が中心となり、地域の関係者とイベントを開催することで、地域住民の交流が深まり、地域活性化に繋がっている。

農林水産省 食料産業局長賞

株式会社スタイルスグループ(宮城県仙台市(せんだいし)) ～宮城の水産業の復興に向け、漁業者と消費者をつなぐ～

組織概要

- 代表者 代表取締役 佐々木 浩史 ○所在地 宮城県仙台市
○構成等 飲食店7店舗が「食材王国みやぎ地産地消推進店」 ○活動開始年 平成23年



受賞のポイント

- 地元水産業の復興に向けて、漁業者と連携し、産地から飲食店へ直接食材を納品する流通の仕組みを確立させた。また、生産者と連携した取組みを行う中で、地産地消に対する理解を深め、地場農産物の利用を進めている。
- 店舗で「競り」を行うなど特徴的なイベントを開催し、海外メディアへPRするとともに、地場水産物の消費を拡大させるため東京へ出店するなど地産外消にも積極的に取り組んでいる。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆東日本大震災の際、炊き出しで知り合った漁業者に感銘を受け、宮城の水産業の復興を目指し、「地元のことは地元でやろう」をスローガンに、**産地から飲食店へ直接食材を納品する仕組みを作り**、平成23年に仙台市国分町に**石巻漁港から直送する魚介類を提供し漁業者と生産者の想いを伝える飲食店をオープン**させる。
- ◆生産者と連携した取組みを行う中で、地産地消への理解が深まり、地産地消に関するイベント等に積極的に参加している。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆店のディスプレイ、メニューブック、ホームページやSNSにおいて、取引先の地元生産者を紹介している。また、「かき祭り」や「ホタテ祭り」などのイベント開催や**漁業者による店のスタッフ体験を実施し、「顔が見え、話ができる」交流の場を創出**。
- ◆**店のスタッフへ漁師体験や漁場体験を実施**し、生産・加工技術等を現場で学ばせることで、地域の食材の良さや地産地消への理解を深めている。
- ◆経営する鮮魚居酒屋だけでなく、他業態の店舗でも使用する肉、野菜、卵などを宮城県産に変更し、生産者の紹介の紹介も合わせて行うことで、消費の拡大を図っている。また、東北食のカプロジェクトなど宮城の地産地消を進める団体とも連携し、食に関するイベントを開催。
- ◆漁業者との関係を深めることで、宮城県漁協と連携した**「カキ小屋」を東京にオープン。宮城県の水産物の魅力を地域外へ広める取り組みも実施**。

■地域への貢献・波及効果

- ◆産地から直接食材を納入する仕組みや食材及び生産者の情報の発信などを**地元の飲食店とも共有することで、地場農林水産物の消費に貢献**。
- ◆漁業者による店のスタッフ体験や、店のスタッフの漁師体験等を実施することで、お互いの理解が深まり、消費者に地場水産物の魅力を伝えることがスムーズに行うことができるとともに、**地産地消に取り組む人材の育成に繋がっている**。

農林水産省 食料産業局長賞

なすとらん倶楽部(栃木県那須町(なすまち))

～「那須の内弁当」(なすべん)を中心とした食・農・観光連携～

組織概要

○代表者 鈴木 和也
○構成員 会員数102名

○所在地 栃木県那須町
○活動開始年 平成18年



受賞のポイント

- 食材の宝庫である那須の魅力を発信するため、農業・観光業・飲食業などが連携して開発した那須の幕の内弁当「なすべん」提供の取組みを地域一丸で行うことで、地域の農林水産物の認知度向上や観光客の呼び込みに成功している。
- 地域食材を利用した料理を提供する「なすとらん」において、女性農業者等を雇用し、女性の知識や経験を活かした取組みを行うことで、女性活躍の場を創出している。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆那須には米、野菜、牛乳、和牛など豊富な農畜産物があるが、地元の理解や連携が十分ではなく、地域資源を活かせていなかった。そこで、那須の食材、農業、観光を連携させて那須の魅力発信を行おうと、**平成18年に農業者、観光業者、シェフの会、商工会、マスメディア等が参画する「なすとらん倶楽部」を発足**。関係者による意見交換や料理講習等を重ね、那須地域全体が活性化する取組みをスタートさせた。
- ◆平成19年に道の駅那須高原友愛の森に那須の食材を使用した料理を提供する**レストラン「なすとらん」をオープンさせ、地域の女性農業者等を雇用**。
- ◆さらに、那須の食材を多店舗で提供するため、平成22年に那須の内弁当「なすべん」を開発し、地域内のレストランやホテルなど7店舗で販売を開始。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆なすとらん倶楽部では、**月に1回程度、「わいわい会議」と呼ばれる意見交換会を実施。異業種の参加者が発言しやすい雰囲気作りに努め食と観光の連携について検討**するとともに、レストランシェフによる料理講習会や新メニューの試食会を開催し、那須地域の農畜産物を活用したメニュー開発にも取り組んでいる。
- ◆「なすべん」は地域に伝わる「九尾の狐伝説」にちなみ、9種類の食材(①那須の米 ②那須のニラ ③那須のネギ ④那須和牛 ⑤那須のナスまたはウド ⑥那須の旬野菜 ⑦那須の食材を使ったスープ ⑧那須のフルーツ ⑨那須の牛乳)を使用した9つの料理で構成されている。**それぞれのレストランでテーマを設定し、毎年メニューを更新することで、リピーターの増加を図っている**。また、出張イベント版「こなすべん」や駅弁版「なすべん」を開発し、那須地域内外で那須地域の農畜産物をPRしている。
- ◆那須町内の小中学生と倶楽部メンバーが**那須の農畜産物等を紹介する「おいしい那須暦」を作成することにより、小中学生が郷土の歴史、風習、農業等について理解を深めている**。

■地域への貢献・波及効果

- ◆「なすべん」を通算15万2千食販売したことによる**経済波及効果は約7億円**と試算。「なすべん」に使用される那須和牛の知名度が上がり、那須のブランド牛として認知されたことで取扱い店舗が急激に増加。
- ◆メニューの開発やなすとらんの店舗運営に女性農業者や主婦の経験を活かしており、**女性が活躍する場の創出と女性の雇用に大きく貢献**している。