

農林水産省 食料産業局長賞

一般財団法人南アルプスふるさと活性化財団(山梨県早川町(はやかわちょう))
～日本一人口の少ない町で、地域産業や伝統を継承～

組織概要

○代表者 理事長 辻 一幸
○構成員 生産者11名

○所在地 山梨県早川町
○活動開始年 昭和63年



受賞のポイント

- 日本一人口の少ない町ながら、財団を核に特産品開発を進め、雇用の場と地域の魅力を創出している。
- 特産の山ぶどうワインは、原材料の生産まで担い、地域農業の中心となる経営体として期待されている。
- 生産・加工・販売・観光・交流まで一環した活動を展開し、地域の6次産業化の担い手となっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆恵まれた自然環境を財産に、日本一人口の少ない町だが「**自分たちの手で特産品をつくろう**」と、昭和63年に発足。特に、畑で採れた生産物を使って加工品を作る家が減少する中、**町の特産品や伝統を守り、継承していくことが財団の重要な役目**と考え、味噌やこんにやく等の加工に取組む。
- ◆高齢化により醸造用のヤマ・ソービニオン(※県内に自生していた山ブドウとカベルネ・ソービニオンを交雑して開発された品種)の生産者が減少する中、**平成21年より財団として畑を借り受け、ブドウの栽培を開始。**
- ◆ワイン人気の高まりや山ぶどうジュースやアイスの製造に伴い、原材料のブドウの需要が拡大したため、栽培面積を拡大。**平成24年度には耕作放棄地を活用した新たな植栽も開始した。**

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆地域に伝わる伝統的な製法にこだわり、「白鳳味噌」や「こんにやく」を製造。特に味噌は、地元の大豆、麦糀、米糀、塩を使用し、保存料や添加物は一切使用しないため、県内外からの注文も多い人気商品となっている。
- ◆地域で生産される豚肉に付加価値を付けるため、手作りハム工房を開設し、ハム、ウインナー、ベーコンの加工に取り組む。加工した時に美味しくなる肉となるよう、生産者と連携し、豚の育成にもこだわっている。
- ◆製造された加工品は、町の重要な観光地となっている「南アルプスプラザ」、「麓の直売所」などで販売するとともに、**町内の学校給食にも供給。**
- ◆町内で生産されたヤマ・ソービニオンを使用して、ワインやゼリー、ジュースを製造。

■地域への貢献・波及効果

- ◆新規参入する農業法人等の誘致が困難な中で、**財団が今後の地域農業の中心となる経営体として位置づけられている。**そのため、農業のリタイア層や経営転換する人達の農地を借り受ける受け皿となり、**耕作放棄地の解消に大きく貢献している。**
- ◆特産品の開発や販売などを通じて、**町の交流人口の拡大**に役立っている。また、インターネットを通じて朝市やイベント情報の発信のほか、商品販売も行い、**町の魅力を対外的に発信する役割を担っている。**

農林水産省 食料産業局長賞

永平寺四季食彩館 れんげの里出荷組合(福井県永平寺町(えいへいじちょう)) ～女性農業者が元気に活躍することで、地域全体が活性化～

組織概要

- 代表者 組合長 畑 幹夫 ○所在地 福井県永平寺町(組織) 福井県坂井市(直売所)
○構成員 生産者164名 ○活動開始年 平成22年



受賞のポイント

- 組合員へのほ場巡回指導や講習会の開催、稲作地帯における野菜栽培技術の向上を図り、直売所に出荷する品目と量の安定を確保。直売所での販売を通じ、「れんげ米」や「ピクニックコーン」など新たな特産品の育成や商品開発につながった。
- 女性加工グループが活発に加工品開発、製造や食育活動を行うことで、地域の生産者と消費者の交流が図られるとともに、男性農業者も加工品開発に取り組むなど地域全体に波及してきている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆平成18年に農村女性を中心となり、JAの空き倉庫を活用し、週1回の直売活動を開始。
- ◆営業日数や品揃えの拡大に対する要望や料理法を教えて欲しいという**消費者の声が増えるにつれ、メンバーの生産量拡大や食育活動への意欲が高まり、メンバーからの要請を受けたJAが、坂井市内の旧Aコープの空き店舗を改装し、直売所を設置することが決定。**
- ◆新たなメンバーを加え、68名で出荷組合を設立し、野菜の栽培講習を重ねる。平成22年に坂井市に**農産物直売所「永平寺四季食彩館 れんげの里」が整備され、地域の農産物や加工品の販売を開始。**

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆永平寺町の農業は稲作主体で野菜の栽培技術が低かったため、平成22～24年にかけて組合員向けの週1回の相談会とほ場巡回指導、年2回の講習会を開催し、**組合員個々の野菜の栽培技術の向上を進めてきたことにより、出荷品目と量を確保。**
- ◆安全で安心な農産物と加工品を提供するために、平成25年度からは組合員向けのGAPの研修会を開催し、GAPの取り組みを開始。加工グループは県が主催する食品衛生研修会に参加させ、グループ員の意識向上に努めている。
- ◆直売所内に設置されたガラス張りのキッチンスタジオにおいて、「葉寿司」などの**伝統料理や特産物を使った料理講習を毎月2回以上開催するとともに、収穫祭や季節のイベントを毎月実施し、消費者との交流を深め、地域の伝統料理や文化の継承につなげている。**
- ◆直売所内に加工室を設置し、女性加工グループが弁当・惣菜・菓子などを製造して直売所で販売。なかでも永平寺町の伝統料理である「葉寿司」は5つの女性加工グループが日替わりで製造する。

■地域への貢献・波及効果

- ◆年間販売額は開設2年目で1億円を超え、平成26年度は約1億4千万円に拡大。出荷組合員数も設立当初の68名から164名と増加している。
- ◆直売所で特産物を販売することにより、地域で奨励をしている**「れんげ米」(農薬と化学肥料を使わず、れんげ草を鋤きこむ栽培方法)や「ピクニックコーン」が地域に定着。**
- ◆女性加工グループが活発に活動する中、男性農業者も新たな**特産品作りと商標登録に向けて取組みを実施するなど、地域全体に波及している。**

農林水産省 食料産業局長賞

城川町生活研究協議会 加工部(奥伊予工房)(愛媛県西予市(せいよし)) ～地域の食の牽引役として、地域の味を次代に伝える～

組織概要

○代表者 山内 美智恵
○構成員 生産者52名

○所在地 愛媛県西予市
○活動開始年 昭和53年



受賞のポイント

- 昭和53年から長きにわたり、地域の女性を中心となって特産品開発を行い、地域の6次産業化のトップランナーとして、周囲の加工グループ等を牽引している。
- 弁当の食材は地場産100%を目指し、地域内の生産者、高齢者、商業者と連携して食材を調達。「手作りで安心安全なお母さんの味」として人気となり、さらなる弁当の開発に繋がるとともに、冠婚葬祭での提供や独居世帯へ配食サービスを行うなど、活動が広がっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆昭和53年に生活研究協議会が発足し、伝統的な食材を使った郷土料理の掘り起こし、特産品やレシピ開発に取り組んできた。特に、**奥伊予栗の甘露煮や渋皮煮の加工方法を確立し、高い評価を受ける。**
- ◆郷土の食文化を伝承したいとの思いで、遊休施設を加工所として借り受け、平成22年度から「**奥伊予工房**」の名称で**弁当の製造と販売を開始。**
- ◆平成25年に西予市が「四国西予ジオパーク」に認定されたことを機に「**ジオ(大地の恵み)の味**」弁当を開発し、**地域の食材と魅力をPR。**

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆地元の旬の食材を使った「**奥伊予弁当**」は、「手作りで安心安全なお母さんの味」として人気が高まっており、リピーターも増加している。その他、従来地域住民が行ってきた冠婚葬祭時の調理を請負い、郷土料理の提供を行っている。
- ◆「四国西予ジオパーク」の認定に伴い、0mから1,400mの標高差を活かした海の幸・山の幸を盛り込んだ**2種類の弁当「ジオ(大地の恵み)の味」を開発し、地域の魅力をPR。**
- ◆弁当の食材は地場産100%をめざし、**調味料以外は全て西予市産(もしくは県内産)で賄う。地域食材の利用を通じて、地元の農業者、加工所等との連携が強化されている。**
- ◆毎年、地元の**小学校を対象に「えひめ食文化普及講座」を開催し、伝統食や郷土のおやつ作りを伝承。**温浴施設の利用者向けに「おやつ作り体験」を企画(年間20組程度)する他、平成26年より栗拾いなどの収穫体験、平成27年より外マートのオーナー制を開始するなど活動が広がっている。
- ◆独居世帯に配食サービスを実施するほか、惣菜や弁当のミニパックを製造し、道の駅で販売している。

■地域への貢献・波及効果

- ◆当協議会の活動に影響されて**他地区の生活研究協議会の商品開発も進み、道の駅等で商品化**されるなど、周囲に波及している。
- ◆定年退職する女性が毎年組織に加入し、前職のスキルや能力を発揮するなど、**女性や高齢者が生涯現役で働く場として組織が活性化**している。
- ◆農家女性が生産、加工、販売、PRする**6次産業化の取組みとして注目**されており、町内の加工場とのコラボ商品の開発企画など、**地域活性化にかかせない組織**となっている。