

農林水産大臣賞（交流促進部門）

株式会社アグリの里おいらせ（青森県おいらせ町（おいらせちょう）） ～青森で通年型の観光農園等を運営し、農・観・福連携を実現～

組織概要

- 代表者 代表取締役 苫米地 理智子 ○所在地 青森県おいらせ町
○構成員 生産者134名 ○活動開始年 平成16年



受賞のポイント

- 温泉熱等を利用した観光農園を運営するとともに、そこで栽培される農産物を加工・販売、レストランで提供することで、通年で多くの消費者を集客。また、障がい者の雇用に積極的に取り組み、農・観・福連携の実現と地域活性化を両立している。
- もち性小麦の産地化や商品開発において地域での中心的役割を担い、普及に貢献している。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆前代表が大学在学中に養護学校で障がいのある生徒に接する中で、彼らが卒業した後の生活を考え、雇用の場として、農業を核とした授産施設の設立を構想。平成16年に温泉熱等を活用した熱帯果樹ハウスを整備。平成18年に観光果樹園と直売所を併設し、本格的に事業をスタート。
- ◆平成21年、観光いちご園、農園レストラン「百果良彩」、障がい者の就労支援を目的とした農産加工施設「工房あぐりの里」を開設。
- ◆平成25年度までに、手作り工房（加工所）、そば工房、体験工房、水耕栽培ハウス、足湯などを順次整備し、「**農業・観光・地域・福祉**」をつなぎ合わせた**通年型の総合交流施設を確立**させた。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆地元の**温泉熱を活用した「観光いちご園」やバナナ・パパイア・アロエなど南国の果実栽培にも挑戦**し、青森県では珍しい**通年型の観光農園として、地元客や観光客にも人気**となっている。
- ◆ビュッフェスタイルのレストランでは、会員の農産物、自社栽培の果実や加工品などをふんだんに使用した料理が評判で、平日から行列を生んでいる。また、障がい者を中心に雇用する「手作り工房」では、もち性小麦加工品、米粉パン、各種スイーツを製造し、直売所やレストランの人気商品となっている。
- ◆通常の道の駅や直売所とは差別化を図り、通路を広くとり、車いすでも収穫体験ができる高設栽培方式のバリアフリー型施設として、**高齢者や障がい者も利用しやすい施設である。**
- ◆地域の特産品を作るため、「**もち性小麦**」を利用した**商品開発を実施**。「もち性小麦」は煮崩れしにくく、米の餅のような粘着性もないことから、「姫っこ餅」（すいとん）として商品開発し、自ら販売・提供するほか、**県内5カ所の学校給食センター及び10カ所の医療・福祉施設に納品。**

■地域への貢献・波及効果

- ◆平成18年に6名の出荷者で始めた直売所は134名の出荷者となり、直売所、レストランを含む**全体の販売総額は約2億3千万円。レジ通過者数は年間40万人を超え**、通年で老若男女が利用できる人気施設として利用されている。
- ◆農園管理、加工所、レストランを中心に、**施設全体で54名の障がい者の雇用に貢献している。**
- ◆「**もち性小麦**」を使用した加工品は煮崩れしないこと等が給食施設のニーズにマッチし、需要が伸びることで、**地域での栽培面積が拡大している。**（H26年度15.6ha（前年度から+5ha））

農林水産大臣賞（地域振興部門）

あいとう直売館（滋賀県東近江市（ひがしおうみし））

～「足りないものは、地域で作ろう」の合言葉で、生産品目を拡大～

組織概要

- 代表者 会長 野村 秀一郎 ○所在地 滋賀県東近江市
○構成員 生産者245名・消費者538,391名・その他11名 ○活動開始年 平成7年



受賞のポイント

- 直売館が地域の核となり、地域の農業生産品目の拡大(70 品目→336品目)や新商品の開発を進めることで、東近江ブランドが消費者に認知され、農家の所得向上に大きく貢献。
- 地域のJA、NPO、行政と連携し、農家民宿、農家レストランの支援、後継者育成のための栽培指導、農業体験などの食育活動、学校給食への食材供給等の活動を進めることで地域の雇用と賑わいを創出している。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆昭和61年に、農家所得を高めるため、農家によるテントでの直売活動が始める。平成7年に道の駅「あいとうマーガレットステーション」を開設し、「あいとう直売館」を設置。この出荷組織として「あいとう直売館運営協議会」が発足。テント直売から30年、直売館としては20年と地域に根付いた活動となっている。
- ◆「足りない物は、地域で作ろう」を合言葉に、会員に栽培指導を行う「**売れる野菜塾**」等の開催を通じて、新たな野菜づくりや品質向上を進めることで、会員のやる気に繋がり、当初は**地元で生産されている農産物が70品目のところ、現在は336品目にまで拡大**し、東近江ブランドの農産物の販売拠点となっている。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆会員は品目毎の部会に所属し、**各会で研修の実施やルールづくりを進め**、農産物は出荷1週間前に栽培履歴の提出を義務付け、フルーツ類は糖度検査で基準を満たさないと販売できないなど、**商品の安全及び品質管理を徹底**。
- ◆施設周辺の田畑約2.3haを借り、季節ごとに菜の花、ラベンダー、ひまわりなどの花畑にして地域全体の景観づくりに貢献するとともに、その景観を活かしたイベントを通じて、農産物や加工品の魅力を消費者にPRしている。
- ◆冬期の品不足対策として商品加工グループを数多く立ち上げ、梨飴、トマトドレッシング、ぶどう酢、ブルーベリージャム、ドライフラワー、ハーブ苗など**生産者を中心とした6次産業化による新商品が多く誕生**し、お店の魅力につなげている。

■地域への貢献・波及効果

- ◆年間販売額は5億2千万円に上がり、**会員1人当たりの年間売上は200万を超え、会員農家の収入が大きく向上した**。
- ◆JA湖東、NPO法人愛のまちエコ倶楽部や行政と連携した、農家民宿及び農家レストランの支援、農業体験等の食育活動等を実施することで、地域の**交流人口は10万人から50万人に増加し、直売館を通じて地域の雇用や賑わいも創出**している。

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、地域資源を活かしていなかった。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。

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、地域農業の中心的经营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、麦糰、米糰、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的经营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。

滋賀県 彦根市 彦根市立病院



【地産地消メニュー】

初夏の地産地消（滋賀県産ごはん、滋賀県産ビワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、ブランマンジェ（愛東メロンソース））

食材数：27

うち地場産数：8



地元中学生が農業体験を通じて作った収穫した野菜を使った料理

彦根市を中心に、近隣市町村（多賀町、甲良町、豊郷町）及び、県内産の食材を利用。また年4回、地産地消イベントとして、全ての料理に、季節の旬の地場産食材をふんだんに使ったメニューを提供している。滋賀県産ビワマスを使い、シンプルながらも患者が食べやすいようにオーブンでじっくり柔らかく調理するなど工夫がみられる献立となっている。

生産者や地域の関係者との連携づくり



○平成24年から、行政関係部署、JAと連携し「地産地消の取組を推進するための会議」を開催、地産地消の取組への協力要請、JAから農産物の情報提供、病院給食で使用する野菜の報告等を行っている。
○管理栄養士が生産者を訪問し、畑の見学や意見交換を行っている。作付状況や農産物の特長等を書いたポスターを作製し、院内に掲示する他、生産者へ渡し、病院での地産地消の取組の理解に繋げている。

病院内外への地産地消の取組の理解促進



○院内の医師・看護師などで構成する栄養管理委員会で、地産地消の取組について報告するとともに、希望する医師へ地産地消メニューを食べて貰うなど、院内スタッフへの周知に努めている。
○病院主催の「病院ふれあいまつり」で、病院給食での地産地消の取組をパネルで紹介。
○市内小・中学生が農業体験で収穫した野菜を給食食材として使用。患者へ提供する際、そのことをカードで伝え、地域との繋がりがわかるようにしている。

地場食材活用の工夫（顔の見える関係づくり）



生産者さんと顔の見える距離での食事会

○病院で1年間使用する食材と総重量をJAに情報提供し、必要に応じて生産量を増やして貰っている。JAから地域で栽培を開始した新しい作物の情報提供してもらい、献立に反映。
○「生産者と顔の見える距離での食事会」と題し、取引業者や生産者、市関係者等の集う機会を設け、情報交換の場を作っている。
○年々地産地消率は高まり、平成27年2月は、野菜総使用量の51.6%、15品目の地場産物を使用している。

福井県 越前町

越前町立朝日学校給食センター



【地産地消メニュー】

100%地場産「えち膳の日」献立

(有機玄米ご飯、牛乳、イカゲソから揚げゆかり風味、小松菜とわかめの梅肉あえ、にゅうカレー、きゅうちゃん漬、いちごゼリー)

食材数:25

うち地場産数: **18**

1日の提供数:1080食

※小学校中学年の栄養価

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
687 kcal	24.0 g	22.9 g	30 %	401 mg	106 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
3.8 mg	212 µgRE	0.53 mg	0.49 mg	55 mg	4.7 g	2.7 g

越前町は、県内トップの地場産使用率であり、毎月実施する「ふるさと献立」のほか、6月と11月に実施する100%地場産給食「えち膳の日」のため、JAや漁協と学校などが集まって地場産物に関する情報交換を実施。受賞献立には、福井県が消費量日本一の生揚げをカレーに使用し、地場食材を身近に感じてもらうとともに、越前漁港で水揚げされたスルメイカの足の唐揚げや小松菜、漬物を提供することで、噛むことを意識させた献立となっている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



○小学5年生を対象に、社会科との関連を図り、地場産物を使用した学校給食についての授業を実施。授業の中ではフードマイレージ、健康、地産地消の意味、安全と環境への工夫等を伝えている。

○平成23年度から地場産物PRマスコット「海土里ちゃん」のイラストを活用し、旬の地場産物ポスターや学校給食カレンダーを作成し、毎月掲示している。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



○町内栄養教諭、学校栄養職員が酪農家や生産者への取材を行い、「越前町地産地消MAP」を作成。

○食育イベントによる学校給食試食体験コーナーの実施。

○町の「越前町地産地消食育推進協議会」と、県の「地場産学校給食推進のための会議」で、学校給食試食体験企画や「えち膳の日」に使用する食材の協議など年3回程度開催。

地場産物活用の工夫(新たな加工品の開発など)



○地場産使用率は、平成26年度76.3%、品目数47品目。(うち、魚8品目。週2回は魚の献立を提供。)

○漁連や直売所から翌月の納入状況の情報を貰い、予定外の食材や少量の食材提供にも柔軟に対応するとともに、地場産加工品も積極的に使用することで地域の農林漁業に貢献。

○アカガレイを活用した学校給食向けの商品開発の実施し、更なる魚の使用拡大を図る。

岩手県 住田町

住田町学校給食センター



【地産地消メニュー】春のすみたっ子給食
(ごはん、牛乳、清流豚のバツケ味噌焼き、
わらびと切干大根の酢の物、すみた山の
恵み汁)

食材数:21

うち地場産数: **16**

1日の提供数:541食

※小学校中学年の栄養価

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
647 kcal	27.9 g	19.0 g	26.4 %	330 mg	97 mg	2.7 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
3.7 mg	162 µgRE	0.59 mg	0.48 mg	12 mg	4.6 g	2.0 g

住田町では、地元の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に「すみたっ子給食」として、年4回、町内の保育園・小学校・中学校・高校で、統一メニューを実施。受賞献立は、郷土料理の「わらびと切干大根の酢の物」や地元で採れたたけのこ、ふきや山菜などをふんだんに使った「すみた山の恵み汁」など、春に地元で採れる山菜を中心に旬を意識した献立で、子供達に郷土料理や季節を感じてもらえるように工夫されている。

地元生産者や地域関係者等
との交流・連携

○町内横断的に設置された住田町食育プロジェクト推進委員会に参画し、地場産物やその調理方法等について情報交換を行っている。

○町内の養豚、鶏肉、農産物等の生産者と年4回、交流給食会を実施。地元の食材や農畜産業について児童・生徒が理解を深める場となっている。

家庭・学校・地域を繋ぐ
すみたっ子給食の実施

○年4回の「すみたっ子給食」では、町内の食文化、地場産食材を生かした献立を提供。地域が連携することで、使用する食材の幅が広がり、児童・生徒だけでなく、地域住民へ広く普及啓発することで、地元の良さを再発見するよい機会となっている。

○家庭への周知を図るため、事前事後に給食便りの配布、ホームページやSNS等を使用した情報発信を実施。

地場産物活用の工夫
(米飯施設の設置など)

○地元食材を取り扱っていた業者が閉店し、町内産使用割合が減少したが、低農薬で野菜栽培を行っているグループと連携を強化することで、学校給食に地場産物を継続的に使用出来ている。

○学校衛生管理基準に対応すべく、給食センターの敷地内に、米飯給食施設を整備し、米飯給食を週4回提供。町内産米使用が大幅に増加。

岐阜県 本巣市

本巣市学校給食センター



【地産地消メニュー】豚肉の生姜焼き混ぜご飯、牛乳、厚あげのきのこ和風だしあんかけ、小松菜の煮びたし、みそけんちん汁、いちご（美濃娘）

食材数:21

うち地場産数: **13**

1日の提供数:5,225食

※小学校中学年の栄養価

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
684 kcal	31.1 g	23.1 g	30 %	532 mg	137 mg	5.2 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
4.4 mg	220 µgRE	0.51 mg	0.56 mg	39 mg	5.6 g	2.8 g

中学校の生徒が地域の食材を使い、家族の健康のために考えた献立の中からバランスの取れた献立を栄養教諭がアレンジし、市内の児童生徒に提供された献立。本巣市で生産されている「文殊にゅうとん」と地場産玉ねぎを使用した混ぜご飯と地元産の野菜たっぷりの「みそけんちん汁」で簡単にスタミナがつく献立となっている。5,200食分の食材を安定的に納入するため、直売所と常に連絡を取り合い、地場食材の量と質の確保を図っている。

学校の授業や食育との連携



○中学校での「家族の健康を考えた食事づくり」において、考案された地場食材を使用したメニューを食べることで、生産者の思いを実感させている。

また、小学3年生の社会科「農家の仕事」の授業で、特産物の柿について、生産者から直接話を聞く機会を提供。

○地域の食材への理解を深めるためにクイズやイラストで工夫した「ふるさと食材」の資料の掲示を行っている。

メディア等を活用した地場産物の情報発信



○生産者や加工業者、流通業者（JA担当者等）と、地域産物を使用した献立の試食会を開き、食材活用情報の交換を実施。特にJAが開発した本巣市産の米粉麺「はつめん」を使った献立は、テレビやweb等で、学校給食の取組みとして情報発信。

○市内産食材の使用日は、市のマスコットキャラクターのイラストで関心向上。

地場産物活用の工夫（直売所との連携）



○JAが営業する農産物直売所と常に連絡を取り合うことで、5,200食の食材の量と質を確保。

○地域の方々の熱意で、年々使用量と品数を増加させるとともに、野菜、柿の加工品のドレッシングや、焼き肉のたれ、地元で育つ豚肉、市内で養殖される川魚などが使用可能となっている。

長野県 箕輪町

箕輪町立箕輪中学校



【地産地消メニュー】

発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー

食材数:28

うち地場産数: **15**

1日の提供数:約850食

※中学校の栄養価

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
817 kcal	30.7 g	24.8 g	27 %	410 mg	120 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
4.1 mg	386 μgRE	0.70 mg	0.61 mg	51 mg	7.0 g	2.9 g

箕輪フェンシング井は箕輪町で毎年開催されるフェンシングの全国大会を盛り上げようと、平成24年に栄養教諭等が考案した料理。油で揚げた春雨とうずら卵でフェンシングのサーベルとマスクをイメージしている。味つけには信州味噌を使用。豊富な地元食材に地域で開発されたアマランサス水煮を加え、カルシウムや鉄分等の栄養価を高めている。フェンシング大会のイベントや保護者会等で試食会を開催し、地域に貢献できる「名物料理」をめざしている。

学校給食から地域おこしへ
(フェンシング井の発展)

○フェンシング井を通じ、フェンシングと地元食材を多くの人に伝えるため、飲食店関係者やPTA、フェンシングのイベント等で試食会を開催し、参加者の意見を料理に反映させている。

○フェンシング井を給食発信の「箕輪の名物料理」として町の活性化に役立てたいと、中学校の文化祭や中学生模擬議会等でPRに取り組んでいる。

地場食材を紹介する
「ふきはら給食の日」の設置

○毎月1回、地元食材を紹介する日として「ふきはら給食の日」を設置。各校の栄養教諭・栄養職員が生産者に直接取材に出かけて掲示資料を作成し、昼のテレビ放送等で紹介している。

○各校で作成された資料は、町民文化祭や収穫祭等で掲示して、町民にも広く情報提供を行うことで、地域の農業への理解を広めている。

地場食材活用の工夫
(地場加工品の活用)

○町振興公社が運営する直売所「にこりこ」とJA上伊那が地域の生産者を取りまとめることで、学校給食への地元食材の安定的な供給を確保。

○地元企業が開発した「エノキ氷」や「アマランサスの水煮」を積極的に活用。エノキ氷は旨み成分が多く、汁物の減塩にも役立っている。

岩手県 盛岡市

社会福祉法人 あすなろ会 かがの保育園



【地産地消メニュー】セタランチ
(たなばたちらし寿し、鶏肉と枝豆の中華煮、星麩のすまし汁、果物、フルーツゼリー、星せんべい)

食材数: 23

うち地場産数: 17



旬の食材を取り入れる給食作りを心掛け、季節感を感じる献立を提供。園で栽培する採れたてのきゅうりは、少量しか収穫が出来ないので、小さく刻んでちらし寿しにトッピングして園児全員が食べられるようにして、収穫を楽しみにしていた園児に声かけをしている。また、酢飯に味付けした油揚げと干しいたけを混ぜ込むことで酢が苦手な園児が食べやすいように工夫されている。

収穫やクッキング等、体験を通じた食育活動



○毎年、7～8種類ほどの野菜を栽培して、園児たちが収穫を体験できるようにしている。
○園の畑で園児達が収穫した野菜を使用して、皮むきやクッキングやおやつ作りを実施。秋は新米おにぎりづくりや、鮭汁づくりを行うとともに、近くの中津川へ鮭の遡上の見学も実施し、園児たちの関心を高めている。

保護者への情報提供



○使った食材と産地を合わせて紹介する給食展示、岩手県産食材や給食レシピを掲載した給食だよりを発行して保護者へ情報提供を行っている。
○月1回のお誕生日会の日に実施する地産地消給食の提供合わせて、保護者向けの試食会を開催し、アンケートを行い、保護者からの意見を給食に反映している。

地場産物活用の工夫



○地元業者を通じ、年間を通して県産の食材や調味料などを積極的に購入している。また、地域の方々より提供される食材についても、調理法を聞きながら、給食に取り入れている。
○旬の食材などは、給食職員自ら直売所へ出向いて購入するなど、地場産食材をふんだんに使った給食作りを行っている。

山形県 新庄市

最上総合支庁 お食事処 千起



【地産地消メニュー】梅雨の憂いを吹き飛ばせ！心を整える。定食
(最上早生の蕎麦ボナーラ、ごはん、庄内産夏イカと最上赤にんにくのマリネ、達者de菜のゴマ和え、やまがた地鶏と大蔵産トマトのコンソメスープ、黒五葉のコーヒーゼリー、漬物)

食材数: 19	うち地場産数: 12
---------	------------

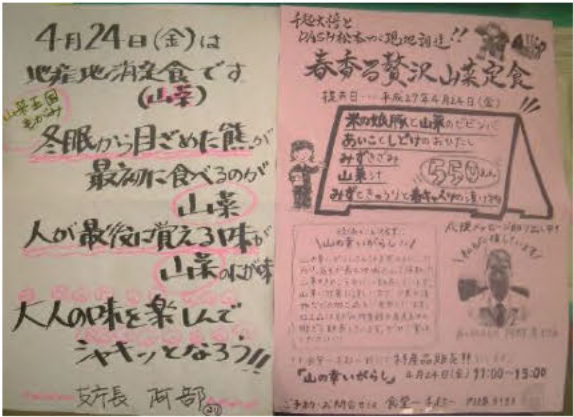


毎月1回、最上地域の食材を使用した地産地消定食を提供。最上地方で戦前から生産されていた最上赤にんにく、黒五葉(黒豆)などの最上伝承野菜ややまがた地鶏、ニラ、トマトなどの最上地域産の野菜、庄内地方の海でとれた夏イカなど多くの食材を利用している。また、在来種を選抜し生産されてきた最上早生のそばにカルボナーラソースを合わせるなど、新しい食べ方を提案し、地場食材の魅力を伝えている。

生産者や出荷事業者との連携



地産地消定食の提供を通じた情報発信



地場食材活用の工夫



○地産地消の取組については、毎年テーマを決めて実施しており、本年度は「6次産業推進&今こそエコ」と設定し、最上管内の事業者が、食堂前で野菜や6次産品の販売の行う機会を提供。売れ残った商品は食堂で買い取って献立に活用し、事業者のリスクを回避。
○管内事業者が開発した新商品を試験的に食堂で販売し、求評を求める機会を提供。

○地産地消定食は、食堂と県庁職員でメニュー提案を行い、チラシや庁内アナウンスで告知。庁内幹部職員による応援メッセージを掲載し、全庁的な取り組みとなっている。
○マイ箸・マイカップ、マイバッグの利用促進を呼びかけている。
○食器洗い用洗剤について、障害者施設で廃油から作られた石鹼を活用している。

○食品ロス削減の一環として、市場出荷が出来ない食材を仕入れて食材として活用。野菜の皮等の粉末化も検討中。
○アスパラガスや山菜は年間を通じて100%地場産。地産地消定食の地場産の割合は約70%。
○産直や生産者とのネットワークが構築され、生産者からの定期的な配達や、食堂自らが赴き調達することで安定供給が可能となった。

長野県 長野市

株式会社 アクアフードジャパン



【地産地消メニュー】
信州産ポークときのこの「スパイシー
トマトカレー」セット（スパイシートマトカ
レー、豆乳とスムージーのスープ（気泡
クリーム）、豆苗サラダ、コーヒー）

食材数：42	うち地場産数：19
--------	-----------



きのこ生産者と連携し、トマトカレーに地場産きのこや玉ねぎ、信州ポークなどを使用し、地場産きのこの年間を通じた消費に取り組んでいる。トマトカレーは、隠し味に信州味噌、とろみをつけるために米粉を使うことで印象に残る味わいを作り出している。その他、トマトカレーはレトルトパックにして、県内のイベント等で提供し、多くの人に地場産農産物の良さをPRしている。

イベントや会合の場を活かした
地場産物のPR



○長野市内小学校（3校）で出前授業を実施。子ども達が育てた大豆からおぼろ豆腐、おからが出来るまでの行程を指導し、栄養価も伝えている。
○地元中小企業経営者の会員制組織の例会や子供達も参加するマラソン大会など地元で開催されるイベント等で無料提供することで、信州ポークや、地場産きのこの良さをPR。

地場産物商品の需要創造・
新メニューの開発



○トマトカレーはレトルトパックにして、市内のホテル、コンビニエンスストア（4か所）等でも販売。
○本カレーをベースに、信州産の小麦粉で作ったうどん、しめじとエリンギを使用した「まっ白いトマトカレーうどん」を開発するとともに、りんごやわらびを使った新たな調理法やレシピを開発。料理講座を開催する等、地域に広め、地場食材の利用拡大に貢献。

地域の生産者等との連携



○メニューに地元企業のきのこを使用することで、しめじ100kg、エリンギ110kg（4～6月の3ヶ月分）を消費。
○その他、中野市産のコシヒカリは生産者より直接仕入れることで、コストを抑えた金額での提供が可能になっている。
○淡竹（はちく）の特産化を目指す地元のグループと連携し献立作りを行うなど、地元食材の新たな食べ方の提案を行っている。

静岡県 浜松市

株式会社 知久



【地産地消メニュー】

野菜美人弁当（黒米入りごはん、菜めし、切り干し大根煮、かぼちゃ煮、竹の子煮、椎茸煮、茹オクラ、男爵コロッケ、小松菜ごま和え、人参煮、茹ブロッコリー、レタス、ししとう素揚げ、ミニトマト、ゴーヤチャンプル）

食材数：28

うち地場産数：10



安全で美味しい野菜を使用した惣菜を作るために、自社農園で野菜栽培を実施。年間40種類の自社生産野菜や地元生産者から野菜を買い取り、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。野菜美人弁当では、少量多品種の野菜摂取を求める消費者のニーズに合わせて、たくさんの野菜を使用し、彩りよく詰め合わせている。また、切り干し大根にもこだわり、自社農園で収穫した大根を天日干しして製造している。

自社農園での野菜栽培



○惣菜の原材料として、安全で美味しい野菜を確保するため、平成17年に農業に参入。農園は正社員9名、パート20名で地域の雇用に貢献。
○現在は17haの農地で露地栽培・施設栽培を行っており、年間約40種類の野菜を惣菜に使用。また、地元生産者からも野菜を購入し、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。

様々な主体との連携による 食育・社会貢献活動



○地元美術館と共催で小学生を対象に、食と農、環境をテーマにした絵画展を開催。また、小学生の親子を対象とした農業体験を実施。
○障がい者の方々とふれあいの場として機織り体験を実施。社会福祉法人への作業委託を行うなど地域福祉の重要性を発信している。
○店舗から排出されるてんぷら廃油は、トラックの燃料やビニールハウスのボイラー燃料として再利用している。

地場産物活用の工夫 （6次産業化への展開）



○野菜美人弁当以外も、地産地消をコンセプトにした商品開発を実施。小売店舗・介護施設・宅配などの小売り部門と製造部門が連携して消費者にあった商品を企画・開発している。
○平成27年5月に隣県の事業者と共同で、新会社を設立し、日本の農産加工品を海外へ販売する取組を実施。

福岡県 大木町

株式会社 ビストロくるるん



【地産地消メニュー】

夏の元気ビュッフェ(黒豆玄米ご飯、具たくさん味噌汁、イカと夏野菜の塩だれ炒め、トマトの土佐酢ジュレ、白和え、新じゃがのごろっと味噌煮、なすの揚げびたし、ころころエリンギ、アスパラときゅうりの梅肉和え、いちじく)

食材数:34

うち地場産数:20



地場産や県内産の新鮮な野菜を中心に、鰹節や昆布でとる天然だしや、化学肥料・農薬を極力抑えた地元産のお米を使用した料理を提供している。素材本来の味・食感・栄養分を活かす調理方法を工夫し、四季折々の旬の味を楽しめるよう、スタッフ全員で季節ごとのメニューづくりを行っている。大木町はきのこの産地であり、朝どりのきのこをたくさん使用している。

素材本来の味を生かして 地場産食材の魅力をPR



地域への社会貢献・食育活動



地場産物活用の工夫 (農家との直接取引)



○九州一のきのこ産地であることから、朝採りのきのこをあらゆる料理に利用。
○新じゃが、なす、ニンジンなど皮付きのまま調理し、栄養素と旨みを活かすなど素材本来の味・食感・栄養分を活かし、薄味に仕上げている。
○農家ならではの料理方法や郷土料理のレシピを生産者から教わり、メニューにアレンジして提供。

○レストラン内の壁に、生産者や地場農産物の写真を掲示。各料理には、手作りのポップを付け、食材や生産者を紹介している。
○町内の全小学校6年生を無料ランチに招待し、地元農業、食の大切さ、環境について特別授業を開催している(150名×6年間)。
○毎月、郷土郷里教室、漬物教室、スイーツ教室等の親子参加の体験プログラムを実施し、地域の食文化や食育の重要性を伝えている。

○100%町内産のお米を使用。野菜、果物も80%程度を町内産を使用している。
○レストランに隣接する直売所に出荷している生産者と直接契約し、価格や数量の安定を図るとともに、売れ残りを安価に引き取って、レストランの料理に活用している。
○生産量が県内トップクラスのアスパラガスは、毎日集荷場から取り寄せている。

兵庫県 姫路市

小川農園 株式会社



【地産地消メニュー】

パスタソリーゾランチ(ラビオリ、サ
ラダ、アランチーノ、お米ケーキ)

食材数: 20

うち地場産数: 12



地域の米の消費を広げようと、減農薬・減化学肥料の自社栽培のお米をベースにした、生パスタの製造販売を行い、農家レストランで提供している。主食のラビオリは生地には米粉を使用することで口当たり良く、具材と合うように考えられている。食材として使用する卵、牛乳も地元産にこだわり、地元産野菜のサラダも味を引き出すためにシンプルに作られている。

主体別にテーマを変えた 交流活動の実施



○地元の親子、自社米購入の飲食店・病院、京阪神の都市住民を対象に、田植え体験と稲刈り体験を実施（年6回、約150名）し、農村環境や地域の農産物の魅力をPR。
○産地や栽培方法がわかるポスターを作成し、店舗や病院内に掲示してもらい、農業をきっかけに、来店者や患者とのコミュニケーションが深まっている。

大学との連携



○平成26年度から大学と連携した取り組みを実施。神戸大学農学部とは、新種のジャガイモ「ハリマル」づくりに挑戦し、収穫したジャガイモから、ラビオリを作るなど商品開発を行っている。また、京都造形美術大学では、インターン生の受入れ、新商品やパッケージデザインへの参加、地元農家へのインタビューを通じた地域の現状把握を実施している。大学との連携により、新たな雇用（2名）が生まれている。

地場産物活用の工夫 (6次産業化の推進)



○平成25年にエコファーマーの認定を受けて、約10haの水稲栽培を実施。
○ランチ営業とパスタ卸売で、1ヵ月に約300kgの米の消費となっている。
○加工所等の始動と合わせて、地元生産者との交流を開催。中播磨出荷組合と連携し、地元食材の使用率を高めている。
○姫路市産トミス杉のPRと利用促進の活動へも積極的に参加。自社の建物や御膳にも使用している。