

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))