

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。**