

平成
30年度

地産地消等優良活動表彰

地産地消は、地域の生産者と消費者を結びつけ、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売や加工などの取組を通じて農林漁業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、一層の推進が求められています。また、国産農林水産物の魅力を広く発信することを通じ、消費者に日本の食や農林漁業への理解を促し、国産農林水産物の消費拡大を推進していくことも重要です。

そこで、全国各地のそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大を推進する取組・活動を募集し、その成果や持続性、地域への寄与等について優れたものを選考の上、表彰しています。表彰された取組内容を広く紹介することで、自主的な取組を促進し、更なる地産地消や国産農林水産物の消費拡大の推進を目的に実施します。

表彰部門

生産部門

農林水産物を生産する
団体・企業等

教育関係部門

保育園、幼小中高校、大学、
学校給食会等

食品産業部門

農林水産物を加工・流通・
販売する団体・企業等

個人部門

地産地消を推進する個人

表彰の種類

農林水産
大臣賞

4点以内

文部科学
大臣賞

1点以内

農林水産省
食料産業
局長賞

7点以内

全国地産地消
推進協議会
会長賞

数点

主 催

農林水産省・全国地産地消推進協議会

平成
30年度

地産地消等優良活動表彰の審査結果について

選定の概要

- (1)応募期間 : 平成 30 年 7 月 13 日～ 8 月 24 日
(2)応募者数 : 123 件(4 部門合計)
(3)審 査 : 審査委員による書類審査及び審査委員会、現地審査を経て、受賞者を決定。
(4)審査基準 : 主に取組の持続性、農林水産業の振興への貢献、安定的な生産・供給、利用促進による消費拡大、理解増進について評価。

審査委員名簿 (五十音順・敬称略)

音羽 和紀	オトワレストラン オーナーシェフ	野見山 敏雄	東京農工大学大学院農学研究院 教授
勝本 吉伸	株式会社シンセニアン 代表取締役	菱山 まり子	八王子市農業協同組合 生産者
田中 延子	京都府立大学京都和食文化研究センター 客員教授	山際 博美	株式会社山際食彩工房 代表取締役
中村 貴子	京都府立大学生命環境科学研究科 准教授		

部門(応募件数)	賞	活動主体の名称
生産部門 (34 件)	農林水産大臣賞	カタシモワインフード株式会社 (大阪府柏原市)
	農林水産省食料産業局長賞	トヨタファーム (愛知県豊田市) 農業生産法人 株式会社いえじま家族 (沖縄県国頭郡伊江村)
	全国地産地消推進協議会会長賞	有限会社 岩谷水産 (和歌山県東牟婁郡串本町)
食品産業部門 (49 件)	農林水産大臣賞	協同組合 青森県黒にんにく協会 (青森県上北郡おいらせ町) 株式会社 恵那川上屋 (岐阜県恵那市)
	農林水産省食料産業局長賞	小樽商工会議所 (北海道小樽市) 株式会社 オール・ケッチャーノ(山形県鶴岡市)
教育関係部門 (33 件)	文部科学大臣賞	和歌山県立神島高等学校 (和歌山県田辺市)
	農林水産省食料産業局長賞	学校法人 八紘学園 北海道農業専門学校 (北海道札幌市) 岐阜県立恵那南高等学校 (岐阜県恵那市)
個人部門 (7 件)	農林水産大臣賞	長田 勇久 (愛知県碧南市)
	農林水産省食料産業局長賞	澤岬 カズ子 (沖縄県中頭郡読谷村)

平成30年度
農林水産
大臣賞
生産部門

カタシモワインフード株式会社

大阪ぶどうを地域全体で盛りあげる 100年続くワイナリー

大阪府

大阪の特産品『デラウェア』はワインには合わないと言われてきましたが、徹底的に研究して大ヒット商品『たこシャン』を開発しました。

また、大阪という都市の中でぶどう畑の残る美しい景観を守るために、耕作放棄前に高齢のぶどう農業者から畑を借り受け、ボランティア農園として都市住民や企業との連携を図る取組みを進めています。

当社独自のイベントとしてぶどう畑でのバーベキュー、花見、栽培体験ツアー、芸術祭、音楽コンサート、キャンドルナイト、古民家活用等の地域一丸となった街歩きイベントを実施することで、多方面からの大阪ぶどう・ワインのPRへと繋げています。



ワイナリーの外観



大ヒット商品『たこシャン』



ぶどう畑の中の野菜マルシェ

平成30年度
農林水産
大臣賞
食品産業部門

協同組合 青森県黒にんにく協会

青森県

黒にんにくで風を起こせ！
にんにく産地の農家所得向上！

平成27年7月に「青森の黒にんにく」として地域団体商標を取得し、世界黒にんにくサミットの開催等による黒にんにくのブランド化に取り組み、業界をリードしています。

地域内で生産すること、かつ、調理せずそのまま食べられる商品を提供することと消費の拡大を狙ったマーケティングにより素材供給県から脱却し、農家の所得向上に大きく貢献しています。

当初、地産地消に始まった取組は、今日では全国へ、そして、海外25カ国へ展開する規模となっています。



世界黒にんにくサミット in 青森



各種黒にんにく製品



黒にんにく料理グランプリ

平成30年度
農林水産
大臣賞
食品産業部門

株式会社恵那川上屋 岐阜県

超特選栗による産地の復活と 地産ブランドの確立



岐阜県東美濃地域(恵那・中津川)では老舗の栗菓子が賑わっているものの、他県産の栗を使用することによって地元の栗が衰退の危機に瀕していました。そこで株式会社恵那川上屋が中心となってJ Aや行政と連携し、恵那栗の高品質化による産地の活性化に向けた品質や栽培方法などのプラットフォームモデルを構築しました。また、農業部門の(有)恵那栗を設立し、耕作放棄地や後継者のいない圃場を引き受けています。

さらに地元の高校と連携し、地域社会で即戦力となる人材の育成を視野に栗の栽培から加工・販売までを3年かけて学ぶ機会を提供しています。



超特選栗の品評会



栗きんとん



恵那峡本社

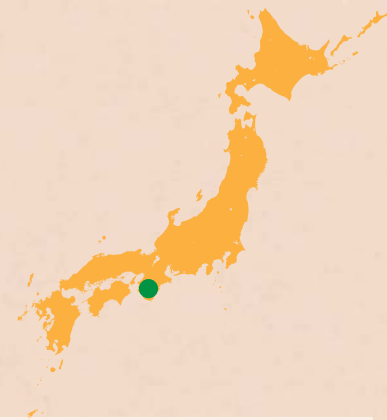
平成30年度
文部科学
大臣賞

教育関係部門

和歌山県立 神島高等学校

和歌山県

高校生が企画した地域特産品で 消費拡大と地域の活性化



神島高校では平成24年度より、課題研究授業の中に「商品開発」の講座を設け、地域にある唯一の商業学科として、地域の特産品である「梅」の消費拡大に協力できるように商品開発プロジェクト「神島屋」を展開しています。

地域的に梅に関わった「梅」の味に親しんでもらえるような商品を開発し、様々な高校生が参加するコンテスト等にも積極的に参加するなど、梅の消費拡大・地域の活性化に結びつくような活動に取り組んでいます。



グルメ甲子園にて準優勝



6月6日梅の日イベント

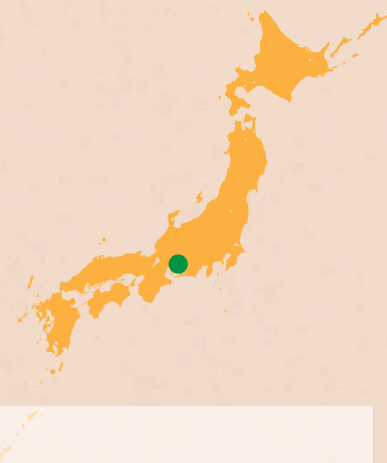


人気商品の「梅あられ」

平成30年度
農林水産
大臣賞
個人部門

長田 勇久 愛知県

地元の食文化や 伝統食材を伝える料理人



「生産者と消費者をつなぐのは料理である」との理念の基、「あいちの伝統野菜」をはじめとする地元野菜や魚介類、そして白醤油やみりん、味噌等の伝統的な地元の醸造調味料を合わせた地元食材の魅力や地域の食文化を、料理を通じて広く発信しています。

愛知大学オープンカレッジや、小学校を対象とした「白醤油の学校」や「八丁味噌の学校」、また「あいちの伝統野菜会席を楽しむ会」を定期的に行うことにより幅広い世代へ、食育に関する取組を通じて、愛知の食材と食文化を広くPRしています。



オープンカレッジの風景



小学校での食育授業



地産地消料理

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞
生産部門

トヨタファーム

愛知県

地域社会との共存・共栄を目指した 養豚経営



父親の代から開始した養豚経営を継ぎ、規模拡大に合わせて先進的な悪臭対策に取り組むとともに、地域の食品廃棄物を活用した高品質な豚肉を生産するための良質なエコフィード(家畜飼料)の製造法を確立し、資源循環システムを構築し平成23年には環境省の「めぐりふード」の認定を受けています。

関連会社の「つつみ食堂」では、「三州豚」を始めとして米や野菜も全て自家産の食材を提供しています。また、31名が加入する若手農業者団体「夢農人(ゆめノート)とよた」では「農家が輝ける農業」の実現に向けて、農業・農家の魅力を消費者に伝える活動を行っています。



子豚と鋤柄氏



三州豚



ジューシーデミバーグ

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞
生産部門

農業生産法人 株式会社いえじま家族

沖縄県

在来品種の小麦生産と 6次産業化による地域活性化

琉球王朝時代に小麦の一大産地であった伊江島に自生する在来小麦「江島神力」の復活を目指し、5年間で生産量を3倍以上拡大させています。小麦は沖縄の定番料理「沖縄そば」の生麺に加工し、農作業体験等の農泊の修学旅行生に提供しています。全粒粉の小麦を使用したチップス「ケックン」は村を代表する新たな特産品となっており、また、自社製粉・加工場での商品化、地産地消にこだわった料理を楽しんでもらう飲食店「食事処 いーじまとうんが」を運営するなど、島の中で6次産業化を実践することで、農家の所得向上と島内の雇用の創出にも成功しています。



「城山」と小麦畑



いえじま小麦の加工品



小麦の種蒔き体験

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

食品産業部門

小樽商工会議所

北海道

後志産食材の認知・消費拡大を図って 地域を活性化

小樽商工会議所は、所内に「知産志食しりべし」プロジェクトを設置し、後志産食材の認知・消費拡大を図ることにより、近隣地域の活力を生み出し、小樽経済の活性化につなげることを目指して活動しています。

具体的には、「小樽美人シリーズ」(梅酒・リキュール酒等)や「にしん小樽漬」といった地域ブランド商品を開発したり、特産品等を販売する道の駅や市場、飲食店を巡るスタンプラリー、後志産食材の魅力を伝える小学校での食育、事業者の商品改良や販路拡大に向けたローカルフードチャレンジ、地域に点在する農産資源を結ぶしりべしアグリツーリズム等を開催しています。



純米吟醸酒小樽美人



にしん小樽漬



スタンプラリー

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

食品産業部門

株式会社オール・ケッチアーノ

庄内地域から世界へ向けた
地場産食材の情報発信

山形県

代表者でありオーナーシェフである奥田政行氏は、山形県鶴岡市で平成12年に地場イタリアンレストラン「アル・ケッチアーノ」を開業しました。

庄内地域の生産物を中心に生産者と交流する中で地元食材を直接仕入れ、おいしい食材をおいしい時期に最高の状態で出す料理スタイルを進め、創作料理の作り方を全国から集まってきた弟子に教えながら地産地消を体現し、全国のシェフの卵を育てて13人を独立させるなど、レストラン営業の他にも、加工品開発、料理教室などをしながら全国の相談に乗り、スタッフと全国に出向いて地域ごとの食材を使った料理レシピ等を提供しています。



生産者と交流する奥田シェフ



地場イタリアンレストラン
「アル・ケッチアーノ」



創作料理の一皿

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

教育関係部門

学校法人八紘学園 北海道農業専門学校

北海道

生産から販売まで 実践主体の生産消費教育

北海道農業専門学校は、全国から入学した農業を志す学生に、夏季は農産物の生産から販売まで現場実践、冬季は講義による技術の裏付けとなる知識を身につける教育を行っています。

具体的には、学生が生産した農産物で6次産業化に取り組んで、ブランド商品の製造をはじめ、学園圃場で生産した野菜、花き、果樹を学生が自ら収穫、陳列、接客、販売しています。また、農業を志す次世代人のため、中学・高校等への出前授業、オープンキャンパス、幼稚園・保育園児に対する農業体験などの食農教育を行っています。



校内にある農産物直売所



「ツキサップ」ブランドの
6次産業化商品



収穫したばかりの
エダマメの直売

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

教育関係部門

岐阜県立 恵那南高等学校

岐阜県

6次産業学習を通じた 地域経済を担う人材育成

恵那南高校魅力化プロジェクトの一環として恵那市、株式会社恵那川上屋、恵那南高校の3者間にて平成28年に連携協定を締結したことをきっかけに、1次(農業)2次(加工)3次(販売)の実践を通して、地域経済を担う人材の育成、産業の発展、まちづくりについて学習し、地域資源を有効活用する授業をカリキュラムに組み入れました。

栗の栽培から収穫、皮むき、加工、瓶詰め等までを全校生徒が関わり、「恵那栗の甘露煮」や「栗かの子」、「モンブランケーキ」を商品化して実際に生徒達が販売、6次産業学習が地場産品である「恵那栗」の発展に貢献しています。



圃場で草刈り指導



収穫した栗の皮



開発した「甘露煮」

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

個人部門

澤岬 カズ子 沖縄県

紅いもタルトを発端にした 沖縄観光の振興

村おこし事業として昭和31年に読谷村の特産品だった紅いもを使用した「元祖紅いもタルト」を開発しました。開発同時のネックだった紅いもの紫色をあえて活かし、また、芋の葉が風にサワサワ揺れるのを表現するように波打つように紅いもペーストを絞りだす工夫を凝らし、かつ無添加・無着色にこだわっています。

当初10戸だけだった契約農家も140戸にまで拡大し、紅いもの産地化とともに生産者の所得向上にも繋がっています。

今では、お菓子のテーマパーク「御菓子御殿」等の観光複合施設を展開し、沖縄県のお土産産業の創出と伝統・歴史、観光の振興に貢献しています。



御菓子御殿



紅いもタルト



製造過程

平成30年度
全国地産地消
推進協議会
会長賞
生産部門

有限会社岩谷水産 和歌山県

海と山の融合による 「ブランド魚」の開発で地域貢献



和歌山県の特産物である「梅」を配合させた飼料を活用した「紀州梅まだい」というブランド魚を開発しました。

ブランド化促進活動における取り組みや実績が評価され、「プレミア和歌山」という県産品のブランド認定もされています。

全国及び海外の展示会に参加し、商品のPR活動とともに、和歌山県の情報発信も行っています。また、県内のゼミで講演するなど、地元地域や県内の学生に向けて「紀州梅まだい」の取り組みを生産者自らが発信することによって、地場産業を未来へ繋いでいます。



「紀州梅まだい」



出荷の風景



地域を守る若者同士