

令和
元年度

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



主催

農林水産省・全国地産地消推進協議会

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 : 令和元年6月24日～8月9日
- (2)応募者数 : 87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	淑徳大学看護栄養学部	東京家政学院大学	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 (19件)	農林水産大臣賞	鳥取いなば農業協同組合(鳥取県)
	農林水産省食料産業局長賞	株式会社長谷川農場(栃木県) 紀の里農業協同組合(和歌山県)
食品産業部門 (46件)	農林水産大臣賞	株式会社おくや(福島県) 企業組合 彩雲(兵庫県)
	農林水産省食料産業局長賞	株式会社東北協同事業開発(宮城県) 朝日町農村女性グループ連絡協議会(富山県) 株式会社金トビ志賀(愛知県)
	全国地産地消推進協議会会長賞	チーム能登喰いしん坊(石川県)
教育関係部門 (15件)	文部科学大臣賞	滑川市学校給食共同調理場(富山県)
	農林水産大臣賞	立山町学校給食センター(富山県)
	農林水産省食料産業局長賞	新宿区立落合第六小学校(東京都)
個人部門(7件)	農林水産省食料産業局長賞	村上 直江(岐阜県)

令和元年度
農林水産
大臣賞
生産部門

鳥取いなば農業協同組合

鳥取県

「不毛の地」を逆手に取った 「鳥取砂丘らっきょう」で産地を活性化



山陰海岸国立公園の特別保護区として指定されている鳥取砂丘に隣接した砂丘畑で「鳥取砂丘らっきょう」を栽培しており、風土・土壌等の環境及び一貫した生産販売体制を維持してきたことで市場等でも高い評価を受けています。

2016年には「鳥取砂丘らっきょう」が地理的表示保護制度(GI)に登録され、栽培面積が120haにまで拡大しています。10月下旬には薄紫色のらっきょう畑が一面に広がることで風物詩となっています。

近年では、生産者と連携して地域の小・中学校との交流を通して職場体験の受入や収穫体験の受入などの食農教育にも取り組んでいます。



らっきょう畑



根付らっきょう



根付風景



株式会社おくや **福島県**

「100年後のために、今種を蒔く。」 地元商工、福祉施設と新産業創出へ



2010年に「会津豆倶楽部」を発足、現在は80名の生産者が(株)おくやと契約栽培。2012年には会津のピーナッツを販売する直売所「おくやピーナッツ工場」をオープン。2016年に会津落花生の洗浄、選別、乾燥、焙煎が出来る「会津落花生センター」を開設し、生産、加工まで一括管理を行っています。落花生ほか、地元商工会と連携し、農畜産物で地産地消メニューも開発。

また、地域で仕事が激減する冬に加工を行うため、地元野菜生産者の雇用の場となっている。さらに、会津全域の授産施設と連携し、100%手剥き。

「落花生」で地域連携を生み、継続させ、地域の新しい産業創出を目指す。



「美味しくなれ」と心を込める
”こちゃん”の豆回し



会津支援学校 × 幼稚園落花生栽培



手剥き100%でキレイな
素焼きピーナッツ



企業組合彩雲

兵庫県



笑顔で輝く女性の働く場を創出する 「食・農・地域」を紡ぐ未来型『女性起業』

2004年にオープンした都市と農村の交流拠点施設「山田錦の館」の加工施設で地元産の農産物など特産品を活かした加工品の生産・販売をしており、2007年に総菜と餅の2グループを企業組合として法人化しました。現在では、総菜部門、コロッケ部門、餅部門、パン部門の4部門にて女性ならではの知恵と工夫によって年間7,800万円（2018年度）を売り上げています。

また、農産物生産グループや行政とも連携して地元農業のPRを行うとともに、2014年からは交流のあった地元高校の卒業生を正社員として雇用し、人材育成とともに次世代へ食文化の伝承にも取り組んでいます。



「山田錦の館」の外観



笑顔で活動するメンバー



大切な人に届けたい商品



令和元年度
文部科学
大臣賞
教育関係部門

滑川市学校給食共同調理場

富山県

生産者を結ぶパイプ役と毎日連携 地場産野菜使用率50%を維持。



児童・生徒の食育推進として、2009年より給食の地産地消への取組みを開始。

2013年には、農業公社に元生産者の専任職員が配属され、調理場と生産者を結ぶパイプ役として、こまめに生産者をまわり、給食への呼びかけを行うことを開始し、当初6.6%だった割合が、2013年には33.5%、2018年には50.6%へと向上しています。学校農園での収穫体験、生産者との交流会、郷土料理の実習、地場産物の授業、直売所の見学・購入体験、料理教室、メニューコンテストなどを通じ、生産者への感謝や生命・自然を尊重する心を育んでいます。また、11月24日を「学校給食なめりかわの日」と定め、市民を対象に給食を味わう日を実施し、学校給食や地場産物への理解を深めています。



調理場と生産者を結ぶパイプ役



「プロに学ぶ食育講座」
食の匠から郷土料理を学ぶ



生産者との交流会食



立山町学校給食センター

富山県



生産者、商業協同組合等と連携。 地場食材率 51%給食を楽しむ工夫も

1985年から給食に郷土料理の導入や生産者との交流を行っていましたが、地元生産者団体の声を受け、2007年より給食の地産地消への取組を開始。立山町商業協同組合（12の生産者団体との調整を行う）へ発注し、各生産者が給食センターへ納品、立山町役場農林課が価格の調整を行っています。「立山町地場産食材活用推進協議会」にて、学期に1回食材納入の打合せを行い、地場産食材使用率向上に努めています。

生産者や郷土料理の伝承人を講師に招き、また、栄養教諭による地場産食材や地産地消の食育指導、学校給食メニューコンテストを通して食育推進に取り組んでいます。地場産が大好きなマスコットキャラクターのお誕生会、ラッキーにんじんデーなど通じて、楽しんでもらう工夫も行っています。



栄養教諭による地産地消集会の様子



食の伝承人とのふれあい



立山町の観光大使らいじいお誕生日会食

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
生産部門

株式会社長谷川農場 **栃木県**

循環型農業で「足利マール牛」誕生 地元で愛される牛肉を目指す！



現在、約 700 頭の交雑種の肥育牛を中心に、米麦、アスパラガス、たまねぎを生産。地元のワイナリーがワインぶどうを絞った後の果皮や種（仏語：マール）が大量に産業廃棄となっていることを知り、乳酸発酵させて牛に給餌するように。その結果、牛の色味も格段に良くなったため、ワイナリーからマールを仕入れ、牛の堆肥をワイナリーに還元する循環型農業を開始。そして、2013 年「足利マール牛」ブランドを発足。また、主な餌である稲藁は自給で賄うほか、地元生産者からも仕入れ、代わりに堆肥を畑に還元することも実施。さらには、加工会社株式会社つちのかを設立し、商品開発をするほか、農場の視察や食育活動、イベントを通じ、地域交流も行っています。



マールを給餌している様子



長谷川農場スタッフ



牧場風景

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
生産部門

紀の里農業協同組合 **和歌山県**

直売拠点として1,500名を超える 生産者をまとめ地域をまるごと 「紀の里」にブランディング



販路の多様化や産地競争、生産基盤の変化を目的として、全国に先駆けて2000年に「めっけもん広場」をオープンしました。

出荷者の中から「体験農業部会」や「紀の川梅干し振興協議会」を立ち上げ、また広場内に「イートインコーナー」や食農体験交流施設「楽農クラブハウス」を設置、さらには旬の地域食材を使用したオリジナルレシピをクックパッドに掲載する等、常に新しい取り組みを続けています。

既存の5直売所や道の駅と合わせて生産・直接販売の地域拠点として営業することにより地場産農産物の生産拡大にも繋がっています。



めっけもん市場



芋ほり収穫体験



餅つき体験

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
食品産業部門

株式会社東北協同事業開発

「古今東北」の販路拡大を通じ、**宮城県**地域経済発展に寄与。海外も視野に。



2015年4月震災復興と東北地方の経済活性化（主に販路拡大）を目的にみやぎ生協とコープ東北サンネット事業連合の子会社として設立。11月に「古今東北」ブランドとして販売開始。当初は38品目でしたが、現在は約175品目まで拡大、2018年度売上は約12億円になりました。

塩害農地に強い「なたね」を植え、菜種油を使用した商品や津波被害を受けた亘理町では「そば」を栽培し、商品化し販売。福島県川内村で栽培される「リーフレタス」、南三陸町の「小松菜」、石巻市の「わかめ」など、東北被災地の商品を「古今東北」ブランドとし、品質管理として、カルテ管理と品質保証フローの実践も行い、生協以外にも販路開拓を積極展開しています。



小松菜生産者(南三陸町)



ブランド設立発表会



パックごはん・米生産者(南相馬市)

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
食品産業部門

朝日町農村女性グループ 連絡協議会

富山県

地場産食材を一層美味しく… 朝日の「食」は、私たちにおまかせ！

1960年代後半頃の農村生活における課題（食生活や健康管理等）の改善を図ることを目的に農村女性の研究グループが誕生し、「家庭菜園づくり」「農産物を活かした保存食づくり」など栄養改善や労働改善に取り組みながら健康な農家生活の実現を目指し様々な活動を展開してきました。

1977年に「朝日町農村婦人グループ協議会」(現：朝日町農村女性グループ連絡協議会)を設立。現在、地産地消活動、女性の社会参画を目的とし10グループに分かれ、複数の直売所への出荷、郷土料理の技術伝承、加工品開発、食育・農育活動など、熱心に取り組んでいます。



努力で実現した「元気母さんマーケット」



郷土食「みそかんぱ」の伝承活動



さつま芋ランチで子供達は大喜び

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
食品産業部門

株式会社金トビ志賀 **愛知県**

ご当地グルメで消費拡大。 食を通じて地域の魅力を市内外へ発信。



観光都市でもある蒲郡として冠となる新たなご当地グルメ開発をするため、「蒲郡シティセールスプロジェクト」が結成。映画撮影の際、スタッフに提供された海の幸が詰まったうどんがキッカケとなり、のちの「ガマゴリうどん」(愛知県産きぬあかり使用)が誕生しました。うどん粉専門の製粉製麺企業として、創業100年の(株)金トビ志賀も、同プロジェクトに加わり、原料うどん粉の供給などで協力するほか、2013年に開催された「第3回全国ご当地うどんサミット2013 in 東近江」に出展し、初出場でグランプリを獲得。その後、市内の飲食店25店舗が認定店となり、お土産用乾麺セットも開発され、蒲郡の新しい名物として地域に浸透し始めています。



うどんサミット



ガマゴリうどん



きぬあかり小麦穂

令和元年度
全国地産地消
推進協議会
会長賞
食品産業部門

チーム能登喰いしん坊 **石川県**

屋台で能登食材の魅力を全力発信！ 未利用や規格外食材も商品化へ



もっと多くの人達に地場の食材の豊富さや伝承の調味料の存在、珪藻土コンロなどの調理器具に薪や木炭燃料、食器までもが地元で全てが賄えるという「能登の豊かさ」を再認識してほしいとの思いから、自分たちで能登の素材に拘った料理を提供し地産地消を！とボランティア団体を結成し、活動が始まりました。牡蠣生産者とのやりとりがキッカケとなり「雪中ジャンボかき祭り」の屋台出店。その後「能登ぺったんこ焼」が誕生しました。

また、未利用の紅葉した葡萄の葉の活用や、需要期の終わった産卵期前の牡蠣の商品化、規格外の牡蠣の全量買取りも実践するとともに、屋台を使って、消費者へ食品ロスの啓蒙活動などにも取り組んでいきたいと思っています。



メンバー一部



薪窯で焼く手作りピザ



能登のまんでまいぷりん

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
教育関係部門

新宿区立落合第六小学校

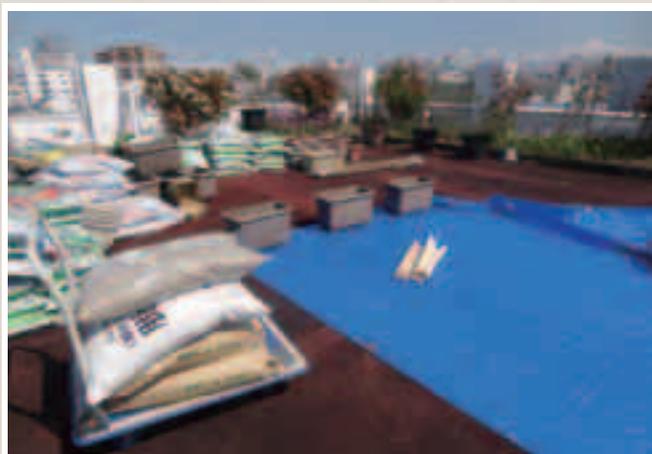
東京都

農業体験を通じ“生業”の意味を知る 「落合里山プロジェクト」で人材育成を



住宅街の真ん中に立地する落合第六小学校の周辺は人工物に囲まれ、子どもたちが街なかで土に触れられる環境はほぼなく、畑や田んぼに行ったことがない子どもが多いです。そのような環境において、小学校の屋上に土を運び、農園を作り、この屋上農園を舞台とした子どもたちと地域が連携した一連の農業体験活動「落合里山プロジェクト」を展開しています。

活動内容としては、農園での農業実習、収穫した野菜の販売、シェフとのパスタ教室、屋上野菜を使った給食、レストランとの契約栽培、田植え・稲刈り体験など。活動での様々な体験や人とのコミュニケーションを通じて、あらゆる分野で求められる創造的な人材の育成を行っています。



コンクリートの屋上に菜園設営



千葉県旭市での田植え



著名シェフによる
栽培野菜を使用した料理指導

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
個人部門

村上 直江 岐阜県

地元の自然や食材に対する 愛着を学校給食通して子供へ伝える



瑞穂市立巣南中学校の栄養教諭として、地場産物を計画的に給食献立に活用するため、学校給食年間計画を立案し、食に関する指導を行っています。

地場産物の継続的かつ積極的な使用ができるように、学校給食用野菜の規格をJAぎふや生産者と調整しつつ、連携を図っています。また、地産地消オリジナル加工品を開発したり、企画運営をする「給食料理コンテスト」等の入賞料理を、実際に給食に導入することで給食用野菜を美味しく食べてもらう仕組みを構築しています。夏休みには保育園に出向き、調理員とともに食育活動を行うなど地産地消を積極的に推進しています。



柿ミルフィーユカツ献立



地産地消調整会議



保育園の食育活動