

令和元年度
農林水産
大臣賞
食品産業部門

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

令和元年度
農林水産
大臣賞
食品産業部門

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