

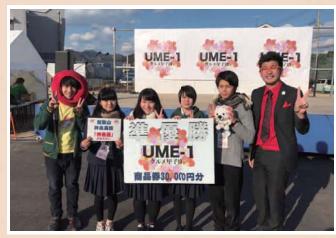
# 和歌山県立神島高等学校 和歌山県

# 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を取り組んでいます。



グルメ甲子園にて準優勝



6月6日梅の日イベント

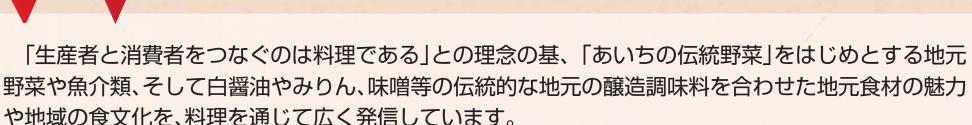


人気商品の「梅あられ」

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



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」を定期的に開催する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「めぐりふーど」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



## 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