## 農林水産大臣賞

## JAおうみ富士 ファーマーズ・マーケットおうみんち (滋賀県守山市)

~参加して、知って、みて、食して満足 地産地消~

#### 組織概要

- ○組織名 JAおうみ冨士 ファーマーズ・マーケットおうみんち
  - ○代表者 代表理事理事長 西田 直樹
- ○所在地 滋賀県守山市洲本町2785 ○活動開始年 2008年(直売所開設年)

#### 取組内容

生産者・消費者双方に「知産知消」を知ってもらうため、客が自ら畑で農産物を収穫する「畑の直売所」を企 画。それが人気となり、「青空フィットネスクラブ」の発足につながる。市民農園の開設、大学と連携した土づく り研究、地場産物を提供するバイキングレストランの運営、キッチンカーでの大学生への朝食提供など、「おう みんちあぐりタウン構想」に基づき、直売所を核に「つくる・食べる・つなげる・招く」活動を実践する。



## ■取組みの経緯・成長の契機

- ●農産物直売所の商品が品薄になる時を中心に、生産者・消費 者に「知産知消」(何が採れて何が求められているか)を啓蒙す る目的で、客自らが畑で収穫する「畑の直売所」を企画した。
- ●「畑の直売所」の好評により、交流活動の中心組織として新た に「青空フィットネスクラブ(以下「青空FC」という)」を発足させ、 企業・団体・学生・外国人も含む、広い消費者の参加を得る。

## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●「畑の直売所」「青空FC」ともに直売所を拠点にして、都市農 村交流や農業体験活動を積極的に進めている。
- ●大学等と連携し、地域の土壌特性を活かした微生物活性農 法を研究する実証ほ場やハウスを設置し、生産振興を進める。
- ●直売所の隣に100区画の「市民農園」を開設し、市民に利用 されているとともに、農業塾を開講して研修機会も設けている。
- ●直売所で販売する食材を用い、地元のお母さんの味を提供 するバイキングレストランが人気となる。食文化の継承や食育 にもつながり、地元女性の活躍の場にもなっている。

- ●「おうみんち」全体の売上総額は10億円を超し、直売所、レスト ラン、営農指導などの分野で、地域に多くの雇用を創出した。
- ●非農家が中心である市民農園の利用者が、農業塾への参加を 通じて、プロ並みの栽培技術を身に着けはじめ、農業後継者の 育成にも貢献している。
- ●宿泊客や観光客等の農業体験を年間を通じて受け入れている。
- ●「おうみんち」の事業に注目が集まり、国内から約3.000名、海外 から約200名の視察者を受け入れている(2015年度)。
- ●キッチンカーを利用し、地元の大学で100円朝食を毎週提供す ることで、大学生の食育や健康増進にも貢献している。



地域振興部門

## 農林水産大臣賞

## 農業生産法人 株式会社あいあいファーム (沖縄県今帰仁村)

~ものづくり・農業・食育で、地域の健康づくりに貢献~

#### 組織概要

〇組織名 農業生産法人 株式会社あいあいファーム

沖縄県国頭郡今帰仁村湧川369

〇代表者

代表取締役 伊志嶺 勲

○活動開始年 2009年

#### 取組内容

〇所在地

那覇市で飲食業や食品宅配を営む(株)アメニティの農業部門として、今帰仁村で農産物の生産や加工を開始。村内の学校跡地において、直売所・加工所・レストラン・宿泊施設を整備し、食と農の体験・交流などの食育活動を展開する。地元に多くの雇用を創出し、年間4万人の観光客を呼び込む。村内の耕作放棄地で島豆腐や沖縄そばの原料となる大豆や小麦や島野菜を生産し、地元の農家や加工業者との連携も進める。



## ■取組みの経緯・成長の契機

- ●那覇市で飲食業や食品宅配事業を営む会社の農業部門として、グループ企業への食材供給を目的に「あいあいファーム」を設立。
- ●自社での農産物や加工品の生産拡大に伴い、沖縄県内の 生協や直売所へも販路を拡大し、農業体験を進める食育部 門も創設した。
- ●平成22年に閉校した今帰仁村の学校跡地を利活用する企画が採択され、指定管理者として交流施設の運営を担う。



## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●農業生産法人として、今帰仁村内の耕作放棄地で、大豆・ 小麦・島野菜などを生産する。
- ●平成25年に有機JAS認証を取得し、自社農地の一部では 環境保全型農業を進めている。
- ●村内の農家や地域資源を活用した商品を製造する加工業 者など、地域内連携を図りながら商品開発や販売を進める。
- ●自社で生産する島野菜や加工品を、グループ企業のレストラン、居酒屋、施設等で使用し、地元での消費拡大を進める。
- ●地元の住民、学生、観光客向けに沖縄そばの手づくり体験 や食育講座、農産物の収穫体験などを活発に行っている。



- ●農業生産や施設運営を通じ、地元に新たな雇用を創出(36名)するとともに、自社社員や関連会社スタッフに対し、食育や農業研修も活発に進めている。
- ●地元に新たな観光客(年間約4万人程度)の誘致に成功する。
- ●村内での生産拡大を進め、約4haで耕作放棄地を解消した。
- ●小中学生の食農体験プログラムを積極的に受け入れている。
- ●学校跡地の活用例として全国からの視察研修が増加。課題 解決のノウハウを提供している。

### 消費拡大部門

## 全国地産地消推進協議会会長賞

## みやぎ生活協同組合 (宮城県仙台市) ~顔とくらしの見える産直 めぐみ野~

### 組織概要

みやぎ生活協同組合 ○組織名

宮城県仙台市泉区八乙女4-2-2

〇代表者

理事長 宮本 弘

〇活動開始年 1970年

#### 取組内容

〇所在地

約40年前から生協組合員向けの産地見学会や宮城県内の農協との交流など、生産者と消費者の連携を 先駆けて進めてきた。2011年の東日本大震災後には新たな産直品ブランド「めぐみ野」を立ち上げ、「食のみ やぎ復興ネットワーク」も発足した。生産者を招いた勉強会や産地見学会も年間を通じて行い、商品開発や 販売促進を生協・生産者・事業者とともに進めている。

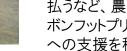


## ■取組みの経緯・成長の契機

- ●みやぎ生協の前身となる県民生協の販売店舗開設と同 時に、宮城県内の角田市農協と取引を開始した。
- ▶地元農協との取引が、ともに課題解決を進める関係に発 展し、産地見学会や生産者との交流が始まった。
- ●1985年に宮城県産消提携推進協議会を発足。県内の 生産業を守り、発展させるために、毎年運営方針を確認 している。
- ▶冷害、災害時などには生産者支援募金活動を実施する。 酪農家へのタオル贈呈運動も1993年より進めている。



- ●2011年に産直品ブランド「めぐみ野」を立ち上げ、同年7 月には生産者や事業者からなる「食のみやぎ復興ネット ワーク」を設立し、震災復興に向けた商品開発や利用拡 大の取組みを進める。
- ●産直品ブランド「めぐみ野」の普及活動を生産者とともに 全販売店舗で毎月実施する。
- ▶「めぐみ野」の米(特別栽培米)の生産者には加算金を支 払うなど、農薬・化学肥料減栽培、資源リサイクル、カー ボンフットプリント表示、飼料米生産など環境保全型農業 への支援を積極的に進めている。





- ●「めぐみ野」ブランドの認知度が高まり、商品の供給額が大 きく増加。平成26年度には57億にのぼる。
- ●震災からの復興に向け、生協外も含めた全国的な販路拡 大を進めることを目的に、新たに子会社「東北協同事業開 発」を設立。新ブランド「古今東北」の商品開発を進める。
- ●組合員の産地見学会をこれまで約100回実施し、県内の 生産者や産地への理解が進んだとともに、日本型食生活 の推進にも貢献している。

## 交流促進部門

## 農林水産省 食料産業局長賞

## 唐 戸 魚 食 塾 (山口県下関市) ~唐戸市場を魚食の発信基地に~

### 組織概要

○組織名 唐戸魚食塾 (からとぎょしょくじゅく) 〇代表者

酒井

〇所在地

山口県下関市唐戸町5-50号 下関市市場流通課 〇活動開始年

2005年

#### 取組内容

2005年に唐戸市場を観光交流市場に特化する方向が打ちだされ、その活性化策の検討会として唐戸魚食 塾が発足した。市場や水産関係者の他、地元の料理人、大学、企業、行政などが参画する。食育講座、出 張教室、レシピ開発、新商品のマーケティングリサーチ、食育本やリーフレットの制作など、下関市の魚食に関 する情報発信を進めている。これまで各種講座に多くの市民が参加し、魚食文化の普及に貢献している。



### ■取組みの経緯・成長の契機

- ●2005年に下関市南部にある3つの水産物卸売市場が機 能再編し、下関漁港を拠点市場、唐戸市場を観光・交流 市場として位置づける方針が示された。
- けり機能が無くなる唐戸市場の活性化策を検討する会の メンバーを中心となり、「唐戸市場を魚食の発信基地に」 することを目的に「唐戸魚食塾」が発足した。
- 塾では「魚食の発信」に加え、魚食を中心とした日本型食 生活の啓発や食育を進め、事後評価を次の講座内容に 反映させることで企画の向上に努めてきた。



## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●講義、調理実習、会食、片づけまでをセットにした、食育の 定例塾を毎月実施している。
- ●要望に応じて塾のメンバーが学校等に出向き魚食の講義 を進める出張教室を実施している。
- ●塾のメンバーが地産地消食材による魚食・食育のメニュー やレシピを開発し、各種コンクールなどで入賞している。



- ●定例塾は延べ99回、参加者数2.651人。
- ●出張教室延べ14回、参加者数 869人。
- ●国、県などより各種表彰を受ける。
  - ・平成22年度「食育ボランティア表彰」(内閣府)
  - ・平成22年度「やまぐち県民活動パワーアップ表彰」(山口県)
- ・第2回「食と農林漁業の食育優良活動表彰」(農林水産省 消費·安全局長賞)
- ●水産白書、食育白書などへ情報提供し、活動が紹介さ れた他、食育本や各種リーフレット等の制作を行っている。



交流促進部門

## 農林水産省 食料産業局長賞

南陽市立梨郷小学校

子どものうぎょうせいさんほうじんのびのびファーム (山形県南陽市)

~6次産業化で、ふるさとを愛する子ども達を育む~

### 組織概要

〇組織名 南陽市立梨郷(りんごう) 小学校 〇代表者 校長 淀野 秀樹

○所在地 山形県南陽市竹原139 ○活動開始年 2013年

#### 取組内容

学校経営の柱を「食農・食育」とし、学校教育を通じて「ふるさとを愛する子ども」を育んでいる。これらの教育には「農作業体験や6次産業化の学習が有効」と考え、地区の耕作放棄地で児童達が野菜を作る「のびのびファーム」(30a)を実践中。収穫物は朝市やイベントで自ら販売し、その収益を被災地支援や義援金にも充てている。地元の伝統野菜「百年白菜」の復活にも挑戦し、ふるさとへの理解や地域内交流が深まっている。







#### ■取組みの経緯・成長の契機

- ●学校経営の重点柱の1つが「食農・食育」。目指す子ども像は「ふるさとを愛する子ども」。これらの教育には「農作業体験や6次産業化の学習が有効である」と考えた。
- ●梨郷地区は古くから農業が盛んで、野菜作りに適した肥沃な土地が広がっている。地域の方から耕作放棄の畑を借り、「のびファーム」(30a)として、児童達が野菜生産を進める。

## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●耕作放棄地を学校農園とした野菜生産。
  - ・5月はナス、ピーマン、トマト、ジャガイモ、水稲など
  - ・9月は白菜、大根、青菜、水菜、ほうれん草、小松菜など
- ●地域の特産野菜の生産や伝統野菜の復活にも挑戦する。 (品種)紅い水菜、生食用の白いトウモロコシ「雪の妖精」
- 山形白菜「百年白菜」の復活など ●「梨郷朝市」(年間15回)、宮内「げんき熊野市」(年3回)など
- 朝市などイベントで生産物の販売活動を行う。 ●販売活動の収益金は、被災地訪問、いちご生産復興事業への協力や義援金としている(27年度・約20万円)。

- ●野菜栽培を通じ、児童達のふるさとの歴史や風土、土壌の持つ価値への理解や誇りが高まった。
- ●自分達で加工・調理することで、児童達の食への興味が向上。
- ●地域の農業者との関わりが深まり、地域の指導者も増えた。
- ●地域の中で、伝統野菜などの復活への意欲が高まった。
- ●被災地訪問や復興事業への協力を通じ、被災地への理解を 深めたとともに、自分達で考え行動することにつながった。
- ●6次産業化(生産管理・包装加工・営業販売・企画宣伝)を 通じ、地区内外の専門家と関わることで、地域の活気づくり とふるさと振興に貢献した。

## 消費拡大部門

## 農林水産省 食料産業局長賞

# さいたまヨーロッパ野菜研究会

(埼玉県さいたま市)

~さいたま産ヨーロッパ野菜の地産地消を通じ、郷土愛を醸成~

#### 組織概要

さいたまヨーロッパ野菜研究会 ○活動開始年 2013年 ○組織名 〇代表者 会長 北 康信

埼玉県さいたま市中央区下落合5-4-3(公財)さいたま市産業創造財団内 〇所在地

#### 取組内容

さいたま市の農業人口が減少する一方、市内にはイタリアン・フレンチレストランが多くあることに着目。西洋野 菜のニーズはあるが、流通がネックとなり市内産野菜の使用が少なかった。生産者や食品関連事業者のニ ーズ調査を経て、生産者、種苗会社、レストラン、食品卸、大学などが連携し、2013年に「さいたまヨーロッパ 野菜研究会」を結成した。ニーズに合った生産・供給体制を確立し、県内約1,000店に食材を供給している。



## ■取組みの経緯・成長の契機

- ●専業農家が減少する中、より高付加価値、安定供給のできる 農業生産にシフトしたいという地元生産者側の意向があった。
- ●さいたま市内には約200 軒のイタリアン・フレンチレストランがあ り、ワイン、チーズ、パスタの消費額は日本でトップクラスと判明。
- ●市内飲食店では西洋野菜のニーズはあるものの、流通上の問 題で、さいたま市内産野菜を使う割合は非常に少なかった。
- ▶2012年に生産者、種苗会社、飲食店、食品卸、大学等の ニーズ調査を行い、このメンバーが連携し、2013年4月に「さ いたまヨーロッパ野菜研究会」を結成した。



### ■取組みの特徴・活動の強み

- ●市内の飲食関連企業のニーズに基づいた、市内産ヨーロッパ 野菜の生産や技術指導を地元種苗会社との連携で進める。
- ●飲食店、生産者、流通業者との連携による事業化の研究を進 め、ヨーロッパ野菜の円滑な供給体制を構築した。
- ●市内産ヨーロッパ野菜のPR活動として、畑の見学会や料理サ **小などを活用したレシピの公開を行っている。**
- ●ヨーロッパ野菜を活用した商品やサービスの開発を進める。
- ●食育・地域貢献活動として小中学校で「シェフ給食」を展開する。



- ●埼玉県内全域で、低コスト・多頻度・小口配送の生産・流通体 制を確立させ、現在では県内約1.000店の和・洋・中を含む飲 食店にヨーロッパ野菜を供給している。
- ●当研究会をモデルとした地産地消型の産地形成が全国約30 カ所で展開されはじめ、視察や指導要請が増加している。
- ●若手生産者グループの法人化と生産者の雇用増を実現した。
- ●規格外野菜を活用した加工食品の開発をメンバーが進める。 (例)パスタソース、業務用冷凍野菜など
- ●スタンプラリー、シェフ給食、パスタ料理教室などが話題となり、 マスコミ取材も増大し、地域のブランドづくりに貢献した。



地域振興部門

## 農林水産省 食料産業局長賞

## JA東京むさし小平支店

(東京都小平市)

~学校給食に地場産物を納め、食農教育を推進~

### 組織概要

- ○組織名 JA東京むさし小平支店
- ○所在地 東京都小平市小川町2-1827
- ○代表者 小平地区統括支店長 内藤 雅夫
- ○活動開始年 2009年

### 取組内容

小平市の学校給食における地場産物(市内産)の使用は、生産量や配送の制約もあり、約5%程度だった。 2009年に「地場産農産物導入率30%」を市の目標とし、行政・JA・生産者による研究会を発足した。実証研究を重ねた結果、行政が体制づくりを助成し、JAが食材を配送する仕組みを確立させた。給食用品目の作付拡大や加工品の開発、地域食文化の伝承などを進め、地場産物の使用割合を大きく向上させた。



## ■取組みの経緯・成長の契機

- ●小平市内の小学校・保育園は自校調理方式、中学校はセンター調理方式で学校給食を提供している。
- ●生産者の出荷量や配送手段がネックとなり、学校給食における地場産物導入は約5%で、利用拡大が課題となっていた。
- ●2009年に市が「小学校給食地場産農産物導入率30%」を掲 げ、行政、JA、生産者による研究会議を立ち上げた。
- ●配送方法の検証を重ね、JAが配送業務を請け負い、市が体制整備などを助成する形を確立。JAがパートを雇用し、車両3台で市内19小学校および中学校給食センターに地場産物を配送する仕組みを確立させた。



## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●農業振興予算を学校給食関連事業で活用し、学校給食を核 に地場産農産物の供給システムを構築した。
- ●給食で使用頻度の多い農産物の作付けを積極的に進めることで、低利用農地の問題を解消を進めている。
- ●地場産農産物を原料とした加工品を開発し、学校給食の献立での使用を進めている。
- ●地粉うどんや煮だんご汁などの献立、江戸東京野菜の使用を 通じ、学校給食を通じて地域食文化の継承を進める。
- ●小平市内の公立19小学校すべてで学童農園を設置する。
- ●出荷用コンテナの利用で、流通ゴミの低減を図る。



- ●地場産農産物の年間使用率が、小学校で5.5%から25.7%、中学校で6.0%から28.3%に上昇した(18年度→27年度)。
- ●給食向けの配送システムを構築したことで、市内生産者の個人負担が軽減され、JAへの出荷再開も進んできた。
- ●規格外品によるゼリーやドレッシングなど商品開発が進んだ。
- ●地場産物を活用した給食により、児童の食べ残しが減少した。
- ●少量多品目の生産から中量中品目の生産に進み、畑の少ない23区内への農産物の出荷も出来るようになった。

## 地域振興部門

## 農林水産省 食料産業局長賞

## 農業生産法人 有限会社山国さきがけセンター

(京都府京都市)

~地域農業の振興と6次産業化を推進~

#### 組織概要

- 〇組織名 農業生産法人有限会社山国さきがけセンター
- 〇代表者 代表取締役社長 田中 章仁
- 〇所在地 京都市右京区京北塔町宮ノ前23

#### ○活動開始年 2001年

#### 取組内容

JA合併により空いた店舗と加工施設の活用を自治会が呼びかけ、伝統食品など加工を担う会社を2001年に発足。その後、農業生産法人化し、大豆や米など原材料の生産に取り組む。耕作放棄地を活用した生産面積は15haに広がり、地区内の耕作放棄地はゼロとなった。自ら製造する味噌・餅・納豆・豆腐など加工品は道の駅などの売り上げ増にも貢献している。約20名の地元からの雇用を創出し、健全経営を進めている。



### ■取組みの経緯・成長の契機

- ●2001年のJA合併に伴い、廃止となったJA店舗と味噌加工施設の活用を山国自治会が地域住民に呼びかけた。
- ●2001年に自治会や農家が出資し、(有)山国さきがけセンターを設立。店舗での商品販売や味噌・餅の製造加工などの事業を開始した。
- ●2008年に農業生産法人化し、地区内の耕作放棄地において、商品の原材料となる加工用米、大豆の生産を開始した。



## ■取組みの特徴・活動の強み

- ●地域と住民が支える、地域ぐるみの会社運営としている。
- ●加工品の原材料はすべて地元産を基本とし、自ら生産した農産物を用いた加工品製造を守っている。
  - (加工品) 味噌、餅、納豆、豆腐、佃煮、弁当、総菜
- ●耕作放棄地における生産を進め、水稲、大豆、黒大豆、 そばなどを合わせて、現在14haの経営面積となっている。
- ●地域内の各種団体や異業種とも連携し、地元の直売所、 道の駅、スーパー、イベントでの商品販売や学校給食や福 祉施設などへ食材供給を進めている。
- ●地域の環境の守り手、農業の担い手として活発に活動する。



- ●自治会の事業部的な組織であるため、企業として健全経 営体制を確立している。
- ●生産・加工を通じ、20名以上の地元雇用を創出した。
- ●法人化時点で1.7haの経営面積が、現在15haにまで拡大し、地区内の耕作放棄地がすべて解消された。
- ●収益性が望める加工米、酒米、受注大豆などに生産を集中させたことで、農業の効率化と安定化が進められた。
- ●製造する商品が地元直売所などの売上に貢献している。