



キーパーソンとその役割

- **歴代組合長**
子孫に誇れる漁村づくりを使命に、地球環境に配慮した持続可能な漁業を展開。また、協同組合の原点である「相互扶助」「互恵の精神」を貫き、重茂地区の発展・復興において圧倒的なリーダーシップを発揮している。
- **漁協婦人部メンバー(現女性部)**
「売らない・買わない・使わない」の3ない運動で、合成洗剤からせっけんへの切り替えを訴え続け、地域文化としてせっけんを根付かせると共に、重茂地区の環境保全に貢献している。
- **復興商品の企画・販売推進担当：後川 良二 業務部長**
地元海産物を利用した、復興の旗印となる商品シリーズを開発し、毎年3/11に新商品を発売することで、東日本大震災の記憶を後世につないでいる。

注目すべき特徴及び効果

- 重茂地区は、JF全漁連ブランドの天然石けんの普及推進活動が全国で最も盛んに行われており、せっけんが香典返しの定番となるくらい地域文化として定着。東日本大震災の際にはヘドロを含まない「青い津波」が襲い、住民が環境保全活動の大切さを痛感したこと。
- 三陸産の海産物の風評被害を払拭するため、毎年震災の起こった3月11日を発売日として、地元海産物を使用した復興商品を地元の企業と連携して企画・販売し、宮古市の地元特産品としても注目されていること
- 地域の小・中・高等学校の生徒を対象とした給食提供・漁業体験や販売体験など、次世代への漁業継承、そして持続可能な漁業への取組を行っていること

今後の展開

- 今後とも、漁獲量のコントロールと自然環境保全活動、地産地消の循環づくりで、持続可能な漁業を形成し、『子孫に誇れる漁村づくり』を目指していく。



規格外品を利用した取組であることと、地域全体で海を守ろうという点が評価された。



岩田 章 氏

富山県滑川市

滑川市内学校給食の地場産野菜使用率65%(重量ベース)を目指し、生産者と調理場のパイプ役として細やかな調整で支援

取組の概要

- 富山県滑川市では、学校給食における地場産野菜使用率が62.9%(令和1年度重量ベース)と、富山県平均が20%台前半で推移する中で突出して高く、この背景には、学校給食の調理場と生産者とのパイプ役として、営農組合や個人生産農家などをこまめに一軒一軒回り、野菜の栽培状況の確認や学校給食の献立として必要な野菜の栽培の依頼、学校が休暇中の野菜の保管管理など細やかな調整を行っている岩田氏があります。
- さらに、岩田氏は、生産者と児童生徒との交流会や食育講座、学校農園における栽培・収穫指導等を行い、地産地消推進に向けての気運の醸成にも寄与しています。

取組のきっかけ・経緯

- 平成20(2008)年頃、滑川市の学校給食の食材はほとんど市場流通に頼っていて、地場産野菜の使用率は6.1%(重量ベース)、使用品目数は13品目でした。調理場の栄養教諭は、市内でどんな生産者がいて、どんな野菜を生産しているのかもわからず、一方で生産者も学校給食にどのように野菜を納入して、どれくらい生産すれば良いのかもわからない状況でした。
- そこで、滑川市は、平成25(2013)年に、地元農業法人で野菜生産を担当し地元の人脈のある岩田氏を、滑川市農業公社の給食担当職員として採用しました。

地産地消のスキーム

