

たかしまち

高島町ブルーツーリズム促進協議会

医療と福祉の限界を「農」で超える挑戦



シュノーケリング体験



ポールウォーキング体験



福祉農園農作業体験

取組概要

- 自然景観を生かした体験メニューとしてシュノーケリングピクニック(商標登録)等の創造に取り組む。5月から10月まで完全予約制。40名が受け入れ可能。
- 健康で活動的な高齢者が増えている昨今、地域で楽しみながら暮らせる環境が整備されていれば、人口の流出を止める事が可能では、との思いから福祉農園の開発に着手。
- 収穫イベントの開催やサラダバーの開設が好評。

活動成果

- 地域資源(人・産業遺産・自然遺産・食等)に気付き、活用方法に関して知恵を出し合い、活性化のための人材育成の基本的構造ができた。
- 都市部の旅行会社との連携や、大学ゼミ生の受入(ゼミの学習内容の中核は観光)が推進された。
- 要介護になるまでの時間を伸ばすための様々な取組により、目に見えない部分の経済効果が発揮されている。

高島町ブルーツーリズム促進協議会
長崎県長崎市高島町2707番地12

Tel :095-896-3510 Fax : 同左

おおみや・さいかい

大宮・西海食の交流促進協議会

食を通じて二つの地域を繋げ問題解決



佐世保市内・島瀬公園でのマルシェ



東京都内・戸越銀座でのマルシェ



試食会の食事

取組概要

- 佐世保市大宮地区の高齢者等の買い物弱者対策として、福祉団体と連携・共同し宅配等を支援。また西海市西海地区への流通・消費の拡大により農業が活性化。
- 西海の産物を広めるため、西海市・佐世保市・東京都内でのマルシェに参加し販売を促進。
- 現地の作物がどのようにして出来るか、農村風景等も消費者に見て頂くためのモニターツアーを開催。

活動成果

- 試食会を開催し、消費者の惣菜に関する動向を把握し、新商品の開発につながった。
- 西海に対する佐世保市の住民のイメージもわかり、今後の広報活動のヒントとなった。
- マルシェへの参加や開催により、交流人口の増加につながった。また地域によってお客様の求めるものが異なることと同時に、西海の農産物が十分に評価されていることもわかった。

大宮・西海食の交流促進協議会
長崎県西海市西海町横瀬郷3550-3

Tel :0959-32-2345 Fax :0959-29-4121

社会福祉法人じゅもん会

熱中症対策は福祉農園の社会貢献から



福祉農園温室内部



パッションフルーツの緑のカーテン



パッションフルーツの緑のカーテン

取組概要

- 身体障がい者の通行や作業に支障のない環境づくりとして、通路部をアスファルトとし、スロープも敷設。
- 室内の温度管理の自動化と、冬場の対策となるカーテン整備等により、苗の育成や歩留まりが向上し、安定生産が可能となった。
- 温度管理の自動化により、パッションフルーツ苗の年末出荷が可能となり、消費者への普及拡大や家庭栽培への提供も推進。

活動成果

- 地域の方々への販売促進体制の構築と、有機栽培や無農薬野菜の育苗・育成活動に関する情報発信ができた。
- パッケージデザインの実施や、福祉団体の販売イベントに参加に伴い、障がい者の農業分野における就労について問合せが寄せられるようになった。
- 福祉から就労という流れに向けて、農業分野での農産物の育成・栽培による自立支援面や工賃向上に一定の成果があった。

社会福祉法人じゅもん会

長崎県諫早市小船越町680-1

Tel :0957-25-3300 Fax :0957-25-3233

株式会社ふれあいファーム(農業生産法人)

自分の持っているすばらしい力をイキイキと活かせる場所！



選果出荷作業をしている障がい者



小学生による収穫体験



農業経営がある高齢者の活躍

取組概要

- 市内の障がい者支援施設に作業委託をして障がい者の活動と就労の場を目的に活動。現在28名の障がい者が作業を行い、ホウレン草10t、トマト40tを生産販売。
- 高齢農業者が、障がい者に対し、管理、収穫、生育を教えながら作業することで生き生きと活躍。
- 障がい者福祉と農業のふれあい活動には、地域の子供達や学生が楽しみながら園芸ボランティアに携わっている。

活動成果

- 自分たちが育てている野菜の成長に、障がい者はやりがいと自負を持ちながら作業している。
- 障がい者は、この活動によって経済的に自立につながり、グループホームなどで生活することが可能となった。
- 福祉からの農業への参加においては、障がい者がボランティアに作業を教えている場面もあり、そのような効果を授業に取り入れてる学校も出てきて、障がい者の活動に理解が広がっている。

株式会社ふれあいファーム
長崎県大村市富の原2-424-35

Tel :0957-47-8335 Fax :0957-47-8336

有限会社 シュシュ

農業エンターテインメント！日本一の直売所



取組概要

- 夢ファームシュシュは、直売所甲子園2015に於いて優勝。生産者170戸からとれたての新鮮な野菜や果物が届く。生鮮品だけでなく、惣菜やオリジナル加工食品も豊富に品揃え。
- 地元産の材料を使った、季節感あふれるジェラート、パン、スイーツが大人気。
- ガラス温室の天井をぶどう棚で覆ったレストラン。お昼のランチバイキングは地元食材を使用。夜は焼肉レストランで、ブライダルや法要など幅広く活用。

活動成果

- 2008年に開設した農産物加工場では、大村特産の黒田五寸人参や果実等の1次産品をジュース、ジャム等に2次加工して販売。規格外農産物の有効利用につながっている。
- 店内販売に加えインターネット販売、贈答品需要も年々増加。ふるさと納税の返礼商品にも活用され大好評。
- 農産物直売所へ出荷や6次産業化の確立により、農家所得の向上や後継者育成の面でも大きな成果が見られる。

たくま

うみさんぽ

度島観光漁業推進グループ「海散歩」

観光漁業で漁業の島を元気に！
～副業としてのダイビング案内業～



ダイビング客への対応状況



イカ釣り漁業体験



小学生団体の受入状況

取組概要

- 現在の業態はダイビング案内業。度島を訪れたダイビング客等を、船舶でダイビングスポットへ案内し、安全監視用務を行う。
- 潜水用エアタンクのレンタルにも対応。さらに追加料金で、民泊、食事、お土産等のオプションも付加。
- 平戸観光協会、平戸市観光課と連携し離島体験観光(日帰りキャンプ方式で磯遊び、海水浴等)を実施。毎年、数十人から百人近い子供たちが団体で来島。

活動成果

- ダイビング観光により、収入が安定。さらに、離島体験観光により、島内で新たな収入を得る場が創出されている。
- ダイビング観光は、本業である漁業等の副業として実施しているが、専門的に取り組めば更なる収入も見込まれ、島内での就業の場として期待される。
- 観光本やホームページで観光のメニューとして掲載。来島客の島内泊とフェリー等渡海船の利用増による地域経済に大きく貢献している。

ね し こ

根獅子集落機能再編協議会

根獅子発！小さな集落の小さな循環型プロジェクト



食モニターツアー「郷土料理バイキング」



「ねしこ食まつりシンポ」



平戸特産品使用「おせち」

取組概要

- 都市住民・大学生・海外高校生の農業体験学習の受け入れ、棚田オーナー制度等都市住民等との交流から持続性のあるまちづくりを推進。
- 世界農業遺産候補地「平戸の聖地と集落」の文化的景観を活用し、郷土食まつり、郷土食モニター事業等を開催。
- 自然農法栽培ねしこビワの販売や、棚田米オリジナル純米酒を醸造。食まつりや食モニターでおせち料理の注文が増加するなど、女性の就労の場に。

活動成果

- 荒廃農地を再生・活用し、田植えや稲刈り、芋差し等の体験学習を推進したことで、生産と収入増加につながった。
- 都市住民の往来が増え、産物の販売額も増加。海外及び国内児童・生徒たちの体験学習の場としての要請が増加。
- 視察や研修受入の実施等により、地域や特産品の知名度が上がり、ブランド化の動きが出てきた。また郷土食の活用により、女性の活躍の場が広がり、町全体が元気になった。

みねひがし

峰東女性部キッチン

対馬の魚ば子供たちに食べてもらうばい！



峰山東部漁協女性部キッチンのメンバー



簡易水産加工場内部



水産加工品の一部

取組概要

- 平成22年4月1日より漁協女性部員による峰東女性部キッチンが発足。地元定置網で漁獲された魚介類を原料とした給食用水産加工の製造・販売を開始。
- 当初の仕向け先は地元峰町内の小中学校だけであったが、品質の確かさが認められ、現在是对馬市内の全学校の給食や保育所でも採用。
- 平成24年には、磯やけの一因とされているアイゴを食べやすいようにしたフライ(バリカツ)を開発。

活動成果

- 給食による対馬産水産物の使用増加は、当キッチンの担った役割が大きく、地産地消の推進に貢献している。
- 当キッチンの水産加工品が、対馬市内の全学校と半数の保育所で給食として採用されていることは、豊かな食を子供達に伝える重要な役割を果たしている。
- 東京海洋学校との共同によるバリカツの販売、学食への採用など、アイゴ加工品を島外に広め、磯やけ問題に対する意識向上にも貢献している。

はこざき

箱崎漁業協同組合

未来に引き継げ！伝統漁法～若者への伝統漁法の継承～



定置の水揚げ



高校生を対象とした水産教室



中学生による水揚げ状況見学

取組概要

- 平成22年に漁協自営に移行してから、経営の合理化のため、定置網の統数及び作業員の削減などコスト管理を進め、経営を安定化。地元高校を卒業した新規就業者に対して雇用の場を提供。
- 壱岐の高校生を対象とし、海洋生物の観察実習及び定置網漁業の体験学習を実施。大学のインターンシップの受入れも積極的に取り組む。
- 定置網の補修技術をベテランから若手へ継承。伝統的な技術を伝えるとともに、補修のコストを削減。

活動成果

- 定置網漁業が漁協自営に移行した後、組合によるコスト管理により経営が安定したことで、地域を支える重要な産業として現在まで継続。雇用の場としての役割を担う。
- 高校生や大学生に対する就業の場として、水産業を周知・PRしたこともあり、若手漁業者を確保できている。
- 若手漁業者の継続的な確保により、漁村集落の維持や、定置網による伝統漁法の技術継承も行われている。

箱崎漁業協同組合

長崎県壱岐市芦辺町瀬戸浦171番地

Tel :0920-45-2350 Fax :0920-45-3710

ますえいまる

地のもん工房 増栄丸

2次離島発 海の幸を生かした手作り惣菜



長崎県産品・特産品のサイトでの紹介



商品例

取組概要

- 五島市内の杵島で民宿・遊漁船業を経営しながら、地の魚を使った料理を来客者に提供。好評であり、島の活性化を視野に、惣菜の加工品を製造開始。
- 平成22年に小規模ではあるが加工場を作り来客者へ提供。さらに県内外へ向けたインターネット販売を開始。
- 平成26年度には、離島活性化交付金を活用し、新たに加工場及び加工機器等を整備して生産体制を充実。

活動成果

- 長崎県産品・特産品のサイトに紹介。県内外デパート等での展示販売などに伴い、購入リピーターも増加するなど、徐々に成果が上がってきている。
- 加工場は、島の女性及び島内移住者の就労の場・活動の場としての効果も上がってきている。
- 今後は、地元の惣菜を中心に水産製品を試作しながら品目を加えるなど、杵島発の加工品の普及・販売に努め、地元の活性化をさらに進めていきたい。

地のもん工房 増栄丸

長崎県五島市伊福貴町592-10

Tel :0959-78-2269

Fax :0959-78-2289

ありえ
有家にとまろう会

漁師体験、取れたて地魚料理でおもてなし！



民泊食事風景



郷土料理 イギリス



郷土料理教室

取組概要

- 修学旅行生(中・高校生)を対象に民泊の受入を推進。新鮮な旬の地魚や海藻を用意して、修学旅行生と一緒に食事を作っている。
- 修学旅行生の漁業体験は、養殖ワカメの刈り取りやヒトエグサの出荷選別、小型ガザミの再放流活動等を実施。
- 地域の小学生や保護者を対象に、漁村文化の伝承のために、「イギリス(寒天料理)」や、魚のさばき方・煮付け等を教えている。

活動成果

- 民泊を受入れることにより、零細沿岸漁家の経営多角化につながり、漁家経営の安定化が図られた。
- 受け入れた学生などが、漁業体験を通じ、漁業への理解を深めている。
- 水産物を身近な食材として感じてもらう調理体験、宿泊者に対する地場水産物を使用した食事の提供により、魚食普及、地産地消、低利用魚種の活用等が図られている。

みなみしまばら

一般社団法人 南島原ひまわり観光協会

第二の故郷・南島原を目指して



中国修学旅行受入れ



修学旅行歓迎の様子



修学旅行涙のお別れ

取組概要

- H21年度から農林漁業体験民泊の受入れをスタート。教育旅行の誘致等により、H27年度には約170軒まで受入家庭が増加。
- インバウンドについては、台湾の定期ツアーなど、H27年度には1,400人の受け入れを実施。
- 民泊のスタイルは、それぞれの農林漁家で来訪者を家族の一員として、家業体験、食事づくり、団らんを過ごす。各家庭での「おもてなし」が感動を呼ぶ。

活動成果

- H27年度は、12,000人を超える受入。今では、南島原市を代表する取組のひとつとなっている。
- 受入家庭が生きがいを感じ、旧町や業種の垣根を越え、力を合わせて受入れを行う姿は、市の中で最も合併効果を感じさせる事業ともなっている。
- 来訪者にとっても満足度が高く、離村式の際には涙を見せることも多い。修学旅行においては、再訪が年々増加し、H27年度は51校中17校がリピーター校。

ながようら
長与浦再生活動組織

長与浦の再生を目指して



船上の取り上げられたアナアオサ



耕うん機の投入



現場での砂の投入

取組概要

- 海底の底質悪化の原因と考えられるアナアオサを除去。悪化した底質を改善するための海底耕うんと客土、さらに水質の浄化が期待されるアサリの稚貝沈着の促進に取り組む。
- 取り上げたアナアオサは、肥料会社に引き取ってもらい再活用。H27年度からは、組織自らも試験的に堆肥化に取り組む。
- 耕うん機は、船外機船でも使用できる簡易な耕うん機を独自に開発。

活動成果

- 客土を行った漁場では、5ヶ月後から7ヵ月後に、アマモの生育数が増加した。
- 海底耕うんを実施したところでは、平成16年以降全く獲れなくなっていたナマコが、平成23年度から毎年約500kg漁獲されるようになった。
- 環境に対する意識改革が進んだ。独自に開発した耕うん機は、浅い場所でも効率よく耕うんできることから、大村湾の他の地域からも関心を集め、普及が進んでいる。

長与浦再生活動組織

長崎県西彼杵郡長与町齊藤郷290-1

Tel :095-883-4824 Fax :同左

はさみひがし

波佐見東地域集落活性化協議会

陶・農の里はさみ



米作り塾 棚田の再生を目指し高校生の田植え



ファーマーズマーケット



棚田の米粉を使ったスイーツ

取組概要

- 地元の有機野菜にこだわって「西の原ファーマーズマーケット」を毎月、第3日曜日に開催。
- 地区内の休耕田を利用した種蒔き・収穫に、器づくり(波佐見焼き)の陶芸体験を組み合わせた体験塾(そば塾・米塾・味噌塾)を開催。
- 近隣の2つの高校と連携し、中山間地における棚田の再生に取り組む。棚田米を利用し高校生が米粉のスイーツづくりを行い、空き店舗を活用し販売。

活動成果

- 猟友会のメンバーが自費で処理施設を建設し、イノシシ加工肉の販売を始めた。
- 散策マップづくりや、住民を巻き込んだ「集落を知る町歩き」の実施など新しい取組が始まってきた。
- 野菜づくり講習会や、飲食店との連携したイベントの開催が企画されるなど、体験観光や食の発信の取組が進展してきている。

波佐見東地域集落活性化協議会

長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2255-2

Tel :0956-85-2214 Fax :0956-85-2856

郷土料理研究会

きずし
400年前の味で島興し～『紀寿し』復活～



「紀寿し」



「紀寿し」の加工



イベントでの販売活動

取組概要

- 約400年前、紀(和歌山県)から移り住んだ人が伝えたと言われる「紀寿し」。アジの姿寿司が郷土料理として残る田辺市湊浦漁協で加工を研修。試作・レシピ作りを行い、味付け等は現代風にアレンジ。
- 商品名を「生寿司」から「紀寿し」に改名し、平成23年度に商標登録を行った。
- 直売所、イベント等で販売し、観光客へのも提供。「紀寿し」は、新上五島の新たな特産品として定着。

活動成果

- 販売イベントやマスコミ取材などを通じた情報発信等により、次第に売り上げが伸び、現在は、年間150万円程度の売上となっている。
- 地元の人々にも広く受入られており、「紀寿し」は、島を代表とする特産品のひとつとなっている。
- 製造・販売活動の他にも、生徒・児童を対象とした食育や、料理教室による魚食普及活動を通じて、島の魚文化の担い手として大きな役割を果たしている。

郷土料理研究会

長崎県南松浦郡新上五島町奈良尾郷379-3 Tel :0959-44-1212 Fax :0959-44-1214