

農林漁業

現地事例情報

北海道農政事務所

特定テーマ

【食料自給率向上に資する取組事例集】

NO. 5

平成 2 0 年 4 月

農林水産省

目 次

《現地事例情報》

〈特定テーマ〉

○食料自給率向上に資する取組事例

【食育の推進の取組】

- ・「浜益うまいもの探検隊」で都市と農村の交流を推進 [石狩・石狩市] …………… 1
- ・「中標津丸ごと給食」で地場産農畜産物への
理解を深める [根室・中標津町] …………… 3

【地産地消の推進の取組】

- ・鶏卵生産会社が卵料理の提供を開始 [胆振・白老町] …………… 5
- ・生産者の顔が見える農産物直売所で、
地場産野菜を販売 [十勝・芽室町] …………… 7
- ・手づくり農産加工品で地産地消の推進 [渡島・八雲町] …………… 9
- ・ご当地グルメ「オホーツク北見塩やきそば」
のメニュー化 [網走・北見市] …………… 11
- ・農家自らが生産し、加工した農産物を展示即売 [十勝・帯広市] …………… 13
- ・地場ブランド「オホーツクはまなす牛」を食べよう [網走・紋別市] …………… 15
- ・地元食材を使った学校給食の実施 [宗谷・稚内市] …………… 17
- ・生産から販売までを一貫で行うダチョウ牧場を開設 [上川・美瑛町] …………… 19
- ・自家生産素材を使って、手作りパンを製造 [後志・ニセコ町] …………… 21

【国産農産物の消費拡大の取組】

- ・地域限定栽培の機能性赤たまねぎ [空知・栗山町] …………… 23
- ・十勝地域で生産される農畜産物を
首都圏で大規模にPR [十勝・帯広市] …………… 25

【経営感覚に優れた担い手による需要に即した生産の推進の取組】

- ・地場産豚「阿寒ポーク」の販売 [釧路・釧路市] …………… 27

【効率的な農地利用の推進の取組】

・飼料作物優良品種の導入・利用による 飼料自給率の向上	[日高・新ひだか町]	29
--------------------------------	------------	-------	----

利用上の注意	31
--------	-------	----

農林漁業現地事例情報ホームページについて	32
----------------------	-------	----

《特定テーマ》

食料自給率向上に資する取組事例

【食育の推進の取組】

「浜益うまいもの探検隊」で都市と農村の交流を推進

[石狩・石狩市]

取組主体の名称	浜益グリーンツーリズム研究会
取組の範囲	石狩市
開始年度	平成18年度

1 取組の背景

石狩市浜益地区には、果樹園や水田、日本海で獲れる魚介類などの農・水産資源があることから、これらを農業体験や自然体験として活用し、都市と農村地域の交流を深め、地域の活性化を図ろうと、平成18年4月に4戸の農・漁家で「浜益グリーンツーリズム研究会（事務局：石狩市役所浜益支所）」を設立した。

また、研究会の活動にあたっては、J A北石狩浜益支所の協力、北海道農業改良普及センター石狩北部支所の支援、石狩市浜益支所が事務局となり運営をサポート、18年度から北海道の「アグリねっとDE産消協働促進事業」を活用することにより、取組が始まった。

2 取組の具体的内容

同研究会では、農業体験を通じて浜益の農産物や水産物を広く都市住民に知ってもらうため、農村体験バスツアー「浜益うまいもの探検隊」を開催した。

具体的な内容は以下のとおり。

(1) 18年度（参加者数10組26名）

ア 7月に「浜益グリーンツーリズム研究会」のメンバーが経営する「善盛園」において、さくらんぼ狩りや近隣の森林において自然体験を行った他、浜益の食材を使用したバーベキューを行った。

イ 10月に同研究会のメンバーが経営する「きむら果樹園」において、りんご狩りやジャム作りを行った他、浜益のサケを使用したチャンチャン焼きを行った。

(2) 19年度（参加者数11組37名、うち5組はリピーター）

ア 6月に同研究会のメンバーが経営する「岩崎養魚場」において、ヤマメ釣り体験やニジマスを別な池へ移す作業の体験やヤマメの串焼き等を行った。

イ 8月に同研究会のメンバーが経営する「寺山農場」において、ばれいしょの収穫体験、いも煮（北あかり、メイクイン、男爵の3種類を食べ比べ）等を行った。



「浜益うまいもの探検隊」参加者

3 取組の具体的効果

本取組の参加者がプライベートで浜益の果樹園を訪れたり、浜益の農家から米を購入する事例が目立つようになり、今後も参加したいという意見が多数出ている。

4 今後の展開方向

今後は研究会メンバー以外の農家等にも協力してもらい、体験プログラムを充実させるとともに、漁業体験（網カゴから毛ガニを外す作業やゆでダコを作る作業等）も取り入れ、参加者に浜益全体で取り組む体験プログラムを提供する予定である。

また、現在は補助金により、参加者の経費負担は低く抑えられているが、今後は参加費のアップや体験プログラムの再考により、補助金に頼らない運営を目指す必要があると考えている。



ジャガイモ収穫の様子

5 取組に係る問題点と解決策

現在、体験プログラムを主催する研究会メンバーの収益が少ないことから、主催者側の利益を上げることが今後の課題となっている。

また、現在の労力ではこれ以上参加者数を増やすことが困難であることから、ボランティアとして体験プログラムを補助してくれる者を確保することも課題となっている。

連絡先：札幌市中央区大通西10丁目 札幌第2合同庁舎 札幌統計・情報センター
TEL：011-241-4486

取組主体の名称	中標津町地産地消推進協議会
取組の範囲	中標津町
開始年度	平成19年度

1 取組の背景

中標津町学校給食センター及び同町農林課では、地場産農畜産物の利用拡大を図ろうとしてきたが、全小中学校へは1日当たり約2,600食を提供しており、数量的にも多く価格的にも困難であった。

このため給食センターと農林課が話し合い、町に予算要求を行った。また、取組を実効あるものとするため、町内のJA中標津、JA計根別と根室農業改良普及センター北根室支所等をメンバーに加え、平成19年5月に「中標津町地産地消推進協議会」を発足させた。

2 取組の具体的内容

同協議会は、将来を担う子供達が地場産農畜産物を知り、理解と関心を高めると共に、児童生徒、そして家庭に求められている食育の推進に取り組むことを目的としている。

同町で生産される主要な農畜産物は、牛乳、牛肉、豚肉、ばれいしょ、だいこん、ブロッコリー等である。同協議会では、これらの食材及びその加工品を利用した学校給食を、「中標津丸ごと給食」という愛称で年3回提供を始めた。また、児童が地場産農畜産物への理解を深めるために、生産者による出前講座の実施や、地場産農畜産物の学校給食への利用について、PTA等の関係者にも理解してもらえるよう、児童生徒を通じて献立パンフレットを配布している。

19年9月11日、第1回の「中標津丸ごと給食」は町内の全小中学校の児童生徒に約2,600食が提供された。

また、同町丸山小学校の3年生51名は給食の前に、同町の栄養教諭と野菜生産者の授業に臨んだ。授業の中で栄養教諭は、地場産食材の流通経路を紹介しながら「『いただきます』『ごちそうさま』というあいさつは命をくれた野菜たちと、関わったすべての人たちに対しての言葉」と日々の感謝を促した。また、野菜生産者は、「農薬の量を抑えたものばかり。安心して食べてください」と説明した。

給食終了後、町内全校の小学3年生から中学3年生に地場農畜産物の理解度や感想についてのアンケートを実施した。アンケートは、第3回終了後にも実施し、理解度を検証する予定となっている。



献立パンフレット（表面）

第2回は、19年11月1日に提供された。同町中標津小学校4年生の71名は給食の前に、若手酪農家で作る同町の4Hクラブから、肉牛の成長や出荷先について説明を受けた。

第3回は、20年1月に実施する予定で、出前授業は「牛乳」をテーマにする予定である。19年度はこの3回で終了し、20年度も実施する。当面の取組期間は19年度と20年度の2年間となっている。

この取組による経費の増加分は町が負担し、19年度は100万円を予算計上した。

3 取組の具体的効果

出前授業を受けた児童は、生産者から話を聞いたり地域の食材に多くの手間がかかっていることを学び、給食の食べ残しは顕著に減少した。

また、給食センターではこれまでも一部に地場産農畜産物を利用した給食を提供し、献立にも載せていたが、「中標津丸ごと給食」の取組を行うことで、児童生徒も地場産の農畜産物にはどのようなものがあるか等を認識することができた。



献立パンフレット（裏面）

4 今後の展開方向

献立パンフレットを全小中学校の児童生徒に配布したが、出前講座を実施しない学校でも理解が深められるよう、地域の農畜産物について事前に学習し、児童生徒の認識や関心を深めていきたい。

5 取組に係る問題点と解決策

同協議会の発足以前は、地場産農畜産物の全メニューへの提供は大変困難であったが、同協議会に町内のJAが参加したことで目的に向けて推進することができた。JAの担当者は、協議会開催中にも直接、数量確保の確認や価格交渉を行うなど相当の協力を行った。特に価格面では、予算を超えないように抑えなければならぬためJAの協力は不可欠であった。

連絡先：標津郡中標津町東2条北3-7 中標津統計・情報センター
TEL：0153-72-2058

【地産地消の推進の取組】

鶏卵生産会社が卵料理の提供を開始

[胆振・白老町]

取組主体の名称	(有)北海道種鶏農場
取組の範囲	白老町
開始年度	平成19年度

1 取組の背景

白老町の(有)北海道種鶏農場(川上一弘 代表取締役)は、道内有数の生産量を誇る鶏卵生産農場である。同一敷地内にあるショップ「マザーズ」では、平成15年から自社で生産した卵の直売や、シュークリーム、プリンといった洋菓子類の販売を行ってきた。

卵の直売スペースが狭く、週末は混雑するため直売所を新築することになり、この際、以前から考えていた卵料理の提供をあわせて行うため、平成18年11月に「たまご館」が完成した。



「たまご館」外観

2 取組の具体的内容

ショップ横にオープンした「たまご館」では、当初は卵の直売のみを行っていたが、19年3月から館内に食事スペースを設け、「自社生産の新鮮な卵をその場で提供することで、卵本来のおいしさを感じてもらいたい」との思いから、卵料理の提供を開始した。メニューは3種類あり、「地鶏親子丼」が780円、「亜麻仁鶏親子丼」が680円、「たまごかけごはん」が350円となっている。卵自体は各メニューともに自社生産のものを使用しているが、鶏肉については徳島県より仕入れた「あわおどり阿波尾鶏」を使用している。「たまごかけごはん」は卵のおかわりが無料となっており、各親子丼も希望により卵のトッピングが1個無料という、鶏卵生産会社ならではのサービスで差別化を図っている。

3 取組の具体的効果

19年3月の提供開始以来、来客数及び売上げは順調に推移している。客層は50代～60代の女性が最も多く、最近では近郊に勤めるサラリーマンの利用も多くなっている。

オープン当初の売上げは、平日で1日およそ25食、土日で50食であったが、新聞やTVの特集で紹介されたこともあり、現在は平日で50食、土日は100食と、倍増となった。

食事スペースと卵の直売スペースが隣接していることから、食事のついでに卵を買い求める客も多くなっており、オープン当初に比べ卵の売上げも2、3割増加している。

4 今後の展開方向

当面は現在のメニューで運営していくが、今後は卵焼き等の一品料理の充実を検討していきたい。白老町は白老牛や虎杖浜のたらこなど食材に恵まれた町であり、地産地消の更なる推進のためにも、地元特産品を使用した商品の開発に取り組んでいきたいという構想を持っている。

5 取組に係る問題点と解決策

特になし。



地鶏親子丼

連絡先： 苫小牧市港町1-6-15 苫小牧統計・情報センター
TEL：0144-32-7266

取組主体の名称	J Aめむろ、 めむろファーマーズマーケット「 ^{あいさいや} 愛菜屋」運営協議会
取組の範囲	芽室町
開始年度	平成13年度

1 取組の背景

十勝平野の中心部に位置する芽室町は農業が基幹産業で、ばれいしょ・小麦・てんさい・豆類の畑作4品が生産の主体であるものの、市街地近郊ではキャベツやとうもろこしなどの野菜生産も盛んである。地元の野菜生産農家で組織する運営協議会（構成農家：97名）とJAめむろは、これらの野菜や、野菜苗などの農産物を地元消費者に提供するため、平成13年に両者が共同運営する農産物直売所「めむろファーマーズマーケット『愛菜屋』」を開設した。

2 取組の具体的内容

「愛菜屋」は、6年に地元野菜生産農家6戸が無人販売所を開設したのが始まりで、直売所の拡充と生産者自らが販売することで、安定した実績をあげてきた。

同直売所の営業は5月～11月までで、販売する農産物には生産者の名前を明記して、顔の見える販売に心がけており、良質な野菜を生産している農家には固定客も多い。また、農家同士が栽培技術などを情報交換し、品質向上に努めている。

生産者が自ら価格を設定し販売するため、直接収入に反映されることから、やりがいを感じている。そうしたなかで18年8月には町内の新興住宅地に隣接した場所に店舗を新築し、更なる売り上げ向上につなげている。



「愛菜屋」店舗内部

3 取組の具体的効果

18年の営業日数は124日で、移転した新店舗の立地条件が良いこともあり、町内はもとより帯広市など近郊の消費者も含め、1日平均900名を超える来客数があった。また、年間の売上げは1億5,500万円で、前年を34%上回った。

4 今後の展開方向

移転した新店舗は、同 J A が整備を進めている地産地消複合施設「みのり一む」内にあり、既に営業している地場産小麦を使うパン屋や、19年から建設が始まっている、そば店・カレー店・Aコープなどと連携し、大規模駐車場を有する利点を生かし、集客を図っていきたいと考えている。

また、近隣市町村でも直売所が増加しており、他店との差別化をはかるため、販売する農産物の種類・量の安定供給に努めていきたいと考えてい



店舗内に掲示されている参加農家の顔写真

5 取組に係る問題点と解決策

現在の販売品目では、午後になると数種類の商品が品切れになる場合がある。これを解決するために参加農家を増やし、生産量を確保する必要がある。

しかし、参加農家が増加することにより、品質格差が拡大する懸念があるため、19年より品質等にポイント制を取り入れ、一定のポイントに達すると出荷停止や除名をするといった品質確保のためのルール作りに取り組んでいる。

連絡先：帯広市西6条南7-3 帯広地方合同庁舎 帯広統計・情報センター
TEL：0155-24-3353

取組主体の名称	ほっぺの会
取組の範囲	八雲町
開始年度	平成11年度

1 取組の背景

八雲町の農家、林 由美子さんは、自家で生産しているにんじんの規格外品を加工し利用できないかと考え、平成11年に無添加のジャム加工に成功した。

これをきっかけに、地域や地場産農産物を宣伝していきたいという思いが強くなり、同年に地域の農家の女性6人で「ほっぺの会」を設立した。

2 取組の具体的内容

「ほっぺの会」は、地場産農産物を使用した無添加製品を主体に製造・販売することで、消費者にその良さを知ってもらい、あわせて地産地消を推進することを目的としている。

製品はジャム以外にも、みそや三升漬けなど多様であり、なかでも消費者から好評なのは、12年に製造を開始した「手づくりみそ」である。このみそは、町内で団地化栽培されているもち米の麴こうじを使用していることが特徴であり、原料となる大豆も町内で栽培したものを使用し、塩以外は全て



製造している製品の数々

「ほっぺの会」の農家が主体となって栽培した地場産農産物を使い製造される。また、18年からはいちご栽培に取り組み、いちごジャムの製造・販売を開始し更なる好評を得るなど、新たな取組へも意欲的である。どの製品も素材の特徴をできるだけ生かした風味に仕上げるための努力を続けており、ほっぺが落ちるほどおいしい物を作れるように「ほっぺの会」と名付けた由来を忘れずに、探究心を持って製造に取り組んでいる。

3 取組の具体的効果

同会では当初、地域イベントでの販売が中心であったが、口コミで評判となり、現在では町内の観光施設やレストランの売店で通年販売され、地産地消の推進に効果をあげている。

また、イベントに参加し消費者の声を直接聞くなど交流を深めることで、顔の見える農業の重要性を感じるようになった。また、「ほっぺの会」を立ち上げたことで会のメンバーと近隣住民が多く交流を持つようになり、集落内のつながりが生まれている。

特に、「手づくりみそ」の販売は好調で、取組当初の12年の販売量は約160kgであったが、18年には約350kgと2倍以上に伸びている。購入者は、町内だけでなく近隣市町へ

と広がりを見せ、地域の活性化につながっている。

4 今後の展開方向

会員は忙しい農作業の合間をみて活動していることから、現在の活動を維持することが第一である。設立当初の理念を忘れず、できるだけイベントなどに参加することにより、地産地消の推進に努めていきたい。そうすることで、地域の活性化に貢献できればと考えている。



工房内部の様子

5 取組に係る問題点と解決策

特になし

連絡先：二海郡八雲町三杉町25-3 八雲統計・情報センター
TEL：0137-63-3383

取組主体の名称	オホーツク北見塩やきそば推進協議会
取組の範囲	北見市
開始年度	平成19年度

1 取組の背景

北見市は、平成18年3月に端野町、常呂町、留辺蘂町と合併したことから、同市の多様な農畜水産物を有効に活用した「食」の新たな展開を話し合うため、市長をはじめ、地元ホテル、飲食店、観光業界の関係者を集め、「新北見市の食を考える懇談会」を同年11月に開催した。

この同懇談会の講演において道内の観光情報誌の編集長から同市の新たなご当地グルメとして、やきそばの制作提案があり、これをきっかけに塩



メニュー化された塩やきそば①

やきそばのメニュー化に取り組むため、19年2月に同市の広報担当者、公共研究機関、各種の飲食業界の関係者などから構成される「オホーツク北見塩やきそば推進協議会(梶井敏幸会長)」が発足した。

2 取組の具体的内容

同協議会では、調理の専門家らによる開発部会を組織し、試食会・検討会など具体的な制作作業を進めるとともに、「北見塩やきそば」とネーミングされたこのメニュー化の条件として、以下の8ヶ条を定めた。

- 第1条 道内産の小麦を主原料としためんを使用する
- 第2条 豚肉ではなくオホーツク産のホタテを使用する
- 第3条 キャベツではなく生産量日本一の北見タマネギを使用する
- 第4条 味付けはソースではなく塩とする
- 第5条 皿ではなく、鉄板で提供する
- 第6条 協議会指定の道産割りばしを使用する
- 第7条 できるだけ北見にこだわったスープをつける
- 第8条 シズル感^注を演出するために魔法の水(ほたてブイヨン)を用意する

塩タレは北見産のたまねぎ、オホーツク海の海水自然塩とホタテのエキスを使用した濃縮タイプを開発し、割りばしについては、道産松材の天削^{てんそげ}ばしをイメージロゴつきのはし袋に入れるなど、調味料やはしにまで地元素材にこだわっている。

現在は同市の新たなご当地グルメとして、市内26か所のホテルや飲食店でメニュー化され販売している。

また、同協議会では、19年5月16～20日に同市で行われた「2007オホーツク木のフェスティバル」で「北見塩やきそば」の販売を行ったほか、同年10月16～22日に東京池袋

のデパートで開催された「秋の北海道大収穫祭」では参加店が出店しPRを図っている。

注) シズル感：その食材の持つ素材感や美味しさを連想させる雰囲気

3 取組の具体的効果

道内の観光情報誌、航空機内誌、料理レシピのフリーペーパーなどに掲載されたことや、ロコミなどにより、これまでの総販売数は5万食（19年10月25日現在）を突破した。北見市観光資源の一品として、地場産農水産物の消費拡大や林業の振興、地域経済活性化にも貢献したこの取組が、テレビで放映されたことで、さらに知名度のアップにつながった。



メニュー化された塩焼きそば②

また、地産地消に徹底してこだわったこの取組は、温室効果ガス削減が見込まれる環境負荷低減の取組としても評価され、19年10月に「北海道を元気に！温暖化防止一村一品応援プロジェクト（主催：(財)北海道環境財団）」の優良事例に認定された。

4 今後の展開方向

これまで同様、ホームページやブログを活用した新たな情報発信やイベント等への積極的な参加を行っていく。

また、20年2月から参加店によるスタンプラリーの実施を予定している。

5 取組に係る問題点と解決策

同推進協議会では、メニュー化にあたり地場産の原料を可能な限り使用するルールを策定した。しかし北見地域で栽培されている小麦品種は、生めんの熟成段階で麺が褐色化する性質があったことから使用を断念し、「道内産の小麦を主原料」に変更した。今後は地元において、めん加工適性に優れた小麦品種の栽培を望んでいる。

連絡先：北見市青葉町6-8 北見地方合同庁舎 北見統計・情報センター
TEL：0157-23-4037

取組主体の名称	帯広市農産物小規模加工研究会
取組の範囲	帯広市
開始年度	平成17年度

1 取組の背景

帯広市は十勝平野のほぼ中央部に位置する、国内有数の畑作地帯である。

同市内の農家が、自らが育てた農産物を自ら加工して地域の消費者に提供し、消費者との交流や地産地消を推進するため、平成17年11月に9戸の農家で帯広市農産物小規模加工研究会（事務局：帯広市農政課、19年4月現在構成農家：35名）を設立した。



市役所行われた即売会の様子

2 取組の具体的内容

同研究会のメンバーが栽培している作物は、ばれいしょ、豆類、そば、野菜、果樹など多岐にわたっている。

同会は個人や数人で構成するグループに分かれ、自ら生産した農産物等を原料に、市内に5か所ある農業センターの調理室で、みそ、ジャム、漬物、そう菜等を製造し、年に数回、多くの市民が集まる「朝市」などのイベント開催時に対面販売を行っている。

19年は初めての試みとして、市役所庁舎11階の展望ホールで即売会を実施した。その内容がテレビで全道放映されたことや地元新聞へ掲載されたことなどもあり、多くの来場者で賑わいを見せた。同庁舎内の物販行為は普段禁止されているが、今回は地域農業の活性化、地産地消を推進する観点から特別に許可された。

3 取組の具体的効果

市役所で行われた5日間の即売会では、当初見込みを大幅に上回る、およそ2,700名の来場者があり、地場産農産物を加工した商品の存在を広く市民にPRできた。また、農産加工品の原料は地場産であり、会員が手づくりで製造したものであることや、生産者と直接会話することができ、安心して購入できると、市民の反応は良好であった。



販売している製品

4 今後の展開方向

同会の存在と取り組み内容を、さらに市民に周知させていきたいが、本業はあくまでも農業であることから、農繁期の取組みは時間的にも制限され、手造りである加工品の製造数量にも限界がある。

しかし、今後も各種イベントに参加出店して販売を行うほか、市内中心部に位置し、多くの市民が集まることができる同市の文化複合施設「とまちプラザ」での販売会も検討している。

5 取組に係る問題点と解決策

特になし。

連絡先：帯広市西6条南7-3 帯広地方合同庁舎 帯広統計・情報センター
TEL：0155-24-3353

取組主体の名称	紋別市、地産地消実行委員会
取組の範囲	紋別市
開始年度	平成18年度

1 取組の背景

酪農地帯の紋別地方では、オス牛を肉牛に育て出荷することが、牛乳の消費拡大と併せて地域の大きな課題であった。そこでJAオホーツクはまなす管内の後継者のいる肉牛農家（8戸）では、近年、ヌレ子（生後1週間程度の子牛）からの一貫経営を確立するなどして子牛、素牛（生後6～8か月程度の肥育前の牛）から肉牛に育てる肥育技術を向上させ、年間約4,000頭を越える販売実績を残している。

しかし、紋別市では、その牛肉を販売・提供する場がなかった。また、近年、食の安全等を求める声が大きいため、「生産者の顔が見える」牛肉の地場での消費拡大を図るため、平成18年4月にJAオホーツクはまなすが紋別市へ協力を呼びかけ、19年2月に「地産地消実行委員会」（事務局：JAオホーツクはまなす）を設立した。



「オホーツクはまなす牛」を紹介したパンフレット①

2 取組の具体的内容

同実行委員会設立を契機に、「地産地消運動」推進のため、消費者協会、食生活改善協議会、紋別料飲店組合や観光業界、商工業界等にも協力を求めたところ、合わせて15団体が参画することとなった。

同実行委員会は、19年2月「オホーツクはまなす牛地産地消キャンペーン」（紋別市では、はまなす牛販路拡大事業費として210万円を計上）を展開し、「試食会」の開催や「料理コンテスト（レシピ募集）」の一般公募（いずれも地域住民対象）を行い、試食会には約100人、レシピ募集には15人から23点の応募があった。



「オホーツクはまなす牛」を紹介したパンフレット②

3 取組の具体的効果

J Aの売り込みの強化等により、地域住民は、「オホーツクはまなす牛」を地元のスーパーマーケットで購入することができるようになった。また、滝上町の「ホテル溪谷」において、19年5月から特別メニューとしての提供を始めたほか、紋別市においては、19年6月に学校給食に提供されるなどの広がりを見せている。

4 今後の展開方向

今後は、紋別グルメまつり、流氷まつり等の各種イベントで「オホーツクはまなす牛」をアピールしていく。

5 取組に係る問題点と解決策

特になし。

連絡先：紋別郡遠軽町1条北4 遠軽統計・情報センター
TEL：0158-42-2719

取組主体の名称	稚内市学校給食センター
取組の範囲	稚内市
開始年度	平成19年度

1 取組の背景

平成17年に食育基本法が制定されたのを機に全国的に地産地消の取組が広がるなか、稚内市においても地産地消の取組を進めていた。19年度には稚内市宗谷地区の小中学校において、「お父さんが獲ったほたてがいを、学校給食で食べてみたい」という児童の要望がきっかけとなり、給食を通じて地場産業や地産地消への理解を進めるための取組を始めた。

2 取組の具体的内容

同市では、沿岸で漁獲されるたこ・さけ・こんぶ・いかなご等の水産物・水産加工品、宗谷黒牛などの畜産物を地元漁協・JAの協力を得て学校給食（市内幼稚園・保育園・小学校・中学校）の食材として供給してきた。

19年度より稚内（宗谷）産のほたてがい・稚内牛乳（低温殺菌）を加え内容の充実を図った。また食育指導の一環として主食・主菜・副菜・飲み物・デザートの種類ごとにいくつかメニューを用意するバイキング形式の給食を実施し、児童生徒のみならず教職員・保護者・給食センター職員も参加し食事マナーや家庭料理と給食の違いなど理解を深めてもらう取組も実施している。



稚内市立大岬小学校でのバイキング形式の給食の様子①

3 取組の具体的効果

児童生徒に給食そのものの食味の良さが好評であるとともに、食品生産者に対する感謝の気持ちを含めた地元産業への理解や、食事マナーなどの教育面にも効果が期待できる。また保護者に対しても学校給食への理解を深めてもらえることを期待している。さらにこの取組が地元新聞などによって取り上げられ、市民各層に地産地消の取組としてPRされ、地元食材への関心が高まっている。

4 今後の展開方向

道産食材の使用割合を、現行の70%から北海道の目標である75%へ引き上げるために、さらに地元食材の使用を進めていきたい。

5 取組に係る問題点と解決策

稚内市では基幹産業として水産業・酪農業があり食材は豊富だが、学校給食に導入できる食品が市場に少ないのが課題である。食品製造業者とともに児童生徒はもとより、市民にも受け入れられる食品の開発にも協力したいと考えている。



稚内市立大岬小学校でのバイキング形式の給食の様子②

連絡先：稚内市末広5-6-1 稚内統計・情報センター
TEL：0162-33-1180

取組主体の名称	オーチャードグラス ダチョウ牧場
取組の範囲	美瑛町
開始年度	平成16年度

1 取組の背景

旭川市で建設会社を運営する久世雅裕氏は、給餌量に対して食肉量の比率が高く、ひなから約1年という短期間の飼育で食肉用に仕上がるダチョウに着目した。

平成13年には自宅のある旭川市で、10頭ほどのダチョウ飼育を試みると、その飼育は思ったより手間が掛からず、不規則な給餌にも耐えられること等が実証されたため、飼育に対しての自信が深まり、食肉としての認知度を広くPR出来る本格的なダチョウ牧場を計画した。

観光地として有名な美瑛町に山林を取得し、15年より山林の伐採・整地に着手、16年4月に「オーチャードグラス ダチョウ牧場」を開設した。

2 取組の具体的内容

同牧場では、親鳥は個体管理され、繁殖時はペアリングごとに部屋を区分、産卵した卵の記録を残し個別に管理している。ふ化専用の部屋とふ卵機器も揃え、ふ化後のひなは約1ヶ月ほど、ブラックシリカ（岩盤浴等に利用される天然鉱石）を敷設し32～36℃に温度管理された部屋で育成する。その後は外気温に慣らすため、1～2ヶ月ほど無加温の部屋に移して育成し、最終的には屋外の牧場で育成を行っている。



屋外で飼育中の成鳥

牧場内には専用のと畜・解体施設もあり、厳格な食肉検査を実施した後、迅速に冷凍貯蔵を行うまで、一連の工程がスムーズに行えるようになっている。

エサは、大豆とトウモロコシを4：1の割合で混合し与えているが、大豆は同町内の農家から規格外品を格安で仕入れることができるため、経費の多くを占める飼料代の節減につながっている。

広い敷地を利用した運動場では、ダチョウを間近で観察でき、19年8月には運動場を展望できる場所に、ダチョウ肉を使用した料理やダチョウの卵を使ったケーキなどが食べられるカフェも開設した。

3 取組の具体的効果

18年までは、生産した食肉の9割以上を道外の食肉業者に一括で卸しており、ホーム

ページや牧場内での販売は極わずかなものであった。しかし、消費者に直接声をかけ、ダチョウ肉消費の裾野を広げて行きたいとの思いが強くなったため、19年からは業者との取引を中止し、カフェでの提供をメインとしている。

これにより、飼育頭数は18年の130頭に対して19年は80頭、と畜頭数は18年の90頭に対して19年は20頭と大きく減少したが、飼料費も減少し付加価値の高い販売が行えるため、収入の落ち込みは少なく、今後、飼育頭数を当初の半分に減らしても、従来同様の収益を確保できる見込みである。

カフェを立ち上げた19年の販売額は約350万円となっており、20年以降も来場者を増加させることで、販売額を拡大していきたい。

美瑛町に同牧場を開設後、来場者は年間100人程度で推移していたが、PR看板を道道沿いに設置した19年は560人と大幅に増加したため、20年は駅前と国道沿いにも看板を増設する予定である。



屋内で飼育中のひな鳥

4 今後の展開方向

ダチョウの食肉処理を行うことで、皮革が副産物として出る。ダチョウの皮革はオーストリッチとして知名度があるが、日本ではなめし職人が少なく、有効に利用することができない。そのため、海外から技術者を招き、なめし技術を習得後、旭川の家具製造メーカーと協力し、ソファ等の商品を開発していきたい。

ダチョウは餌が変わると大きなストレスを受けるので、頻繁に餌を変えることができないが、今後は同町にある野菜加工場から出るクズ野菜等を、飼料として少しずつ利用しコストの削減につとめていきたい。

5 取組に係る問題点と解決策

当初、ふ卵機は自作のものを使用していたが、有識者からの助言により既成のふ卵機を購入し、現在使用中である。ふ卵器の温度と湿度の管理はふ化率に大きな影響を与え、経営に直結する大きな問題であるが、既製品ではふ化率の低下を感じている。

このため今後は、自作のふ卵器と併用してデータを収集し、ふ化率の高い方を選定し使用していきたい。

連絡先：旭川市春光町12 旭川統計・情報センター
TEL：0166-51-0918

取組主体の名称	おくつち 奥土農場石窯パン工房
取組の範囲	ニセコ町
開始年度	平成13年度

1 取組の背景

農業を始めるため昭和62年に北海道へ移住してきた奥土盛久氏は、農産物の販売が思うようにいかず、農業を続けるための方策を模索する中、平成2年に現在地のニセコ町に転居し就農を続けてきた。

同氏は、就農前に農業研修を経験したドイツで、ドイツパンに出会った。帰国後、当時調理師専門学校で働いていた妻の敦子さんにパン焼きを依頼し、手作りのミニ石窯で自家用程度にパンを焼いていた。この経験を生かして13年1月に「奥土農場石窯パン工房」を開店した。

2 取組の具体的内容

同工房では、パン生地となるライ麦をはじめ、とうもろこし・ばれいしょ・かぼちゃ・黒豆など、使用する素材のほとんどを約2haの畑で自家生産している。また、使用する小麦粉も一部自家生産し、粉は全粒粉を、酵母は天然酵母を使用している。

農作業があるため、パンは通常一日おきに焼いているが、週末などの繁忙期には毎日焼いている。

店頭にはライ麦パンをはじめ、かぼちゃパン・黒豆パン等10～12種類のパンが並べられている。



焼き上がったパン

3 取組の具体的効果

13年のオープン以来、来店者の口コミやインターネット上で評判となり、来店者数と収入は順調に増加し、17年度は1,000万円を上回る売り上げとなった。

来店者は近隣市町村に限らず、評判を聞き遠方から定期的に訪れる人もいるなど好評を博している。



手作りの石窯

4 今後の展開方向

今後は店舗の拡張を行い、食事スペースの増設を予定している。また、パンの提供だけでなく、おいしいライ麦パンの食べ方の提案や、自家製シチューの提供など、消費者との関わりを通じ、直接声が聞こえる取組を行っていききたい。

5 取組に係る問題点と解決策

同工房を開店するに当たり業務用の石窯を探して歩いたが、納得いくものが見つからなかった。このため試行錯誤を重ねつつ、半年をかけて自ら石窯を組み上げた。

連絡先：小樽市港町4-3 小樽統計・情報センター
TEL：0134-23-2535

【国産農産物の消費拡大の取組】

地域限定栽培の機能性赤たまねぎ

[空知・栗山町]

取組主体の名称	(有) 植物育種研究所
取組の範囲	栗山町
開始年度	平成18年度

1 取組の背景

(有) 植物育種研究所(岡本大作 取締役社長)は、たまねぎの価格保持のため、生産過剰分が産地廃棄されていたことから、これからは付加価値の高いたまねぎの生産が必要であると考えていた。

また、たまねぎは北海道が国内収穫量の54%(平成18年産)を占める重要な野菜であり、近年は、その摂取により生活習慣病の予防効果が期待され、消費者の関心が集まっていた。

しかし、たまねぎは品種や産地による差別化が難しかったことから、栄養素の面で他の品種と差別化を図り一元管理し販売することで、たまねぎの高付加価値化による地域ブランドの確立を目指す取組を始めた。

2 取組の具体的内容

たまねぎは、硫黄化合物とフラボノイドの一種であるケルセチンを多く含む。硫黄化合物は、血栓をできにくくする働きを持ち、ケルセチンは抗酸化作用により細胞や組織の損傷をもたらす体内の活性酸素を無毒化することで、生活習慣病の予防効果が期待されている。

同社は、平成13年度から、独立行政法人北海道農業研究センター(札幌市)と共同で研究を行い、ケルセチン含有量の増加を育種目標とした新品種の育成を開始した。この結果、通常のだまねぎの

1.5倍から3倍のケルセチンを含有する赤たまねぎ(販売名:さらさらレッド)を開発することに成功した。「さらさらレッド」の名称は、健康的な血液のイメージとしての「さらさら」と赤たまねぎの色「レッド」を組み合わせたものである。

同社では「さらさらレッド」の栽培から流通までを一貫して栗山町で行うことで、「栗山ブランド」として他のたまねぎと差別化を図り、地元のJAや食品加工業者、銀行などの協力を受けブランド化を推進している。

18年から、栗山町の農家8戸と栽培契約を結び、同年秋に約30tを収穫し販売を開始した。

健康面の付加価値に加え、価格が通常のだまねぎの2倍程度で取引され、農家の収入増も見込めることから、JAくりやまも栽培方法の統一化などに協力することで、22年までには栽培面積を30haまでに拡大し、町内のたまねぎ生産量の1割にあたる1,500ト



箱詰め前のさらさらレッド

ンの収穫量を目指している。

販売方法については、インターネットを通じて消費者に直接販売するほか、札幌市の手百貨店や首都圏の道産品アンテナショップなどで販売している。また、加工品については、地元食品製造業者の北海道三富屋がピクルスなどに加工し販売している。

栗山町も新たな特産品としてPRを図るため、「さらさらレッド」を素材にした料理教室の開催などを行っている。



選別作業風景

3 取組の具体的効果

「さらさらレッド」は、価格が通常のだまねぎの2倍程度であり、また、計画生産、計画出荷により販売先が決まっているため、農家の収入が安定している。

ブランド化、高機能性により注目度は高く、輸入品や産地間競争に対抗し、大手百貨店、高級スーパーなどからの引き合いが多い。

4 今後の展開方向

20年春に「さらさらレッド」を飲料に加工し、大手のメーカーで製造・販売する予定となっている。

また、効果的に有用成分を摂取できるメニューを開発、発信することで、消費者への浸透を図っていく。

将来的には、開発から加工までを地元で行い、地域に雇用を生み、利益が還元される仕組みをつくる。また、付加価値の高い農作物を地域ブランドに育て、道内農業を発展させたいと考えている。

5 取組に係る問題点と解決策

販路開拓の難しさや流通コストが高いこと、生産者の付加価値商品としての意識が薄いことなどが当面の課題である。

今後は、地域雇用を促進するためにも加工場を確保するよう、メーカーや町、JAに働きかけを行っていく。また、差別化を維持していく仕組みづくりやブランド化の方法を模索していく。

連絡先：岩見沢市5条東15丁目 岩見沢地方合同庁舎 岩見沢統計・情報センター
TEL：0126-23-4466

取組主体の名称	帯広市農業施策推進委員会
取組の範囲	帯広市
開始年度	平成18年度

1 取組の背景

帯広市、帯広市農業委員会、十勝農業改良普及センター及び同市内の2JA（帯広市川西、帯広大正）で構成する帯広市農業施策推進委員会（平成12年4月設立、事務局：帯広市農政部農政課）は、十勝・帯広地域で生産される牛乳・乳製品の消費拡大対策の取組みの一環として、18年9月に農林水産省の本省庁舎で「食料王国・とちか帯広より愛をこめて2006」と題した展示会を開催した。5日間行われた同展示会には延べ2,857名の入場者があり、一定のPR効果が得られた。

2 取組の具体的内容

同委員会では、19年はより多くの消費者を対象としたPR活動と販売活動を展開するとの観点から都内の百貨店での展示販売を検討したが、十分なスペースが確保できなかった。そのため、19年10月8日～10日に都内の代々木公園で開催された「北海道フェアin代々木2007」（実行委員会主催）に出店し、十勝産のチーズやヨーグルトなどの乳製品や、ばれいしょ、長いもなど十勝地域で生産される農畜産物のPRと販売活動を行った。



会場内の様子

同会の販売ブースでは、十勝地域で生産された小麦やチーズなどの食材を100%使用した石窯焼きピザなどを販売したほか、同地域における農作業の様子や広大な田園風景などを紹介したパネルの展示、搾乳の模擬体験ができる乳牛の模型や、昔ながらの手回し式の唐箕（とうみ）、足踏式の脱穀機なども設置して来場者の注目を集めた。

同会の販売ブースでは、十勝地域で生産された小麦やチーズなどの食材を100%使用した石窯焼きピザなどを販売したほか、同地域における農作業の様子や広大な田園風景などを紹介したパネルの展示、搾乳の模擬体験ができる乳牛の模型や、昔ながらの手回し式の唐箕（とうみ）、足踏式の脱穀機なども設置して来場者の注目を集めた。

3 取組の具体的効果

3日間の開催期間中、同フェアの来場者は約15万人を記録、同会場で用意した8商品はすべて完売し、十勝地域で生産される農畜産物の人気の高さを裏付けた。販売にあたっては、同市内の酪農家2名も自ら生産した生乳で製造した乳製品を消費者に直面販売し、十勝産をはじめとする国産農畜産物の消費拡大の一翼を担った。

4 今後の展開方向

今回の取組みでは、首都圏の消費者に今後も継続して十勝産の乳製品や農産物を購入してもらうため、都内でも購入できる店舗や通信販売について記載したチラシを同時に配布した。今後も首都圏を中心とした消費者が、十勝地域で生産される農畜産物を永続的に購入するリピーターとなる取組を検討している。



搾乳の模擬体験の様子

5 取組に係る問題点と解決策 特になし。

連絡先：帯広市西6条南7-3 帯広地方合同庁舎 帯広統計・情報センター
TEL：0155-24-3353

【経営感覚に優れた担い手による需要に即した生産の推進の取組】

地場産豚「阿寒ポーク」の販売

[釧路・釧路市]

取組主体の名称	大栄フーズ株式会社
取組の範囲	釧路市
開始年度	平成11年度

1 取組の背景

釧路市の大栄フーズ(株)では、2つの直営農場(同市・鶴居村)でおよそ1万頭の豚を飼養しており、その生産から飼育・加工・流通までを一貫して経営している。

国内の豚肉流通量をみると、安価な輸入品の割合は年々増加していることから、同社では自社飼育豚を新たな国内産ブランドとして確立することが重要と考えた。主な出荷先である地元飲食店や小売店などに対してPR効果を図ることを目的に、平成4年からハイブリッド豚(混合種)の導入や給与飼料の見直しを行い、11年から「阿寒ポーク」の名で発売している。

「阿寒ポーク」のネーミングは、親しみのある地元の地名を付けることで地元でより多く消費して欲しいという思いがある。



豚肉加工場

2 取組の具体的内容

同社ではハイブリッド豚のなかでも赤身の比率が高く、肉質が均一で歩留まりが良いとされる品種「ハイポー」に注目し、自社農場で飼養されていた全ての豚を同品種へ入れ替えた。

導入後、同品種の肉質向上に向け、飼料メーカーと合同でデータの分析・研究を進め、自社独自の飼料配合を行っている。飲用水もミネラル豊富な地下水を与え、子豚には免疫機能向上のため生後60日まで乳酸菌を給与するなどの工夫を行っている。さらに豚の衛生管理には、環境への配慮から除菌・消臭効果のあるホタテ貝殻焼成物や有用微生物を使用し、農場内の衛生環境の改善を行っている。



ハイブリッド豚ハイポー

3 取組の具体的効果

同社では、「阿寒ポーク」の知名度を広げるため、以前から主な出荷先であった地元飲食店や小売店を中心に積極的なPRを図った結果、地元のレストランやホテルでは「阿寒ポーク」を使用したメニューが増えている。また、「道の駅」では人気メニューの素材に使われるなど、地元での知名度は着実に広がっている。

また、最近ではテレビ・雑誌で紹介されたことから、地元以外からの発注依頼も増加している。

4 今後の展開方向

地元チーズ工房のホエー（乳清）を配合飼料に混合するなど、更に品質向上を目指すことで「阿寒ポーク」よりもブランド力の強い商品開発を進めている。

現在、同社ホームページでは、商品紹介に留まっているが、インターネットショッピングも出来るように改良し、全国の消費者に向けて新たな販路拡大を図ることで、国産豚のシェア回復を目指す。

5 取組に係る問題点と解決策

同社農場で排出されるふん尿対策として、直営農場内に、たい肥の有効利用を目的としたふん尿処理施設を建設し、たい肥となったふん尿を近隣の牧草地に還元する循環型農業を行っている。

連絡先：釧路市南浜町5-9 釧路港湾合同庁舎 釧路統計・情報センター
TEL：0154-23-3250

【効率的な農地利用の推進の取組】

飼料作物優良品種の導入・利用による飼料自給率の向上

[日高・新ひだか町]

取組主体の名称	(独)家畜改良センター 新冠牧場
取組の範囲	新ひだか町
開始年度	平成17年度

1 取組の背景

北海道における家畜飼料が輸入飼料に依存している状況の改善と、また、自給粗飼料の収量及び栄養価の向上が図られていないことから、優良品種の導入による飼料自給率の向上を目指した。

2 取組の具体的内容

持続性にすぐれたマメ科牧草の新品種「ガレガ」を導入することで、草地の更新期間の延長によるコストの削減や、マメ科牧草の混入による自給飼料の栄養価向上が期待できる。このため、(独)家畜改良センター 新冠牧場では、日高地域での導入に向け17年から試験栽培を始め、一定程度の目途が立ったことから、19年6月には地域の農業者・農業関係者に研修と栽培ほ場の見学会を行うなど、普及に向けた取組を始めた。



ほ場見学会の様子

3 取組の具体的効果

現在、混ばん牧草に利用しているクローバー類は、持続性が低く数年後には退化し粗飼料の栄養価が低下してしまうが、「ガレガ」は持続性に優れ、は種後数年が経過しても混ばん牧草のマメ科比率が維持できるため、粗飼料の栄養価向上が期待でき、さらに栄養価が高くなることで自給飼料の利用増加による飼料自給率の向上が期待できる。

また、草地の更新期間の延長が期待できることや、マメ科植物の窒素固定能力を活かした窒素肥料の節減等のメリットもある。



ほ場内の「ガレガ」

4 今後の展開方向

新冠牧場は日高地域での「ガレガ」普及に向けて、一層効果的な栽培方法の確立を目指すほか、優良な新品種の実証展示及び導入に向けた指導会を実施していく予定である。

5 取組に係る問題点と解決策

草地更新の時期は、チモシーのは種適期である8月下旬から9月上旬を基本としているが、初期成育が緩慢な「ガレガ」には適用しにくいため、新冠牧場では、8月中旬のは種による草地造成技術の確立を目指している。

連絡先：日高郡新ひだか町静内こうせい町2-3-1 新ひだか統計・情報センター
TEL：0146-42-0519

利 用 上 の 注 意

- 1 農林漁業現地事例情報は、全国各地における農林水産業・農山漁村に関する取組事例であり、これらの取組事例を農林水産施策の企画・立案・推進等に活かすとともに、国民に広く情報提供し、地域における農林水産業の振興に資することを目的に、各統計・情報センターにおいて情報収集したものです。
- 2 全国の農林漁業現地事例情報については、各地で収集された情報の中から、主なものを抜粋・編集されたものです。
これらの情報は「農林水産省ホームページ」（アドレスは「農林漁業現地事例情報ホームページについて」参照）に掲載されておりますので御利用ください。
- 3 農林漁業現地事例情報は、自由に引用又は転載することができます。
その場合には、農林水産省『農林漁業現地事例情報』による旨を明記してください。
- 4 農林漁業現地事例情報に関する問い合わせは、北海道農政事務所及びお近くの統計・情報センターへ御連絡ください。

【連絡先】 農林水産省
北海道農政事務所 農政推進課
☎(011)642-5433

農林漁業現地事例情報ホームページについて

1 全国の農林漁業現地事例情報は「農林水産省ホームページ」で閲覧することができます。

2 アクセス方法について

農林水産省ホームページの右側のメニューから下記の順番に進んでください。

- ① (http://www.maff.go.jp/)
↓
- ②
↓
- ③
↓
- ④
(http://www.jri.maff.go.jp/jirei/top.asp)

※ 若しくは「④先進的取組事例」のアドレスをアドレスバーへ入力し移動してください。

問い合わせ先

農林水産省 大臣官房情報課業務第2班

☎03-3502-8111 (内線: 3256)

なお、「農林水産省ホームページ」へは、北海道農政事務所のホームページからも直接リンクできます。

北海道農政事務所ホームページアドレス

<http://www.maff.go.jp/hokkaido/index.html>