

農林水産大臣賞

ビスターリマーム（岐阜県郡上市）

代表作品「^{さとやま}里山まんま」

ビスターリマームは、地域にスキー場がオープンしたことを契機に、食事やサービス内容の見直しなど民宿共通の課題を解決するため、平成12年に立ち上げられた、郡上市の明宝^{めいほう}地域で営業する民宿の女将たち11人で活動しているグループである。

地域食材を最大限に活用し、客層に合わせた各種食事メニューの開発を行ってきた一方で、高速道路の開通とともに日帰り客が増加したため、近年では滞在型の周年観光を目指して、地域内の各種体験交流団体との連携によるグリーンツーリズムを実践している。

地域住民を巻き込んで行っている春の山菜取りツアーや、市主催のイベントなどには、「里山まんま弁当」の提供のほか体験案内インストラクターなどの重要な役割を担っている。また、「郡上八幡山と川の学校」が主催する「長期滞在冒険キッズめいほう河童村」では、宿泊や収穫、料理体験等を提供している。さらに、一大イベントとして、「めいほう高原パノラマ流しそうめん大会」も実施している。

こうしたイベント等で提供する「里山まんま」（弁当）は年間3,000食以上を数え、また各民宿でも独自にアレンジした「里山まんま」（会席）を提供しており、単なる郷土料理の提供にとどまらず、それを通じてその背景にある歴史や気候風土、収穫体験の感動をも伝える役割を果たしている。



親子漬物教室



「里山まんま」

農林水産大臣賞

ゆめこどう
夢古道おわせ ランチバイキンググループ（三重県尾鷲市）

（NPO 法人天満浦百人会・企業組合ななうらの郷・企業組合向井フレンズ）

代表作品「お母ちゃんたちのランチバイキング」

夢古道おわせ・ランチバイキンググループは、平成 19 年にオープンした尾鷲市の観光施設「地場特産品情報交流センター・夢古道おわせ」の飲食スペースでランチバイキングを提供する 3 つのグループのネットワーク組織である。

市内の 3 地域でそれぞれ活動する「NPO 法人天満浦百人会」「企業組合ななうらの郷」「企業組合向井フレンズ」の 3 グループが週替わりで年中無休で運営しているランチバイキングは、「ここだけ・これだけ・いまだけ」をキャッチコピーに、地元農家との連携や働きかけのもと、地産地消の郷土料理やアイデア料理を提供しており、月平均 2,300 人の来客がある。

各グループは、バイキングを担当する週以外にも、隣接する「県立熊野古道センター」や地元小学校等で、さんま寿司など郷土料理体験の講師として活躍したり、地域のイベントや特産品・食品衛生の勉強会に参加したりと、幅広く活動している。

過疎・高齢化が進むこの地域において、休日の多い日には 200 人を超える来客がある店は他に例がなく、また年々売り上げも伸びており地域からも注目を集めている。さらにこの活動から派生して、それぞれのグループが独自商品を開発し地域内外に売り出す取組も始まっており、地域の生産振興と経済・社会の活性化に大きく寄与している。



風光明媚な立地にある「夢古道おわせ」



ランチバイキングの営業

農林水産大臣賞

企業組合 ^{ひかみ}氷上つたの会（兵庫県丹波市）

代表作品 ^{たんばだいなごん}「丹波大納言小豆 100% ^{せきはん}赤飯の素」

氷上つたの会は、平成5年に結成された地域内3つの生活研究グループによる加工研究グループ「氷上町つたの会」が前身であり、平成8年に出資金を募って本格稼働し、平成16年には直売所と喫茶コーナーを併せ持つ「^{しきさいかん}四季菜館」がオープン。平成19年には企業組合として法人化を実現し、現在に至っている。

地元の素材の味を活かし、余分なものは加えない丹波のおふくろの味を届けるため、添加物を一切使わず手間暇は惜しまない、地場農産物にこだわった加工活動を展開、丹波大納言小豆100%の赤飯の素・ぜんざいの素（レトルト食品）^{ひかわ}氷の川みそ（青大豆・黒大豆・コシヒカリを使用）、草餅（丹波大納言入り）、佃煮、漬物、ジャム、トマトケチャップ、恐竜村の氷の川弁当、鹿肉料理など約30品目を開発・生産している。特に平成20年に商品化した「赤飯の素」は、地元直売所はもとより、関西圏の大手百貨店で取引されるなど好評で、各地から注文が来るようになっている。

近年では、直売所での販売に加え、各種イベントに参加して加工品やグループの取組をPRするなど積極的な活動を行っており、さらに都市住民との交流や食育ボランティアとしての活動など、丹波の味を伝える重要な役割を担っている。



百貨店でのPR活動



手軽に炊ける赤飯の素

農林水産省農村振興局長賞

しらかみ 白神地産地消の会 (青森県深浦町) ふかうらまち

代表作品「海彦山彦夕食膳」

白神地産地消の会は、平成 16 年に津軽国定公園十二湖生誕 300 年の記念行事で、地元の食材を利用した家庭料理を提供したところ好評を得て、それを観光に活かすために、地域婦人会や生活改善グループの農家、漁家の女性 14 名で結成された。また、前身となる深浦町生活改善グループは、平成 12 年頃からグリーンツーリズム推進のために、「人・体験する・見る」をテーマに地域資源を点検、「地元の季節を彩る食べ物のレシピ」の作成等に取り組んできている。

平成 17 年からは、町営宿泊施設「白神海彦山彦館」において食事部門を担当、夕食、朝食等において地元の食を提供する活動が始まった。現在は、年間を通じたこの食事提供のほか、白神豆腐・白神大福・笹餅・地産地消手作り味噌などの調理体験、フキやミズなど山菜の収穫体験など、農山村体験の受け入れを行っている。

地域食文化の保存、都市住民との交流、世界遺産「白神山地」のPRなど、幅広い分野で活躍を続けているこの会は、地域住民・行政・関係業界等と一体となって、「食」を核に据えたグリーンツーリズムや地域活性化へ向けた取組の中心的役割を果たしている。



フキの収穫体験



「海彦山彦夕食膳」

農林水産省農村振興局長賞

みち草の驛 えき (岩手県葛巻町 くずまきまち)

代表作品「でんがくもち、水車挽きそばかけ、ひぼがはっとう、豆すつとぎ」

みち草の驛は、葛巻町江刈川地区 えかりがわ の有志6人が話し合い、そばや雑穀の活用とその加工技術の伝承、特色ある郷土食の提供、地域に残る水車小屋の活用・保存、地域内での雇用機会の確保を目的に、産直と農村レストランを併せ持つ店舗として平成9年に開設したものである。

開店当初、来客数が増えなかったことから、店舗以外での出店・販売を検討し始め、平成10年には店舗に加工場を併設して菓子製造業の許可を取得、翌年、盛岡市内のスーパーでの出張販売を実現した。以後、冷凍冷蔵車2台、でんがく用移動販売車1台により、盛岡市内を中心に定期的な出張販売をするほか、近隣市町村の商店街でのイベント販売を行っている。販売先は延べ700か所、全売上の7割を占める売上額を達成し、活動に参加する高齢者の意欲が高まるとともに、30歳代から40歳代の加入も促進された。

一方、店舗では民間版「道の駅」として「小さいながらも町の物産館として食文化の伝承を行っていく」ことを目標に、産直・農村レストランを主体に営業を展開し、「でんがくもち」「水車挽きそばかけ」「ひぼがはっとう」などの郷土食を中心に提供、やまあいの風土・文化・人材などの地域資源とともに食文化の発信に努めている。



市街地での移動販売



「でんがくもち」と「ひぼがはっとう」

農林水産省農村振興局長賞

(有) 柚冬庵 (徳島県那賀町)

代表作品「かきまぜセット (五目寿司セット)」

柚冬庵は、旧木頭村の特産である「木頭ゆず」の消費拡大と農家女性の副収入を得ることを目的に昭和 57 年より取組んだゆず加工品の製造販売に始まる組織で、平成 2 年に法人化し、以後、メンバーの世代交代を経て現在に至っている。当初は男性が代表者であったが、平成 18 年より女性代表者に替わり、伝統の味を残しながら環境に配慮したパッケージデザインへの切り替え、インターネットを使った通信販売など、新しい事業展開を行っている。

開発商品としては、ポン酢、ゆず味噌、焼き肉のたれ、ジャム、マーマレード、ジュースなど 20 品目以上あり、構成員全員がゆず栽培農家であるため、すべてメンバーの栽培したゆずを使って加工、販売している。また、地元の郷土料理である「かきまぜ」(五目寿司)は、酢の代わりにゆず果汁を使うのがこの地域の伝統であり、ゆず果汁の消費拡大と併せた郷土料理の伝承のために「かきまぜ」を家庭で手軽に楽しむことのできる「かきまぜセット」を開発した。具材には、山菜、筍、栗など山の産物を季節に応じて利用している。

法人化以来、20 年近くに及ぶこの活動は、木頭ゆずをはじめとした地域特産物の振興に大きく貢献してきたほか、農家女性の働く場の提供にもつながっており、林野率が 9 割を超える山間地であるこの地域の活性化に寄与している。



「かきまぜ」の実演PR



郷土料理「かきまぜ」が手軽に作れるセット

食アメニティコンテスト審査会特別賞

企業組合 花みずき味人^{びじん}（福井県越前町^{えちぜんちょう}）

代表作品「たけのこ御膳」

花みずき味人は、^{みやざきむら}宮崎村農産加工研究会が平成 11 年、特産品を活かした加工品開発による地域活性化のために、JAみやざき女性園芸部会メンバーを中心とし、特産であるタケノコやピーマンを使った総菜やジュース、ソフトクリームなど様々な加工品を開発、イベント等を中心に販売を始め、平成 13 年、村の直売所建設構想に伴い起業グループ「花みずき味人^{びじん}」として、11 人の出資により再スタート、平成 14 年の直売所オープン、翌年の加工場建設により、農家レストランでのタケノコ入り釜飯の提供や、直売所での総菜・加工品の販売が始まった。平成 18 年には「企業組合 花みずき味人^{びじん}」として法人化を実現したものである。

「おいしい」の一言を聞きたくて」を経営理念に、町内産の食材を積極的に用いた越前町の魅力の発信に取り組んでおり、月平均 25 日の直売・レストラン営業と年 8 回程度の町内外のイベントへの参加を通じて、タケノコを中心とした数々の特産品・加工品・郷土食の普及に努め、地元農業者の生産意欲の向上や高齢者の生き甲斐づくりと所得確保、生産振興に貢献している。

加えて、町内の小中学生等を対象とした体験活動・食育活動にも取り組み、地域の魅力を次世代にも伝える役割を担っている。



イベントでの試食販売



「たけのこ御膳」

食アメニティコンテスト審査会特別賞

牧場のパン屋さん“カウベル”（島根県出雲市）

代表作品「原料を地元産にこだわった「米粉パン」」

カウベルは、搾乳牛 100 頭規模の酪農家の 3 代目となる後継者夫婦が主体となり、地場産の食材にこだわった焼きたての「米粉パン」を販売しているパン工房である。

酪農経営の新たな事業展開を模索していた中で、平成 17 年に県の農林振興センターが開催した起業セミナーへの参加を契機に、「自ら生産した牛乳を使った加工・販売を通して地域活性化につなげる」という夢の実現に向けて、ケーキ店での勤務経験のある後継者の妻が中心となってカウベルの開業に至った。

米粉パンの原料には、地元産の米 100%、自家生産を中心に地域内 8 戸の酪農家の指定牛乳、地元の新鮮な野菜、旬の果物等を使用している他、「パンを食べながら自然や景観を楽しんでもらう」をコンセプトに、店舗には喫茶コーナーやテラスを設け、自然や牧場の景観を楽しむことのできる場を提供している。

友人・知人からの口コミで、出雲市内の幅広い世代の女性を中心に顧客層が広がり、カウベルだけを目的に訪れる熱心なリピーターが客層の中心となっている。また、バターづくりやピザ焼き体験などの受入れ、コンサートの開催による都市農村交流にも積極的に取り組んでおり、地域振興へ寄与している。



山あいのパン工房



40 種におよぶ米粉パン

食アメニティコンテスト審査会特別賞

のざき
野崎農産加工所（沖縄県宮古島市）

代表作品「みゃーくの味あれこれ（ゴーヤーの梅酢漬け）」

野崎農産加工所は、地域の生活改善グループで活動していた代表者が、平成15年に個人で加工機材を導入、グループから独立して開始した活動である。

沖縄の伝統的な農作物であるゴーヤーを主体に、青パパイヤや摘果メロン、ウコン等、自家産物を活用した商品づくりに取組み、地域の生産農家と連携を図りながら原料を確保している。開発した商品は、ゴーヤー茶、ゴーヤーの梅酢漬け、パパイヤ漬け、摘果メロン漬け、乾燥ゴーヤー、ゴーヤーゼリー、ゴーヤーてんぷら、ゴーヤー粉末などがあり、現在は20品目を商品として製造している。また、平成11年以来加入している「みゃーくの味加工推進協議会」が平成20年に「みゃーくの味直売所」を開設、会員として当番制で店舗に立ち、消費者と顔の見える販売活動も展開中である。

平成17年には、グリーンツーリズム研究会「さるかの会」を7農家10名で発足し、大阪からの修学旅行生の受入れを開始した。同会は平成20年に法人化し、年間20校の受入れを行っている。

地域の生産農家からは、農産物を換金化する機会が増えたことで、安心して生産活動に取り組むことができると歓迎されており、また農業と観光をリンクさせた新たな取組は、エコアイランドを目指す宮古島にとって地域の特性を活かした地域づくりと農業の活性化につながると期待されている。



修学旅行生にも好評のみゃーく（宮古）の食



「ゴーヤーの梅酢漬け」ほか加工品の数々