

農林水産大臣賞

庭静子（種市ふるさと物産館「はまなす亭」）（岩手県洋野町）

代表作品「ほやづくし（天然ほや飯、ほや吸い物、ほやフライ、ほやキムチ、焼きほや、ほや刺し）」

庭氏は、昭和 50 年代の後半から地元の婦人会や食生活改善推進員として、地域の水産物を利用した料理を研究し、地域食材を活用した料理に関する知見を蓄えてきたほか、商工会会員としても活躍してきた。

平成 10 年、旧種市町役場から「種市ふるさと物産館」の運営を打診され、庭氏が同施設で地域の海産物を利用した加工品開発や調理販売を行なうこととなり、種市特産のウニを中心としたメニューの提供や珍味などの販売からスタートした。

平成 12 年のテレビ取材をきっかけに、一年中水揚げのある種市特産の「天然ほや」を使った様々な料理を考案し、それをもとに食堂メニューの多様化や「天然ほやの薫製」など、特産加工品開発を本格的に開始した。このことにより冬期間の売上が年々拡大し、季節雇用が中心だった従業員を現在では通年で雇用するに至っている。

運営当初から修学旅行生にウニの殻むきなどを体験させ好評だったことから、平成 15 年に県の「いわてグリーン・ツーリズム体験インストラクター」として登録し、本格的に体験ツアーの受け入れを開始した。

平成 20 年には、天然ほやの中の海水を薪で煮詰めた「ほやしお」を開発し、物産館の人気商品として定着している。これらの素材を活かした加工品開発により、事業規模はオリジナル特産品 16 点、来場者 50 千人までになっている。



加工品



「ほやづくし」

農林水産大臣賞

ゆのき
柚木マスミ（福岡県糸島市）

代表作品「糸島旬の弁当」

柚木氏は、水稻および野菜の農家であるが、平成7年から饅頭をはじめとする加工品や弁当を朝市や農産物直売所に出荷している。

平成15年に、消費者に旬の野菜を食べてもらおうと旧前原市内にある農業公園「ファームパーク伊都国」内の農産物直売所の出荷者組織「伊都国即売会」の会員に呼びかけ、伊都国即売会「旬の会」を10名で立ち上げた。現在、柚木氏は「旬の会」の会員として、ファームパーク伊都国での「旬菜簡単クッキング」試食会や交流バイキングの実施など、消費者との交流に力を注いでいる。

また、「50歳になったら店を持ちたい」という夢をかなえるため、各種の起業講座を受講しながら、中小企業診断士等のアドバイスも積極的にうけて起業プランを練り上げた。そして、平成17年度には福岡県農村女性チャレンジ支援事業を活用して自宅納屋の改造を行い、平成18年5月、惣菜の量り売りの店「惣菜畑 がんこ」をオープンした。屋号は「ホクホクしてとても美味しい」かぼちゃの名前「がんこかぼちゃ」より名付けた。

平成19年4月、糸島市内に開設されたJA糸島のファーマーズマーケット「伊都菜彩」に会員として弁当や饅頭、餅を出荷し、売上が飛躍的に伸びた。

現在、弁当・饅頭・餅などを農産物直売所で販売、自宅敷地内店舗での惣菜の量り売りをするほか、九州大学伊都キャンパスで糸島産農産物を多く使った「糸島旬の弁当」を週5日販売するなど、工夫を凝らした活動を展開している。



交流バイキング



「糸島旬の弁当」

農林水産大臣賞

対馬市生活研究グループ連絡会 美津島支部 今里グループ
(長崎県対馬市)

代表作品「防人の島 蜂蜜・マーマレード入りまんじゅう」

今里グループは、農家の女性がほっとする場やくつろげる場として、昭和48年7月に結成された。

昭和60年には、下県地区生活改善グループ連絡研究会の一員としての共通目標「5. 5. 5運動」(5アールの自給菜園をつくる、5種類の果樹を植える、5羽のつしま地鶏を飼う)に取り組んだ。また、美津島町生活改善グループ連絡協議会結成の先頭に立ち、昭和62年に協議会を発足させて、技術伝承や消費者との交流、農産加工や学校給食への取り組みを展開した。

活動を進める中、対馬の中で受け継がれてきたみそやみそ漬、鰹とみそを使った鰹みそなどの生産から加工、販売等への意欲が高まり、昭和63年に1人100万円を出資し、5名で農水産加工施設を設置して、現在に至っている。

代表作品「蜂蜜・マーマレード入りまんじゅう」は、対馬に生息するニホンミツバチの蜂蜜と5. 5. 5. 運動の一つとしての果樹「夏みかん」を活用したもので、蜜源確保のため耕作できなくなった農地を利用してそばやレンゲの栽培にも取り組んでいる。

これまで培ってきた技術を郷土料理集として冊子にまとめ、技術の伝承を図り、技術向上に努めており、さつまいもを使った対馬独特の「せん」や「そば」を伝承する動きは、女性だけでなく男性も関心を寄せるようになり、徐々に各家庭に広まっている。



「せん」でつくる「ろくべえ」



「蜂蜜・マーマレード入りまんじゅう」

農林水産省農村振興局長賞

野崎さち子（ひまわり工房）（青森県十和田市）

代表作品「懐かしの味「真心のご飯類」

野崎さんは、平成7年から自家生産物を活かした漬物、味噌、団子、餅等の加工や郷土料理食の技術習得を図り、平成10年頃からは、希望者に得意技術等を教えてきた。

平成13年、「道の駅とわだ」のオープンに向け、自宅作業小屋を改装して加工場（ひまわり工房）を設置し、飲食店営業、菓子製造業、惣菜製造業、味噌製造業許可を取得し、産直施設等でこだわり農産物や加工品を販売している。

自家生産堆肥やボカシ肥料等を使ったこだわり生産を自ら実践し、米を主とした農産加工による付加価値の向上を図っている。

おにぎりや混ぜごはんは、県の特別栽培農産物の認証を受けた低アミロース米「ゆきのはな」と、「あきたこまち」、「あかりもち」を使用し、冷めてもおいしく食べられるように工夫して提供している。

おにぎりの具を味噌大根にしたり、塩漬けしたしその葉等で作るむなど、昔から地元で食べられてきたものや旬の食材活用にこだわって提供している。

平成17年、家族経営協定を再締結し、「安全・安心なこだわり農産物の生産」と「農産加工部門」を家族で部門分担している。

平成20年には、「道の駅とわだ」の産直組織「産直とわだ」の加工部会商品開発班の代表となり、県の女性起業関係の補助事業を活用しながら「農アイス」を商品化し、現在では、施設を代表する人気商品となっている。また、「農アイス」の専従販売員3名を雇用するなど、地域における雇用の確保にも大きく貢献している。



農アイス



「懐かしの味「真心のご飯類」

農林水産省農村振興局長賞

まみ まみ
真味い真味い（福井県坂井市）

代表作品「真味い弁当」

平成 15 年、地元の農産物直売所「いねす市」が加工部門の充実を図るため、女性たちへ加工グループの結成を呼びかけたことを受け、地域の農産物を活用した手づくりの加工品を作っていきたいと考えた女性たちが、真味い真味いを結成した。グループの名称は、母の味、真の味を目指して名付けた。

結成当初は、「いねす市」での販売を目的に、他のグループと共同して弁当や総菜を製造した。自家製味噌で作る「サバの味噌煮」を得意とし、地域の伝承料理「麩の辛子和え」や坂井町産大豆のおから等家庭の味が人気となった。

他グループとの共同では活動の限界を感じ、県単独の補助事業を活用して平成 19 年 4 月に加工場をオープンし、「地場農産物をふんだんに使った手作りの味」にこだわった総菜や弁当の製造・販売及び宅配を開始した。官公庁や企業等に営業した結果、昼食用弁当として安定した需要を得ている他、おいしいと口コミで広がり、イベントや会合等での需要も増えている。昼食用弁当は、毎日注文する顧客も多いため、副菜で変化をつけるよう努力している。また、環境への配慮から「マイ箸」運動への協力をお願いしている。

メンバーは、食生活改善活動等にも取り組んでいる経験から、一人暮らしの高齢者への支援を活動の柱としている。一人暮らしの高齢者は、個食化による栄養摂取の低下が懸念されているので、特に近隣の高齢者世帯へは夕食の宅配も実施している。



「いねす市」での販売



「真味い弁当」

農林水産省農村振興局長賞

よりしまちょう

寄島町漁業協同組合女性部（岡山県浅口市）

代表作品「たこ飯、^{めし}ばら寿司、^{ずし}こはだ寿司など」

魚価の低迷が続くなか、寄島町漁業協同組合女性部は、自分たちでなんとか努力して魚価を向上させて漁業者の経営安定を目指し、また、地元の人や若い人に対して寄島産の魚介類のおいしさを伝えたいという思いで、平成7年6月から活動を始めた。

当時は朝市の開催や農家との交流および意見交換会を開催したり、福祉施設への慰問を行っていた。その他にも、鮮魚や地元の食材を使ったたこ飯など加工品の販売に力を入れており、イベントなどで積極的に出品していた。

しかし当時は女性部長の自宅の厨房で調理しており、品目もあまり作れず、また、イベント会場への運搬も大変であったため、平成20年に補助事業を活用し、水産物直売所「浜のかあちゃん寄り道」を立ち上げた。現在は女性部が中心となって直売所を運営しており、一年通して週に3回、「寄り道」の営業日にあわせて活動している。

主な活動としては、女性部員の家族が水揚げしてきた魚を「寄り道」に搬入し、パック詰めして安い値段で消費者に提供するほか、惣菜などの加工品を女性部が作って販売している。「寄り道」では寄島産の魚介類しか取り扱っておらず、加工品もその日獲れたもののみを加工している。

こうした活動を通して、女性部は旬の食材のおいしさと伝統の味を消費者に伝えている。



「寄り道」の店内



「こはだ寿司」

食アメニティコンテスト審査会特別賞

にゅうかわ糀味噌研究会（岐阜県高山市）

代表作品「乗鞍こうじ味噌」

飛騨地域の伝統食であるこうじ味噌は、近年では各家庭で作られなくなっていった。そこで、「昔のような美味しいこうじ味噌をつくろう」と、昭和58年2月に、にゅうかわ糀味噌研究会が設立された。

自分たちが楽しむ目的で始まった活動だったが、広く沢山のの人に味わって欲しいという思いから、平成2年に営業許可を取得した。

研究会の作る「乗鞍こうじ味噌」は、味はもちろんのこと、地元産大豆を基本とし、塩分濃度も10%以下で無添加にこだわった手作りこうじ味噌のため、焼き味噌やおでん、鍋物用としてリピーターが増加し続けた。活動の活性化とともに、販売への新たな取組や商品開発が行われた。具体的な事例としては、味噌加工を委託する地域内の消費者が自ら持ち込んだ米や大豆を使って、加工量の多少にかかわらず委託者ごとの樽で仕込んで販売する研究会の受託加工を取り入れた点や、「味噌汁用の辛めの味噌も作って欲しい」との消費者の要望に応え、味噌汁用味噌も開発・販売したことなどである。これらの取組の結果、販売額も年々増加してきた。

会員が後世に味をしっかりと伝えていくため、農村女性の集会で呼びかける等、研究会への加入を若い世代にも働きかけた結果、40～50代の若い後継者が会に加わり、現在は幅広い年代で14人が会員となっている。



糀出しや商品作りをする会員



「乗鞍こうじ味噌」

食アメニティコンテスト審査会特別賞

志摩いそぶえ会（三重県志摩市）

代表作品「てこね寿司」

志摩いそぶえ会の前身は、平成15年3月に旅館、民宿の女将で設立された「女将の会」である。その後、平成15年11月に飲食業、真珠養殖業を営む女性加わり、志摩いそぶえ会として発足し、志摩の良さを一人でも多くの方々に知ってもらうため、女性が活躍できる場として活動を開始した。

地域に残っている郷土料理の保存と伝承のため、地域の高齢者などを訪ねて志摩地方の郷土料理を探し、郷土料理を復元し、それをレシピ本にまとめて配布したところ、てこね寿司、おんこ寿司、さめ料理、マンボウ料理、うつぼ料理などに多くの方が興味を示すようになった。てこね寿司はその後全国郷土料理100選に選ばれた。

平成16年からは海藻料理のレシピ本の製作に取り組んだ。平成20年に志摩市、志摩市商工会が志摩特産のアオサノリを普及させるために開始したアオサプロジェクトに、志摩いそぶえ会も参画し、昔からこの地方で食べられていた海藻料理の復元や、新しい海藻料理の創作をして、消費拡大にPRした。このプロジェクトによってアオサノリが見直され、アオサ養殖者や生産量が増加するなど、志摩地域で海藻レシピ本の効果が出てきている。

地域の小学校でアオサノリを使った料理講習を行ってさまざまな料理方法を提案するなどの活動は、地域住民が地域食材のよさを再認識するきっかけともなっている。

また、山間地域の食材と志摩地域の食材を用いた「料理のワークショップ」を開催するなど、多様な食材を活かした地域間の交流を行っている。



料理のワークショップ



「あおさ入りてこね寿司」

食アメニティコンテスト審査会特別賞

ほどうち
程内こんにやくいもグループ（愛媛県内子町）

代表作品「ふるさとの^{きずな}こんにやく」

程内こんにやくいもグループは、会員のほとんどが高齢者であり、地域に伝わる地そばや地大豆を昔から作り続けてきた。特にこんにやくは地域に伝わる種芋を植え付け、無農薬で栽培して自家用に加工していた。こうしたことから、平成 12 年に農業改良普及センターの事業で程内地区に農村高齢者活動促進事業が導入された時、皆が心を一つにして何ができるか意見を出し合った結果、遊休農地を利用したそばの共同栽培とそばの灰汁を利用したこんにやく作りを始めることになった。また、材料のこんにやく芋栽培にも挑戦することになった。平成 17 年には集落内の教員住宅が空き家になったため、集落で協議して農産加工体験交流施設として整備し、この施設を拠点として都市住民や若者に地域の高齢者の技を傳承しようと、こんにやく作り体験交流を実施している。

リピーターも多く、こんにやく作り体験のほか、体験者の要望に応じてこんにやくや山菜、地そば、地域特産品である柿を使った料理の提供、集落内の豆腐屋さんと連携した豆腐作り体験、古代米を使ったかまどご飯炊き体験、養豚農家と連携したバーベキュー体験等のメニューがあり、幅広く活動して地域活性化につながっている。

こんにやく作り体験は、会員がこんにやく芋やそばの実物を見せながら、生産するときの苦労話も交えて加工方法を指導している。そばの灰汁を利用したこんにやく作りは珍しく、エコクラブなどの環境団体からも体験要望が多い。

町内の温泉宿泊施設「オーベルジュ内子」にも食材として提供しており、「ふるさとの絆こんにやく」として都市住民から好評を得ている。



こんにやく加工体験交流



「ふるさとの絆こんにやく」