

「地産地消の仕事人」の取組の概要等

No.1

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
青森県	むつ市	はら 英輔 原 英輔	有限会社斗南丘牧場 代表取締役
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農畜産物直売所 ・農畜産物加工 ・消費者との交流 		<取組の概要> 「地元の消費者に直接乳製品を届けたい」との思いから、地元の酪農家と有限会社を設立し、加工施設と直売所を併設したミルク工房「ボンサーブ」を立ち上げ。現在は、営業活動やイベントの企画・運営など経営の中心として活躍。また、自農場での酪農体験の受け入れや、地域小学校での授業を行うなど、地域酪農振興に寄与。 地域の異業種と連携し「下北燦々会」を結成し、新商品の開発やイベントの企画、販売ルートの開拓等流通不利地域である下北半島の地産地消普及活動に取り組む。	

No.2

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
青森県	青森市	やまもと ひさこ 山本 久子	青森県学校栄養士協議会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食 ・消費者との交流 		<取組の概要> 青森県学校栄養士協議会の会長として、県全域で学校給食への地場産物の利用に積極的に取り組む。自ら所属する青森市中学校給食センターのほか、県内の小・中学校にも働きかけ、「ふるさと産品給食の日」、「郷土料理給食の日」を設け、地場産物を数多く使用した献立作りや指導を実施。 地産地消メニュー試食会や地場産品を活用した料理教室などの開催、学校の給食だよりや校内放送などを通じて、地産地消の普及・啓発に取り組む。	

No.3

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
岩手県	紫波町	ほそかわ 栄子 細川 栄子	加工施設あぐりちゃや 代表
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農畜産物直売所 ・農畜産物加工 ・消費者との交流 ・食堂（料理提供・仕出し弁当） ・食育 		<取組の概要> 「産直あぐり志和」内に加工施設を設け、地元特産畜産物の「紫波もちもち牛」・「しわ黒豚」や地場産野菜を使った「もちもち牛ハッシュドビーフ」、「黒豚カレー」などの地産地消料理、郷土料理等を食堂で提供。産直においても惣菜・弁当の販売、料理方法の紹介、試食コーナーの設置などリーダーとして活動し、地元食材の普及に貢献。 生産者でありかつ地産地消料理の実践者として、視察の受け入れや講演を多数行い、地産地消の普及や食育啓蒙にも取り組む。	

No.4

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
岩手県	奥州市	たかはし ひさこ 高橋 寿子	農事組合法人いさわ産直センターあじさい 組合長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 産直・食堂・加工の3部門を持つ「いさわ産直センターあじさい」の組合長として、設立当初から様々な取り組みを行い、女性農業者の就労と生きがいの場の創出、農家所得の向上等に貢献。地域の農村女性を取りまとめ、植栽しているブルーベリーや地場大豆、小麦等を使った加工品の提供など、地場農畜産物の高付加価値化へも貢献。 若い女性が運営する農村レストランの運営指導や新規産直施設への情報提供、各種研修会での講演など、農家女性を中心に組みこんできた自らの経験をもとに、多岐にわたり活躍。	

No.5

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
岩手県	宮古市	やまがき ときお 山崎 時男	出崎地区産地直売施設組合 組合長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・学校給食		<取組の概要> 「出崎地区産地直売施設組合」の立ち上げから、組合長として組合員の確保や運営体制の確立に尽力。組合員への徹底した品質管理指導の他、ホームページの開設による情報発信により、信頼される産直づくりに取り組む。 地産地消の推進を提唱するほか、学校給食への地場産物の利用拡大を提言し、自ら教育委員会や農協との調整を行い、産直施設からの地元農産物供給体制の確立に貢献。	

No.6

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
福島県	須賀川市	さわやま きよみ 澤山 聖美	株式会社ジェイエイあぐりすかがわ岩瀬
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・農産物加工 ・消費者との交流 ・食育		<取組の概要> 農産物直売所「はたけんぼ」において、店舗レイアウトの企画、生産者の思いを伝える「はたけんぼ新聞」の発行などにより、地場農産物の理解促進に貢献。食育指導士、健康管理士などの資格を取得し、各種講演会での講師や幼稚園、保育園での食育、地産地消の理解促進に向けた活動などで活躍。地元の地産地消開発チームにおける活動の中心となり、食品加工業者、飲食店との連携により、特産のキュウリを使ったドレッシングや米粉のうどん等地場農産物を活用した商品、メニュー開発に携わる。	

No. 7

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
栃木県	鹿沼市	たかはし ひでのり 高橋 秀典	鹿沼菓子組合 組合長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物加工		<取組の概要> 組合加盟の和菓子店、洋菓子店がともに協力する体制を整え、地域農産物を活用した市の銘菓づくりに尽力。鹿沼市特産の農産物を使用し、市の伝統行事である「泣き相撲」を共通ロゴに使用した銘菓、県産小麦やハトムギ粉、ハトムギ焼酎を使用した「美たまるカステラ」、そばを素材とした「芭蕉のそば餅」などを開発。こうした特産品を使用した菓子の開発・広報は、農産物の知名度のアップや新たな実需、流通経路を作り出し、地域が一体となった農商工連携のモデルケースとして農業振興に結びついている。	

No. 8

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
埼玉県	川越市	ひびき よしはる 日疋 好春	株式会社ひびき 社長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物加工 ・地域連携		<取組の概要> 埼玉県ブランド豚のやきトン串の販売を通じ、埼玉産にこだわった事業を展開している。東松山名物やきとりを全国に発信するため「全国やきとり連絡協議会」を設立。 川越周辺で異業種の若手経営者と川越 Style 倶楽部を立ち上げ、埼玉の情報を発信するアンテナショップ「黒豚劇場」の運営、「彩の国黒豚」や地場野菜など埼玉県の食材を盛り込んだ弁当「四季彩菜」の企画、製造、販売に取り組み、埼玉・川越地方の食材をアピール。	

No. 9

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
埼玉県	所沢市	よしだ まきお 吉田 昌男	東所沢観光園芸センター 代表
<ノウハウや知見を有する領域> ・消費者との交流 ・学校給食 ・食育活動（川越いもの歴史）		<取組の概要> 30年以上前からサツマイモ観光いも掘りを中心とした消費者交流活動や農産物の直売を実施。 地域の小学校における農業体験学習での関わりをきっかけに、14年前から学校給食野菜の供給を開始。事業出荷組合の有志とともに、継続した食材提供ができる体制を整備し、現在市内の小学校6校に地元産野菜を供給。 平成19年から赤ジャガイモ（ノーザンルビー）の農商工連携に取り組み、地元業者と連携したコロッケを生産。	

No.10

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
埼玉県	吉川市	たがい やすゆき 互 泰行	有限会社中井農産センター 副社長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売 ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 生産から流通、販売まで消費者の健康や安全にこだわる農業をめざし、水稻の受託生産に加えて販売を実施。併せて自社産の米、小麦を用いた加工品作りを進め、餅や小麦まんじゅうなどを直売所等で販売。 自社米を使用して米粉パン製造に取り組み、吉川市内の全小・中学校に週1回供給するとともに、食育に関する講演や農作業体験指導、横浜市の小学校の宿泊農業体験の受け入れなどを実施。地元商工会、観光協会、農業者団体と連携し、「吉川市逸品朝市」を運営。	

No.11

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
千葉県	匝瑳市	おおき ひでこ 大木 秀子	八日市場ふるさと交流協会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 「安心・新鮮匝瑳の味」をモットーに「ふれあいパーク八日市場」の農産物直売所で地域特産物をPR・販売するとともに、郷土料理レストランで匝瑳市の旬の食材を利用した郷土料理を開発し提供。「栽培記録・計画シート」を導入して高品質な野菜の安定供給体制の確立に尽力。 生産現場を見学し意見交換を行う「わいわいワクワク交流会」や食材まるごと匝瑳市昼食会等の開催を通して地域伝統料理の紹介や農業の理解促進活動を実施。	

No.12

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
東京都	千代田区	こまや ゆきお 駒谷 行雄	全国農業協同組合連合会 肥料農薬部 資材店舗推進室
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所開設運営指導		<取組の概要> 農産物直売所の設置を支援する立場から、候補地選定、店内レイアウトや運営システム導入助言、職員教育等の指導を行うとともに、継続的に直売所運営に対する助言を全国各地で実施。 JAおきなわの直売施設とJAあきた北の直売施設間で農産物を直接やりとりし、時期的に不足する品目を補う産地間交流について提案・助言を行い、販売促進に尽力。 日本農業新聞でのコラムや農産物直売所等の研究会での講演なども行っている。	

No.13

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
神奈川県	横浜市	つばき なおき 椿 直樹	横浜野菜推進委員会 代表(焼肉店「天山」料理長)
<ノウハウや知見を有する領域> ・消費者との交流 ・食育		<取組の概要> 横浜市が主催する地産地消推進人材育成講座「はまふうどコンシェルジュ講座」の1期生として活躍。地元の野菜の魅力を幅広く広めるため「横浜野菜推進委員会」を設立し、地場野菜を使用した一般消費者対象の講座・料理教室を開催。地場野菜の収穫体験や地場野菜に関する情報提供を行うとともに、旬の野菜ありきの新メニューを考案。 また、地場産豚肉「はまポーク」や地場の新鮮野菜を使った料理を自らの店で提供するとともに、横浜市やJAが主催するシンポジウム等で、地産地消を消費の側から紹介・普及を実施。	

No.14

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
長野県	宮田村	よしざわ きゆうり 吉澤 小百合	宮田学校給食を育てる会
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食		<取組の概要> 学校給食に村内産の農産物がほとんど使われていないことに疑問を持ち、村内生産者の有志とともに「宮田学校給食を育てる会」を平成16年に発足。この会の呼びかけで教育委員会やJA等も参加するようになり、現在は村内の保育園、小学校、中学校5か所に村内産の農産物を63品目供給し、食材供給率は50%。 子供と一緒に野菜の収穫体験や味噌づくりなどを行い、子供達が作ったものを給食で提供することにより、子供の農業に対する関心を深めることに尽力。	

No.15

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
静岡県	浜松市	たかばやし ひでゆき 高林 秀幸	日本料理 寿し半 藍路 大将(浜松三ツ星会 会長)
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流 ・農業生産者との交流		<取組の概要> 料理のジャンルを超え集う料理人の勉強会「浜松三ツ星会」の会長として、野菜を中心とした食材の勉強会や生産者との意見交換、生産現場見学会などを実施。自らの店舗において、地元の食材を使った料理を提供するとともに、地方自治体等が主催する料理教室での講師も務める。 地元酒造会社と共同で「米だけの酒みりん」や「純米料理酒」を開発するなど、農商工連携を積極的に推進。	

No.16

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
静岡県	磐田市	あだち ひさゆき 足立 久幸	レストラン・ハーモニー オーナーシェフ（浜松三ツ星会）
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流 		<取組の概要> フランス料理の料理人として、白ネギやエビ芋などの地元農産物を使用した料理の提供や料理教室を行うとともに、農協や生産者と積極的に交流。 また、遠州中央農協が「ときめき野菜」として新たに導入した磐生青菜（ばんせいちんさい）などの中国野菜について、食べ方の提案や料理方法をアドバイス。道の駅「くんま水車の里」や「アクティ森」内のレストラン「まんま」などに対し、「遠州森の牛肉膳」などの地産地消メニューの開発に対して支援。	

No.17

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
富山県	射水市	おやま はるえ 尾山 春枝	JF 新湊組合長
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・食堂運営 ・魚食普及 ・学校給食 ・消費者との交流 		<取組の概要> JF 新湊女性部長として魚食普及、地産地消の推進の先頭に立ち、活動を実践し、現在はJF 新湊の組合長に就任。 前浜で獲れた魚介類を地元の料理で提供することは、地域の魚食文化を守り育てるとともに、さらなる情報発信ができる良い機会になるとの思いから、平成 15 年に漁協女性部食堂の営業を開始。 富山県が認定する「食の語り部」として、地元の魚介類を使った料理を紹介し、地産地消や魚食普及に取り組む。 「とやま食の匠」として、学校における魚のさばき方・食べ方教室など出前講座や学校給食における地場産水産物利用を推進。	

No.18

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
石川県	志賀町	むろたに かよこ 室谷 加代子	農家レストランむろたに
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者との交流 ・農家レストラン 		<取組の概要> 自ら栽培したお米と、郷土料理をはじめとする、地元の食材をふんだんに使った献立を提供する「農家レストラン むろたに」を営む。 「石川県ふるさとの匠（加工の匠）」に認定され、食と農を結ぶグリーン・ツーリズムの実践を通して、地域を担う人材の育成、地域農林漁業の活性化の牽引者として活動。 地元の中学、高校、県の講座など、年間約 100 回の料理教室の講師を務める。	

No.19

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
福井県	福井市	見谷 春美 <small>みなに はるみ</small>	(有) ファームビレッジさんさん 副代表
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・農産物加工 ・消費者との交流 		<取組の概要> 意欲的な県内農家グループを母体とした直売所「ファームビレッジさんさん」の開設に尽力。その後米パン工房と農家レストランを併設し、複合的な食文化提案施設の代表として中心的役割を果たす(現在は副代表)。子育て世代への食生活改善メニューの提案や伝統料理の提供を行うほか、「食の勉強会」、米パン、味噌づくり教室を開催するなど「つながり」を最も大切に考え、相互交流できる拠点作りを実施。 各種講演会においては、講師として自然と食、農とビジネス、農山漁村の女性の活躍についてなど、多方面での啓発活動を実施。	

No.20

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
福井県	福井市	二見 祐史 <small>ふたみ ゆうじ</small>	(株) アコス 特販課長
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食 ・農産物加工 ・外食ルート開拓 		<取組の概要> ミディトマト「越のルビー」の規格外品、完熟梅などの従来流通に載らなかったものを、福井県内の学校給食、病院給食、施設給食、外食向けに、その業態にあった加工処理を施し、流通させ、地場農産物の生産と消費拡大に寄与。 生産者と実需者をマッチングさせ、商品化、流通までをコーディネート(大浦ごぼうなど)。定期的に県内の生産者を訪ね、生産側の情報を収集するほか、生産者に実需者側の情報をフィードバックすることで、安定供給や商品化のシステムを構築。	

No.21

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
岐阜県	中津川市	後藤 展子 <small>ごとう のぶこ</small>	株式会社菜っちゃん「バーバースダイニング」 代表取締役
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流 ・レストラン 		<取組の概要> 女性農業者有志による直売所「アグリハウス菜っちゃん」を平成18年に法人化し、地元農産物を使った農家レストラン「バーバースダイニング」を開設。岐阜県産の米や野菜、果実、味噌、醤油などを使った惣菜を提供しており、飛騨家具や東濃ひのきなども使用。 保育園や幼稚園等への地元野菜の提供、親子でのおやつづくり教室の開催、県内外での講演や勉強会開催などにより、食と農を伝える活動も精力的に推進。	

No.22

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
愛知県	犬山市	ひびの きよまさ 日比野 清正	犬山市どんでん朝市会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・学校給食		<取組の概要> 犬山市で初めての朝市組織を開設し、現在4か所で指導的な役割を果たす。農産物だけでなく加工品を取り入れるなど、経験を活かした助言により、ジネンジョドーナッツなどの名物加工品も誕生。市の出資する空き店舗活用事業にも、朝市組織として積極的に参画・協力し、市街地活性化に貢献。 市の相談を受け、学校給食への食材供給のため朝市メンバーからの協力者を募り「犬山青空市会」を組織。子ども達との交流や食材納入経路の調整を行い、地場産食材を使った給食を実施。	

No.23

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
愛知県	小牧市	はやし ゆかり 林 紫	愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食		<取組の概要> 最盛期の農産物を献立に組み込むため、特例を活用して直接農家から農産物を購入する体制を構築。旬で安価な時期に大量購入し一次冷凍加工するなど調理作業を見直すとともに、物資選定において地元産が不足する場合、市一円ではなく学校単位で地場産優先購入の仕組みを確立。 愛知県栄養教諭・学校栄養職員研究協議会会長としても活躍し、HPでの優良取組事例の紹介や指導教材「地産地消データマップ集」の作成など、地域の地産地消活動の推進にも尽力。	

No.24

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
愛知県	東海市	はじ たかあき 樋 高明	グリーンプラザうえの産直部会 支部長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所		<取組の概要> 「あいち知多農協産直部会東海支部」の開設に尽力するとともに、初代会長として会員への助言に熱心に対応。 当初の課題であった直売所の品揃え充実のため、栽培講習等を提案し実現。また、組織として残留農薬分析の仕組みを作るなど安全安心の実現のために尽力。 知多半島一円の18直売所が加入する広域研究会「知多農産物直売研究連絡会」でも4役として活動し、直売マップの整備やイベント情報の取りまとめなど地域全体での取組みを推進。	

No.25

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
滋賀県	彦根市	梅田 保誠 <small>うめだ やすせい</small>	滋賀県立大学生生活協同組合 生協食堂店長
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食 ・消費者との交流		<取組の概要> 大学生協食堂で積極的に地域の米や味噌、豆腐、野菜などの食材を取り入れ組合員に提供。特に年2回は地産地消キャンペーンとして組合員と協力して地域食材利用の意義をPR。 平成14年からISO14001に基づく「地産地消率」の測定と目標値の設定も行う環境マネジメントシステムの「環境管理責任者」を務め、学生とともに、生産者訪問の企画、地産地消メニューの開発、地産地消キャンペーン、調理法の開発などを行った結果、平成18年度の地産地消率は22.8%に向上。京都や滋賀、奈良の大学生協に対しても地産地消食堂運営に関するノウハウを提供し、各大学生協での地産地消の推進にも貢献。	

No.26

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
京都府	南丹市	寺井 憲治 <small>てらい けんじ</small>	(株) ネットワーク平屋 取締役
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 地元販売にこだわる店舗「ふらっと美山」を開店し、米や野菜、美山牛乳、鯖寿司など「京都美山」の個性を活かした商品を販売。農産物が少ない地域であることから素材に付加価値をつける加工品の開発企画に取り組み、美山牛乳を活かしたチーズや洋菓子等の開発、ブルーベリーの栽培を地域に働きかけ、ブルーベリージャムなどの新商品を開発。地元産米を学校給食に供給するとともに、美山産コシヒカリから米粉を生産し、米粉パンや菓子等の開発販売にも取り組んでいる。	

No.27

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
京都府	亀岡市	山内 正明 <small>やまうち まさあき</small>	ガレリア朝市、亀岡市直売連絡協議会
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所		<取組の概要> 毎日開催型の農産物朝市「ガレリア朝市」を平成17年に開設し、初代会長に就任。運営向上及び生産者の意識向上を図るため、販売期間に関する出荷ルールを作成するとともに、加工部会を立ち上げ、販売品目を増やすなどの取組を行い、売上げ拡大に貢献。 市内に点在する農産物直売所間の連携を図り、その取組を支援するためネットワーク組織として「亀岡市直売連絡協議会」を立ち上げ。リピーターを獲得するための直売所間スタンプラリーの企画やイベントの実施など地域全体での取組みを推進。	

No.28

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
鳥取県	日南町	田邊 眞幸 <small>たなべ まさゆき</small>	日野郡新そばまつり実行委員会、日野郡そば研究会
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 水稲に代わる作物として生産が進められていた「日野郡産そば」の消費拡大、知名度向上、生産振興を目的に設立された「日野郡そば研究会」の会長として、そばマップやそば打ち入門書の作成、おろしそばに不可欠な辛味大根の供給体制の整備に取り組み、「日野郡そば」の消費拡大に尽力。19年度以降は「日野郡新そばまつり実行委員会」の事務局長として、毎年「日野郡新そばまつり」を開催。自らもそばを栽培し、自店で「日野郡在来の十割そば」として提供。地域の公民館活動や小学校からの依頼を受け、そば打ちの実演や講習・体験教室を実施。	

No.29

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
岡山県	岡山市	江草 聡美 <small>えぐさ さとみ</small>	シニアベジタブル&フルーツマイスター(野菜ソムリエ) 兼 講師
<ノウハウや知見を有する領域> ・食育		<取組の概要> 野菜ソムリエの資格取得後、平成16年から3年間、岡山県内の産地を取材し、ラジオ番組やHPで県内の食材や食育を伝える活動を実施。この取材で得た経験等を活かし、食育授業や講演活動を行うとともに、地元農産物のレシピを開発し紹介。 企業と産地の共同で開発した産地オリジナル商品の開発で、野菜ソムリエとして味付けや食材についてアドバイスし、冬瓜スープの素が完成。	

No.30

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
福岡県	久留米市	末次 敦子 <small>すえつぐ あつこ</small>	地産地消の会 代表
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 仲間の農家とともに「地産地消の会」を立ち上げ、町内の小中学校6校の学校給食に継続的に農産物を供給。自らも学校給食用の農産物を生産するとともに、無農薬・減農薬栽培を他の生産者へ働きかけたり、学校関係者に野菜の旬を教えるなど、旬の野菜を使った献立の増加に貢献。地元農産物の学校給食の日の設置について関係機関に働きかけ、試食会の開催にも尽力。 栄養士・調理師との意見交換会や児童・生徒の農業体験、料理教室等の開催により、農業の理解を促進。	

No.31

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
佐賀県	武雄市	江口 陽子 <small>えぐち ようこ</small>	武雄市立橘小学校 栄養教諭
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食		<取組の概要> 学校給食における県内産食材の活用を進めるため、行政側、生産者側、納入業者と連携して地場産の優先納入体制「鳥栖モデル」を構築し、取組を近隣市町にも波及させた。現在赴任している武雄市では、「武雄の食の日」を設定され、市や生産者等と連携を図り、県産食材や市産食材の活用を推進するとともに、町産食材を使った「橘食の日」を実施（市の県産食材利用率は県内トップクラス）。 献立表や給食だより等で「武雄市の食材」の生産量や生産地、生産者の紹介、生産者を招いた交流集会・交流会を企画するなどの積極的な情報提供と交流を実施。	

No.32

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
佐賀県	佐賀市	小野 善隆 <small>おの よしたか</small>	道の駅大和「そよかぜ館」 代表理事
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 道の駅大和「そよかぜ館」の代表として、出荷者全員による栽培管理記録簿の記帳やPOSを使用した販売期限の徹底など、消費者の信頼に応える直売所づくりに尽力。 近隣のホテルや幼稚園等にも食材を納入するほか、佐城地区の直売所ネットワークを生かし、学校給食へ食材を提供。地区名産の干し柿を生かし、加工業者と連携して「干し柿ソフトクリーム」や「干し柿ようかん」等を開発し、直売所で販売。	

No.33

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
長崎県	小値賀町	山村 睦子 <small>やまむら むつこ</small>	「ふるさとの味・かーちゃんの味」つたえよ一会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 人口 3000 人の小値賀島内において、町内の農協、漁協、商工会の女性部等で構成する地産地消推進組織「ふるさとの味・かーちゃんの味」つたえよ一会の会長として、先頭に立って活動。小値賀町産の野菜や魚介類食材を使った「我が家の料理自慢コンテスト」を開催するとともに、小・中・高校生に郷土料理を教える。 町の地域活性化事業の推進母体である、小値賀町地産地消推進協議会の副会長として、町の給食施設の担当者等とも連携するなど、地域の地産地消推進のリーダー的存在。	

No.34

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
熊本県	菊池市	賀久 清豪 <small>か く きよひで</small>	有限会社有朋の里洒水 支配人 <small>ゆうほう きとしすい</small>
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・消費者との交流 		<取組の概要> 第3セクターが運営する道の駅洒水の物産館「養生市場」(農産物直売所)の中心的存在。種子補助による空芯菜などの特産野菜の振興や「道の駅弁当」の開発を実施するとともに、生産者の接客当番制や各種農業体験の企画・運営など、顔が見える取組を積極的に推進。 学校や老人ホームなど地域の施設への食材提供等にも取り組み、生産者、消費者、関係機関等との連携における調整や、地域や県での研修会等での啓発活動においても活躍。	

No.35

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
熊本県	菊池市	丸林 哲也 <small>まるばやし てつや</small>	菊池地域農業協同組合
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・消費者との交流 		<取組の概要> J Aが所有する4つの産地直売所の総合マネージャーである販売企画課の係長として、直売所管理運営を担当。周年的で飽きのこない品揃えを確保するため、新規作物の導入やミニキャロットなどの栽培期間の短縮等の指導に積極的に取り組む。消費者の信頼確保のため、出荷農家の代表で「品質管理委員会」を組織化し、月1回全店舗で検査。また、年11回開催する旬の野菜や果物の「試食会」など、アイディア満載の交流イベントを発案・企画しており、消費者への情報発信にも尽力。	

No.36

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
大分県	臼杵市	藤嶋 祐美 <small>ふじしま ひろみ</small>	「給食畑の野菜」有機農業推進協議会 会長
<ノウハウや知見を有する領域> <ul style="list-style-type: none"> ・農産物直売所 ・学校給食 ・消費者との交流 		<取組の概要> 旧野津町地区の生産者30名で野菜の出荷組織「給食畑の野菜」を結成し、直売組織「吉四六市場」を通じて定期的に出荷。生産者のとりまとめ役・給食センターの調整役として区内生産者や学校給食関係者を指導。野津学校給食センターで使用する野菜の約3割を供給。自らの畑も収穫体験ほ場として子ども達に積極的に開放し、地場農産物のへの理解と食育を推進。「給食畑の野菜」有機農業推進協議会を設立し、「給食畑の野菜」での有機農産物の割合の増加を目標に生産者への呼びかけやJ A S認証の支援等を実施。	

No.37

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
宮崎県	五ヶ瀬町	宮崎 麗子 <small>みやざき れいこ</small>	馬場特産加工場バーバクラブ 会長
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物直売所 ・学校給食 ・農産物加工		<取組の概要> 馬場地区の婦人会で結成した「馬場特産加工場 バーバクラブ」の会長。個性あふれるメンバーをまとめ、農業のかたわら、茶、米、よもぎ、卵等の地元農産物を利用したお菓子や惣菜などの20種類以上の加工品を製造・販売。町内外の近隣店舗や東京の県のアンテナショップに出荷し、積極的に町の農産物をPRするほか、人脈を活かして情報を入手し販路を拡大。常に新たな加工品の開発などに挑戦し、加工の取組を発展。	

No.38

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
宮崎県	日南市	安藤 ミキヲ <small>あんどう みきを</small>	J Aはまゆう女性部
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> J Aはまゆう女性部長を経てオルグ員に就任し、JA が月1回開催する「地産地消料理教室」の講師として活躍。テーマの決定や食材の手配等において中心的に活動。農産加工グループ「花工房」の惣菜部門の代表者として、地場産農産物を活用した加工品の考案、製造、他のグループ員への指導を実施。小学生を対象とした地場農産物を用いた料理教室や地域でのイベントなどでも中心的に活躍し、生産者の立場で栽培から調理までの食農教育に取り組むとともに、地産地消の啓発に尽力。	

No.39

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
宮崎県	宮崎市	杉田 浩一 <small>すぎた こういち</small>	(社) 宮崎県ジェイエイ食品開発研究所
<ノウハウや知見を有する領域> ・農産物加工		<取組の概要> 宮崎県ジェイエイ食品開発研究所の初代所長に就任し、サツマイモ「アヤマラサキ」などの地域特産品の需要拡大や高付加価値化を図るため、機能性成分に注目した各種加工品開発に尽力。大学の医学部、栄養士会と連携して新しい地域農産物加工商品の開発に取り組む。 食品開発だけでなく、地域の加工グループに対し、開発・製造からデザイン、販売に至るまでの総合的に助言。給食関係者・栄養士に対する研修会、各種講演会などを行い、食と健康の両面から地産地消を推進。	

No.40

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
鹿児島県	鹿児島市	ふくしまえつこ 福司山エツ子	食育シニアアドバイザー(鹿児島女子短期大学名誉教授)
<ノウハウや知見を有する領域> ・学校給食 ・農産物加工 ・消費者との交流		<取組の概要> 鹿児島女子短期大学において、鹿児島の食文化の伝承や地産地消の推進等を担う栄養士等の育成に尽力。学生に生産現場の実態を伝えるほか、カリキュラム作成時、他の教員に地産地消についての助言指導。18年度からは県の「食育シニアアドバイザー」として、県内各地で食育・地産地消に取り組む団体等に対して、指導・助言を実施。 栄養・調理の専門家として、県の特産品である茶について、関係者とともに「茶の達人講座」の開催や「茶しゃぶ」等のメニュー開発を行うなど、県産食材の魅力や食文化の情報を発信。	

No.41

都道府県	市町村	仕事人名	所 属
鹿児島県	薩摩川内市	なていし ゆりえ 立石 百合恵	(医) 九十九会 関小児科医院 管理栄養士
<ノウハウや知見を有する領域> ・病院 ・食育		<取組の概要> 入院患者への給食において地元生産者の食材を積極的に取り入れ、栄養指導においても、その土地でとれる食材の利用法や旬の食材を摂ることの効果の説明。 大人に対する食育に力を入れ、郷土料理や味噌づくり教室を開催。活動内容を食育関係の学会に報告し、食育・地産地消の取組の必要性を訴えるとともに、市の食育推進大会や研修会などで講演や発表を行い、地産地消の啓発活動に尽力。 薩摩川内市の管理栄養士等で構成する「食育の会かのこゆり」の代表としても食育推進活動に取り組み、地場食材を使った「川内きびなご鮓」を開発・商品化。	