

ボランティア・プランナー（平成24年2月29日任命）

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
1	貴田 桂一	北海道 札幌市	スタジオNUKITA 代表	ホテルの料理長として培った食と農に関する知識をもとに、北海道の農産物や水産物の生産地を訪ね歩き、地域の食材を活かした地産地消メニューの開発を手がける。 地産地消に係る様々な活動への指導や助言、年間30回以上にわたる講演、テレビ出演や雑誌への掲載などにより、食を核とした地域振興や地域づくりに貢献。
2	北川 陸雄	北海道 函館市	函館短期大学付設調理師 専門学校 日本料理研究 室長	調理師専門学校の教員として、地産地消の意義について講義するとともに、「スローフード研究会」を設立し、郷土料理の研究や高等学校で道南食材の紹介、活用、普及に関する特別実習等を実施。 自治体等からの依頼を受け、地産地消メニューの開発を数多く行うとともに、料理講習会や料理教室の講師等を務める。
3	抜山 嘉友	北海道 北見市	財団法人 オホーツク地域 振興機構(オホーツク圏地 域食品加工技術センター 研究員)	地域の豊富で良質な資源を背景に、地産地消を軸とする加工食品の企画開発とご当地グルメの開発を担う。 生産～加工～販売までの連携コーディネートと技術開発のサポートを地域内で実践。
4	佐久間 良博	北海道 江別市	江別製粉株式会社	江別産小麦にこだわり、生産者に栽培品種の助言等を行うなど、生産量の拡大に取り組む。 小麦を活用した地域商品の開発に当たり、地域別、生産者毎の製粉を可能とするプラントを開発し、「江別産ハルユタカ」に特化した小麦粉の供給を可能とすることで、地域ブランドの確立に取り組む。 地元大学等との産学官連携により「江別小麦めん」の開発、販売を行うなど小麦を主体とした地産地消活動に取り組む。
5	齋藤 壽	北海道 洞爺湖町	株式会社料理通信社 顧問 ザ・ウインザーホテル洞爺 顧問	北海道真狩村で地産地消の宿泊施設付きの本格的なフランス料理レストラン「マッカリーナ」や、美瑛町農協とのコラボレーションで「レストラン アスペルジュ」などのプロデュースを実施。 農協運営による農産物のショールーム「美瑛選果」のオープンに関わり、美瑛産農産物の持ち味を生かす料理の提供、加工品をはじめとした商品開発、消費者の求めるパッケージツアー等の受入れなどの協力を実施。
6	高倉 晴美	北海道 旭川市	アトリエharemi	自家の田んぼの横にキッチンをつくり、自家栽培の米、野菜を使用したおむすびやコロッケ、煮物、サラダなどの総菜をつくり移動販売を行う。 特に、「ななつぼし」と特製の塩(伊豆大島特産の「海の精」)を使った「塩むすび(えんむすび)」は、地産地消の逸品として、消費者との交流(えんむすび)を図る。
7	富永 政博	北海道 江別市	(株)輝楽里 取締役総務部長	7戸の農家が参加して法人化。130haの農場で農畜産物の契約栽培、生産物の加工や直売に取り組む。
8	大黒 宏	北海道 興部町	ノースプレインファーム(株) 代表取締役	乳牛・肉牛の飼養を行うとともに、牛乳、乳製品、肉製品、菓子等の食品製造・販売、牛乳等宅配事業(興部町、旭川エリア)、学校給食への牛乳出荷、レストラン事業等を実施。 大ブームとなった生キャラメルは、大黒氏が開発したもの。農業生産に軸足を置きつつ、優れた商品開発やレストラン事業の展開などを手堅く推進。
9	宮嶋 望	北海道 新得町	農事組合法人 共働学舎新得農場 代表	78年に共働学舎新得農場を開設し、チーズ製造に取り組む。フランスの伝統的なチーズ技法を踏襲しつつ、地場の特徴を活かし、白カビ、セミハード等様々なチーズを製造。98年2月に開催された第1回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストにおいて「ラクレット」が最優秀賞に選出、その他海外でも評価が高く、白カビタイプの「笹ゆき」、酵母タイプのチーズに桜のフレーバーを加えた「さくら」がモンドセレクション最高金賞を受賞、米で開催された国際コンテスト(2010年)で「ラクレット」がセミハード部門第3位に入賞する等の実績。 道内百貨店、観光施設、空港土産店の他、都内のチーズ専門店や高級食材スーパー等幅広く取引を行っている他、学舎敷地内にあるチーズショップ&カフェ「ミントル」にて、製品販売及びチーズを使った料理等を提供。
10	鳶村 彰禧	北海道 小樽市	北海道ワイン(株) 代表取締役	「ワインづくりは農業」の理念のもとに、道内24市町の300軒以上のブドウ農家とともに高品質、低価格のワインづくりを目指す(1974年創業)
11	廣瀬 文彦	北海道 帯広市	リパティヒル 廣瀬牧場	昭和23年より酪農経営開始。現在180頭飼養。 酪農経営の傍ら、ジェラートショップ「ウエモンズハート」を開店し、ジェラート、ソフトクリームの製造販売を行っている。新鮮な生乳を低温殺菌(68℃30分)し原料として使用。ジェラートに使用している果物や野菜は、自家生産物や無農薬・有機栽培の物、十勝産の物とこだわり、食材それぞれの特長を最大限に生かしている。店舗には季節を問わず多くの来客があり、またカップアイスは道内各地の量販店等で販売されている。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
12	岡崎 翼	北海道 札幌市	株式会社シーピーエス	農業・食品産業に強い関心を持ち、北大近くのカフェを学生のたまり場として、学生たちと一緒に農業体験やボランティアを実施。また、学生のアイデアを活かし苫小牧のホッキ貝を使ったホッキライスバーガーを商品企画。現在、農家、シェフ、消費者と連携した食の環境サイクルづくり等に取り組む。
13	大越 敏弘	北海道 津別町	津別単板協同組合 代表理事	津別単板協同組合は、新技術の開発により北海道のカラマツ・トドマツ人工林資源の有効活用に成功し、丸玉産業とともに地産地消の針葉樹合板製造を実施。また、工場用のほぼ全ての熱・電エネルギーを、工場から排出される木屑を燃料とするバイオマスコージェネ施設により供給。これにより、国・道の「新エネ大賞」を受賞。さらに「森造り基金」を設け地域ぐるみの育林活動を支援することでバイオマスグリーンサイクルを実行。
14	眞貝 眞佐喜	北海道 滝上町	(有)眞貝林工 代表取締役	造林・素材生産・木材加工業(木質ペレット製造・販売)を営む一方、滝上木質バイオマス生産組合の代表理事として活躍。また、滝上町有林のSGEC森林認証取得に貢献するなど、地域で精力的に活動。平成17年度農林水産祭日本農林漁業振興会会長賞受賞。
15	宮崎 豊勝	北海道 上磯郡 知内町	知内町産業振興課 主任技師	知内町職員として漁業者などの6次産業化の取組をサポート。養殖カキ・マコガレイのブランド化を図るため、時代に先駆けたオゾン殺菌海水の導入、地域の漁業者・消費地のホテル・量販店等と連携して料理フェアの開催するとともに、地域の水産物をメーカー等と連携し商品化を推進。 また、生産者と一緒に大消費地との交流を促進して販売網を拡大するための情報発信や消費地でのイベントに積極的に参加している。
16	小山田春三郎	青森県 十和田市	上北農産加工農業協同組 合 代表理事組合長	全国にも珍しい農産物の加工販売を事業とする農協で、地元の農産物を付加価値の高い商品として加工販売し、青森県の農業を振興することを目的にしている。特に焼肉のたれについては、青森県でトップシェアを占める。
17	木村 秋則	青森県 弘前市	(株)木村興農社 代表取締役	りんごの無農薬・無施肥栽培の先駆者であり、数多くの講演会講師を務める。自然栽培について農業者の指導にも力を入れている。
18	柏崎 進一	青森県 上北郡 おいらせ町	(有)柏崎青果 代表取締役	県産野菜の加工品の開発と国内外への販売に取り組むとともに、地域の雇用を創出し、地域の活性化に貢献。
19	中村 元彦	青森県 弘前市	青森県特産品センター 理事長	アンテナショップ「青森県特産品センター」の理事長として、県内各地のふるさと食品の販売に当たり、売れ筋や消費者ニーズの情報収集を行うほか、津軽地域在来のとうがらし「清水森ナンバ」のブランド化に向けた研究組織「在来津軽「清水森ナンバ」ブランド確立研究会」の代表として中心的役割を担うなど、地域特産品のブランド化を目指して活動。また、(社)青森県ふるさと食品振興協会では、アドバイザーとして、加工グループ等の商品開発等の助言・指導や地産地消推進事業の企画に当たっている。
20	小向 耕介	青森県 青森市	(株)みちのく銀行営業戦略 部 主任	平成18年度よりアグリビジネス推進チームを立ち上げ、青森県の基幹産業である「食」関連産業の育成支援に向けた取り組みを実施中です。チームは農業経営アドバイザー有資格者や、6次産業化プランナーにより専門性を有するスタッフで構成。 金融機関として、ABL(動産担保融資)をはじめとした資金支援はもとより、6次産業化・農商工連携支援、法人成支援(事業承継含む)、ビジネスマッチング等により、「食」を基軸とした付加価値創造および所得向上を支援中(当行との取り引き有無に関わらず)。
21	松野 武司	青森県 五所川原市	津軽ペレット協同組合 代表理事	木材の有効活用のため、製材端材や間伐材等の林地残材を利用した木質ペレットの生産に取り組む。また、地域へのペレットストーブ導入による二酸化炭素排出量削減事業について、国内クレジット認証委員会から認証を取得。このクレジットの販売収入を地元の森林整備に活用。
22	山日 達道	青森県 八戸市	(独)青森県産業技術セン ター食品総合研究所所長	昭和31年4月、青森県水産物加工研究所を開設し、その後組織改編を行いながら、平成21年4月、試験研究機関の地方独立行政法人青森県産業技術センター食品総合研究所として業務を開始した。 青森県に水揚げされるイカ、サケ、ホタテガイ、サバ等の魚介類の加工適性、加工技術開発、加工品開発、品質管理技術等に係る研究を行っている。また、水産加工業界、沿岸漁村への加工技術指導並びに商品化支援を行っている。
23	蛸子 良子	青森県 下北郡	生活改善グループ大間風 (やませ)会長	「大間水産物直販所」を運営する。また、グループメンバーで観光部門「おおまエスコートクラブ」を立ち上げ、これまで多くの観光客をガイドした。大間の水産物に付加価値をつけて地域へ利益還元することに常に配慮した活動を展開している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
24	奈良岡 京子	青森県 青森市	『なみおか「豆や」』代表	平成12年に浪岡町生活改善グループ連絡協議会の女性が大豆部会を組織して、作付、収穫、加工、販売の一体的活動に取り組む。 その後、加工場「豆や」の整備、直売兼農家レストラン「豆や」を開設し、大豆にこだわったオリジナル加工品を開発。 平成19年に生活改善グループから独立して、任意団体『なみおか「豆や」』として活動。
25	及川 烈	岩手県 奥州市	農事組合法人原体ファーム 代表理事組合長	平成14年設立。農地集積の推進やピーマン、アスパラ、ブルーベリー等新規作物の導入、大豆のブロックローテーション等による周年栽培型の集落営農を実現するとともに、地元産の米粉を使用して生産されるパンの加工販売に取り組むなど、経営の多角化を確立。
26	高橋 寿子	岩手県 奥州市	農事組合法人いさわ産直センターあじさい 組合長	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、農家女性を中心に取り組んできた自らの経験をもとに、多岐にわたり活躍。
27	高宮 晴彦	岩手県 岩手郡 葛巻町	(社)葛巻町畜産開発公社 専務理事	くずまき高原牧場は昭和51年設立し、畜産(酪農、肥育(牛、羊))事業、乳製品製造、レストラン及び宿泊施設を運営している。 また、牧場全体として、グリーンツーリズム・酪農教育ファームによる都市部住民との交流を積極的に展開し、牧場体験学習などを受け入れている。
28	細川 栄子	岩手県 紫波郡 紫波町	加工施設あぐりちゃや 代表	「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の普及や食育啓発にも取り組む。
29	猪俣 広志	岩手県 盛岡市	(株)岩手銀行地域サポート 部 営業推進役	岩手県の基幹産業の一つである第1次産業の育成のため、アグリビジネスの推進に力を入れている。役割として6次産業化に向け、第1次産業、第2次産業、第3次産業それぞれのパイプ役となり、金融ノウハウの活用による経営支援を行っている。
30	佐々木 一彦	岩手県 住田町	住田住宅産業(株) 代表取締役	伝統ある気仙大工の技術により、地元の木材を利用した住宅を建設。 平成16年にFSCのCOC認証を取得し、町内産のFSC森林認証材を使用した住宅も手がける。 東日本大震災では、住田町の指導のもと、地元木材を利用した木造仮設住宅を設計・建設。現在、木造仮設住宅の機能強化、組立効率化のためキット化に取り組んでいるほか、木造復興集合住宅の新たな建築工法を開発。
31	沢辺 攻	岩手県 盛岡市	岩手大学名誉教授	岩手県における木質バイオマスエネルギー研究の第1人者。特に木質ペレットにかかる深い知見を有す。県から「木質バイオマスコーディネーター」に任命され、県内での木質バイオマス利用に関する指導・助言を行うほか、日本各地での講演など、精力的に活動。
32	金沢 滋	岩手県 盛岡市	岩手・木質バイオマス研究会 顧問	100年以上の歴史を有する林業会社の社長。 岩手・木質バイオマス研究会を平成12年に設立し、地域特性を活かした木質バイオマスの利用推進に向けて取り組む。平成15年から19年まで会長。 東日本大震災被災地支援のため、自然エネルギーを通じた震災復興対策を呼びかける「つながり・ぬくもりプロジェクト」義援金を設立。
33	岩見 信吾	岩手県 宮古市	NPO法人 @リアスNPOサ ポートセンター ※今後は、宮古市及び三陸 沿岸をエリアとするNPO法 人立ち上げ予定。	NPO法人いわてNPO開発センターに所属し、2006年に岩手県の産地魚市場の新鮮な情報が得られるブログ「魚ログ」を企画・運営し、岩手県内の産地魚市場の情報発信媒体を整備。 漁業者等の情報発信人材育成にも取り組み、県内の漁業者等のフレッシュでリアルな情報が掲載できる「漁ログ」も立ち上げ、岩手県の水産関連のIT活用による情報発信に貢献。
34	庭 静子	岩手県 洋野町	はまなす亭 店主	岩手県洋野町の「種市ふるさと物産館」を経営し、地元産食材を使用した加工品や料理を提供。震災後もいち早く「はまなす亭」として事業を再開し、県内外で洋野町や種市産天然ほやをPR。 特産のキタムラサキウニのPR組織「ウニぶろじょくと」の一員として、イベントをPRし観光客誘致に努めるほか、海の体験メニューの実践などグリーン・ツーリズムによる地域活性化にも積極的に取り組む。
35	日向 真由美	岩手県 久慈市	トライアンド 代表	販売や営業、総務管理まで幅広く実践のサポート・パートナーとして、農林水産業従事者や小規模事業所の人的資源不足を補うサービスを提供。 岩手県北地域での着地型観光の普及啓発に行政マンとして携わった経験を活かし、観光による農林水産業の6次産業化で地域経済の活性化を目指している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
36	樋江井 秀仁	宮城県 栗原市	農業生産法人株式会社 ベジ・ドリーム栗原 取締役	平成20年設立。ベジ・ドリーム栗原では、近年、食品の安心・安全への消費者の関心が集まり、国産野菜のニーズが高まる中、そのニーズに応え“新鮮・美味しい”“安心・安全”な商品を安定供給することを目指し、野菜の中でも輸入率の高い「パプリカ」の国内栽培に取り組んでいる。
37	田畑 規理子	宮城県 仙台市	宮城県経済商工観光部観光課 課長	農業者の新たな産業進出(農産物直売所、農家レストラン、農業と観光の連携等)をバックアップ、各種委員、講演会講師の実績あり。
38	島谷 留美子	宮城県 仙台市	(株)東北地域環境研究室 専務取締役	平成12年設立の現会社において、観光を軸とした地域づくり、1次産業と観光の融合に取り組む。道の駅等地域の拠点施設等の計画、運営に係る取りまとめを行い、平泉町における観光客受入体制づくり、ワークショップ等を手がける。宮城県農村振興施策検討委員会委員。
39	関口 哲雄	宮城県 仙台市	(財)東北活性化研究センター 専務理事	東北地域における総合的な地域整備、地域・産業活性化及び社会経済動向等に関する調査研究、プロジェクトの発掘・支援及びコンサルティング、研修会、人材派遣等による人材育成事業。
40	高橋 知子	宮城県 仙台市	秋保温泉 篝火の湯 緑水亭 若女将	地元秋保の米、大豆を使用し、秋保の女将が仕込んだ「福おみそ」を使った味噌料理を提供している。緑水亭でしかできないおもてなしをモットーに“音楽のある宿”として、GWとお正月には音楽家であった若旦那と若女将の恒例のロビーコンサートを企画。また、大学において講義等の実績もある。
41	石井 稔	宮城県 登米市	個人	昭和35年から無農薬栽培米に取組み、平成6年からは無農薬生産組合を組織し、農法の普及に努める。また、数多くの講演会講師の経験あり。
42	伊藤 秀雄	宮城県 登米市	(有)伊豆沼農産 代表取締役	地元産の豚を活用しハム、ソーセージ加工場、農家レストラン及び併設する農産物直売所を運営。いち早く付加価値型経営への転換を目指し(有)伊豆沼農産を創業。「農業を食業に変える」「人と自然へのやさしさを求めて」を経営理念に、地域資源を活かした地域に密着した経営を行っている。
43	庄司 卓	宮城県 仙台市	(株)七十七銀行営業支援部ソリューション営業課 課長代理	農業者向け融資商品の充実、ビジネスマッチングへの積極的な取組み、行員による「農業経営アドバイザー」資格の取得等を通じて、アグリビジネスの育成・振興を図っている。
44	佐々木 好博	宮城県 黒川郡 大衡村	宮城県林業研究会連絡協議会 会長	森林・林業について情報発信等を行うほか、宮城県内の農業、林業、水産業の担い手が一同に会して情報交換を行う一次産業交流会を開催。また、森林所有者の立場から、関係団体とともに県民に向けて木材利用の大切さをPR。平成23年7月より宮城県産業振興審議会の水産林業部会委員に就任。
45	千葉 文士	秋田県 仙北市	(株)アルク 社長 極上おもてなし商品づくり地域連携協議会 会長	極上のおもてなし商品づくり地域連携協議会は、極上のおもてなし商品の発掘を目的として、仙北市内の10の団体から構成され活動。里山に眠っている農林水産物を活用した新商品の開発から販売の実践、観光施設での地域の食提供体制の整備、食と農体験ツアー受け入れ体制の整備を目的として、アイデア料理の試食会や首都圏の試販売、モニターツアーの実践などに取り組む。
46	米本 かおり	秋田県 秋田市	料理研究家 (株)ワイズキッチン 代表取締役社長	フードコーディネーターと料理研究家の顔を併せ持つ、食農連携コーディネーター。秋田県の食に関するアドバイザーとして秋田県産食材の県外での料理教室をはじめ、テレビや雑誌、講演など活動は多岐に渡る。2009年には東京玉川田園調布にて「北東北のマルシェ」、秋田県種苗交換会での地産地消レストランなどのイベントをプロデュースする経験を持つ。また、秋田市にて生産者、消費者、料理人の連携をテーマにした「米カフェ」、惣菜店「FARM to go」を経営。
47	大友 忠	秋田県 大仙市	JA秋田おばこ 常務理事	JA秋田おばこは、米価が下落し、需要が先細りする状況下で、「農家が前向きに米作りに取り組める利点がある」と考え、輸出米作りに乗り出した。平成23年産米の輸出計画量は前年実績(640トン)より約100トン多い744トン。オーストラリアと香港など欧米やアジアの十数カ国に出荷する。
48	小川 健吉	秋田県 横手市	(株)十文字リーディングカンパニー 代表取締役社長	2007年から民間事業として道の駅「十文字」を開設し初代社長として陣頭指揮を執る。横手市産の農産物を地元だけでなく、都会の消費者に味わってもらうため産直の出張を開始し、秋田県内、東京都内などとの販路を開拓した。H22年度には産直コーナー売上3億円を突破し秋田県内1位を誇る農産物直売所へ育てるなど、会員の所得向上のため販売に積極的に取り組む。
49	水澤 健雄	秋田県 秋田市	(株)秋田銀行地域サポート部 副主査	本部アグリビジネス支援担当者。地域経済活性化に資する立場から、アグリビジネス成長支援を行う。秋田銀行では、日本政策金融公庫、野村アグリプランニング & アドバイザリーなどと業務提携を結んでおり、銀行ならではの多様な情報ネットワークを活用し、アグリビジネスに対する各種支援を手掛ける。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
50	杉山 秀樹	秋田県 秋田市	秋田県立大学生物資源科学部客員教授 NPO法人あきた地域資源ネットワーク副理事長	昭和52年秋田県採用、水産振興センター所長、農林水産部参事兼水産漁港課長を歴任後、退職。秋田の県民魚ハタハタを増やすため、生態や資源変動要因を研究。希少淡水魚類の保護や外来魚駆除に関する活動を展開。秋田の旬の地魚を地域資源として再評価し、利活用する取り組みとして、セミナーや「地魚検定試験」を開催し、魚食普及活動に尽力している。
51	諸井 秀樹	秋田県 男鹿市	株式会社 諸井醸造 代表取締役社長	昭和5年創業の醤油・味噌・漬物の醸造所の三代目。昔はどこの漁師の家でも行われていたハタハタしよつつの製法を長年研究し、平成12年に商品化、平成18年には「スローフードジャパン 味の箱舟」プロジェクトに「ハタハタのしよつつる」が認定。鍋以外でも様々な料理に使える調味料であることを広く知らせ、和洋問わず新レシピを提案中。
52	岡本 リセ子	秋田県 山本郡 八峰町	秋田県漁協女性部「ひより会」代表 全国漁協女性部連絡協議会会長	漁家経営の安定のため、家族が漁獲した魚の加工・販売を目的に平成14年度に漁協女性部の別組織「ひより会」を結成。地域の伝統的魚醤「しよつつる」を製造・販売するほか、地元の直売所、学校給食へ水産加工品を供給している。
53	川口 幸男	山形県 西村山郡 朝日町	朝日町産業振興課 課長	朝日町産の農産物(りんご、ラ・フランス)の輸出に尽力。また、輸出先において販売活動も行う。
54	新田 嘉七	山形県 酒田市	(株)平田牧場 代表取締役社長	豚肉の生産から加工・流通・販売に至るまで全てを自社で行っている。製品づくりの基本は、「おいしく・安全・安心」。豚の品種開発から飼料の吟味、豚が健康に育ち、かつ環境に負荷をかけない資源循環型の生産方式の採用、生産から流通まで一貫で行われる品質管理体制(トレーサビリティ)など、「おいしさ・安全」はもとより、目に見えない「安心」をお客様に提供するために最大限の努力を行っている。
55	佐藤 彰一	山形県 東田川郡 庄内町	(有)米シスト庄内 社長	平成10年法人設立。省力・低コスト生産を図る統一の栽培指針を策定し、これに基づき栽培米した93haの米を法人が買い取り、特別栽培米「めだかのお米」としてレストラン・外食チェーン等を中心に販売するなど、独自ブランドの直接販売体制を確立。また、玄米の煎餅加工、ブルーベリーとイチジクの生産・加工等及び輸出にも取り組み、経営の複合化を図っている。
56	奥田 政行	山形県 鶴岡市	イタリア料理店「アル・ケッチャーノ」シェフ	イタリアンという手法で庄内の食材に新しい光をあてるとともに、その販路の拡大にも「食の都庄内」親善大使活動を通じて積極的に取り組んでいる。
57	長南 光	山形県 鶴岡市	知憩軒 代表	平成10年に農家民宿「知憩軒」、平成15年農家レストラン「知憩軒」を開業。平成4年に近隣の農家と「西荒屋フルーツ加工研究会」を立ち上げ、リンゴジュース、干し柿など加工に取組み、直売所「あぐり」に出荷。
58	長澤 光芳	山形県 最上郡 舟形町	農業生産法人 (有)舟形マッシュルーム 代表取締役	平成13年法人設立。マッシュルームの生産及びマッシュルームを活用した独自商品(舟形マッシュカレー、舟形マッシュバーグ等)を開発・販売。
59	高橋 菜穂子	山形県 村山市	農業生産法人国立ファーム (株)山形ガールズ農場 代表	農業・化学肥料の代わりに植物から抽出した漢方薬にもなるエキスを使用した「山形ガールズ農場米～植物ミスト栽培～」、魚を運ぶ為に詰めるトロボ箱を使い、甘く育てたミニトマトをカラフルにパック詰めした「カラフルミニとまと」、その日に収穫した旬のお野菜ばかりを10種類詰め込んでお届けする「ガールズ農場野菜BOX」など、女性の感性を活かした農業を実践。
60	土門 秀樹	山形県 飽海郡 遊佐町	個人	『時間給』へのこだわりをもち、『生き甲斐パワーに巻き込まれないプロの農業経営』を目指し、米と花の生産・販売を行っている。また、山形県総合開発審議会、山形県食料・農業・農村の基本問題に関する懇談会委員としても活躍。
61	白澤 司朗	山形県 山形市	(株)庄内銀行法人営業部 マネージャー	平成18年～平成20年に(当時)山形大学地域共同研究センターに出向。産学連携コーディネーターとして技術相談、共同研究、公的助成金獲得、商品化を支援。平成20年に、経産省の委託事業として「やまがた第6次産業(農工商連携)人材創生プロジェクト」の申請に参画。平成21年、22年に経産省「地域力連携拠点事業」、「中小企業応援センター事業」においてコーディネーターとして委嘱を受けて活動。現在は、銀行員として、企業の経営面、資金調達面、ビジネスマッチング(販路開拓)などの相談に応じている。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
62	安齋 さと子	福島県 福島市	(株)安齋果樹園 取締役	今年、国際連合食糧農業機関(FAO)が表彰する「模範農業者賞」に日本人として初めて選ばれる。さくらんぼ、もも、りんご、ブルーベリー等果物の栽培をはじめ、地元飯坂温泉観光協会と連携し「くだもの木オーナー制度」や海外の小中学生の農業体験の受け入れ等にも積極的に活動。また、季節に応じた農作業体験、しいたけの加工、季節の野菜や果物を使ったジャム作り等の出前教室を開催し、広く農業の普及に尽力している。
63	滝田 国男	福島県 白河市	(株)JAファームサポート 代表取締役社長	農業での地域興しのため様々な活動の先頭に立って活躍。若者が定住できる「和楽居のある集落作り」を目指し、一集落一農場として「深渡戸アグリ21生産組合」の初代会長として大豆の団地化に取り組む。現在は、地域活性化のため「地産地消」や「農商工連携」による「地域特産品」開発などの各種取り組みの先頭に立って活躍している。
64	松崎 康弘	福島県 いわき市	いわきいきいき食彩館委員 会 委員長	平成21年2月に「いわきいきいき食彩館スカイストア」をオープンし、地元特産品の販売、観光・イベント・飲食店を含めた「まち」の情報発信基地として、郷土料理、惣菜の開発・地産地消の推進や、新たな食文化の創出を目指す人材の開拓・育成・起業支援、中心市街地の活性化・食文化に係るイベントを企画・情報発信に活躍。
65	山際 博美	福島県 会津若松市	山際食彩工房 代表	(株)ヴァイライナワシロ調理顧問。平成23年に山際食彩工房を立ち上げる。地産地消の料理開発、料理の講習会、地産地消の勉強会を開催。農業体験で収穫したものを調理提供する等、食の関心を深める取組・情報発信を行っている。
66	三瓶 洋一	福島県 福島市	(株)東邦銀行法人営業部 公務・地域振興室 主任調査役	官公庁や地方自治体との連携推進、地域振興に関する業務全般、ビジネスマッチング業務(食関連・ものづくり関連)を実施している。農業関連については、特に食の商談会の開催に注力し、6次化の推進や販路拡大を支援している。
67	永田 良夫	茨城県 笠間市	農業生産法人 有限会社ナガタフーズ 代表取締役	平成元年より大根の生産から「つま」の加工・販売までを一貫して行う6次産業化に取り組む。大根のあらびきおろしを使用した大根ドレッシングを開発し販売も行っている。また、大根栽培専門農家との連携により、高品質な大根を周年安定確保している。
68	和家 貴之	茨城県 茨城町	株式会社和家養豚場 代表取締役	平成19年から自社生産豚肉の一部直売を始め、翌年には商標登録を取得し、自らが販路開拓に取り組んでいる。また、平成19年からぐず米給与による試験生産を開始、平成20年には飼料用米給与豚をホテルや飲食店に販売している。
69	原 範子	茨城県 神栖市	全国生活研究グループ連 絡協議会副会長 神栖市農業委員 茨城県女性農業士会会長	施設野菜のピーマン・メロン及び米生産に従事すると共に、茨城県における男女共同参画・食育(出前料理講習会・紙芝居実演)・地産地消の推進に取り組んでいる。
70	鈴木 昇	茨城県 石岡市	石岡鈴木牧場ヨーグルト・ チーズ工房	規模拡大ではなく、「良い土・良い草・健康な牛」でおいしい牛乳生産を目指した酪農を展開。自家製ヨーグルトの美味しさが近所で評判を呼び、販売を希望され、販売ルートも確保できたことから、平成16年に自家産生乳を用いたヨーグルトの製造・販売を開始。牧場内、全農の直売所や生協での販売のほか、一部インターネット販売を実施。平成22年からは、チーズの製造・販売を開始。
71	関 博司	茨城県 常陸大宮市	個人	大都市への出張販売や「味の宅配」を実施するほか、直売所で焼シイタケの試食などのイベントを開催するなど、きのこの消費拡大に尽力。また、ボランティアの受け入れや、研修会等の講師として積極的に技術の普及・指導に取り組む。
72	福田 フミエ	栃木県 佐野市	個人	平成13年近隣に道の駅ができたのを契機に、自ら生産する野菜などを使い、漬け物やみそ、赤飯、各種惣菜を作り、販売を開始した。現在は6ヘクタール余りの田畑で米や野菜を生産し、JAへの出荷のほか、約25種類の加工品を道の駅、直売所で販売している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
73	野口 弘子	栃木県 小山市	アイス工房 カウベル代表	夫婦で酪農を営み、酪農教育ファームなど体験学習、料理教室にも積極的に取り組む。平成18年に市内の道の駅にアイス工房を出店し、ジェラートの製造・販売を開始した。はとむぎ・古代米ジェラートはおやまブランドに認定されている。
74	岡崎 支美子	栃木県 小山市	小山市食文化研究会 会長	食文化研究会の代表として、小山の食文化の研究のほか、地場農畜産物を使った料理教室の講師として活躍。 また、小山市地産地消・食育推進協議会の委員として、小山市の地産地消・食育の方針作りに参画するなど、地産地消、食育の推進に多方面で活躍している。
75	鈴木 恭一	栃木県 河内郡 上三川町	株式会社 オニオンスキー 代表取締役	会社勤務を経て平成13年に就農。それまでの水稻、たまねぎの経営に加えアスパラガスを導入。平成21年にたまねぎの消費拡大と学校給食センターの地産地消の推進から玉ねぎを原料としたドレッシングを開発。 県外業者に加工を委託し、現在給食センターのほか都内や宇都宮市内など34のレストランにも卸している。
76	高橋 秀典	栃木県 鹿沼市	鹿沼菓子組合長 鹿沼食品協会副会長	鹿沼菓子組合の組合長として地産地消を生かした統一銘菓作りに奔走し、組合加盟の和菓子店や洋菓子店がともに協力する体制を整えた。 平成18年には県産小麦粉及び鹿沼産ハトムギ粉を主原料に焼成し、同産ハトムギ焼酎に浸透させた「美たまるカステラ」を商品開発し、市を代表する統一銘菓を育てるとともに、市が進めている「かめまブランド」の推奨品に認証されている。さらに、「美たまるカステラ」は菓子博覧会2008において農林水産大臣賞を受賞。 また、菓子職人らによる地元高校生への食農教育にも大きく貢献している。
77	中嶋 正	栃木県 下都賀郡壬 生町	個人	昭和53年に8戸の中核農家が下稲葉営農集団を設立。中嶋氏が営農集団員の中心となり共同作業、施設の共有化に努めるとともに村づくりや地域農業の振興と農地保全の強化を図る。 平成12年からはそばの生産を開始し、その後平成14年には県の補助を受けて製粉施設を整備しそば粉の販売を開始。消費者よりその場でそばを食べたいとの声から平成17年に農家そば処「蕎香」をオープン。 同時に都市住民にも地域農業に触れてもらう観点から、「そばのオーナー制度」を始め地域全体の活性化に取り組んでいる。
78	古谷 慶一	栃木県 大田原市	有限会社古谷農産 代表取締役	平成13年から、水田での無農薬・無化学肥料栽培に取り組み、平成17年に有機JAS認証を受け、生産した有機農産物(米、麦、そば、大豆)を販売するほか、自家産の有機農産物を乾麺の十割そば、乾麺のうどん、煎餅、麦茶等に加工し、近隣の農産物直売所等で販売している。 また、消費者との交流や食育、地産地消等の取り組みも行っており、講演会での講師も務める。
79	室井 忠夫	栃木県 那須塩原市	那須塩原ふれあいの郷 ファーム高林坊 代表理事	平成15年から、那須塩原市高林地区の農業者で「ファーム高林坊」を組織し、休耕田を活用してそばの生産を行っている。また、生産したそばを使用し、「農村レストラン高林坊」において那須野秋そばとして提供している。 さらに、「そばのゼリー」をデザートとして考案し、お土産に「そばかりんとう、そば焼酎」を提供するなど新商品を開発している。 同所では、そば打ち体験教室や農園体験等もあり、休日には行列のできる店として地元や観光客に好評である。
80	東泉 清寿	栃木県 矢板市	(株)トーセン 代表取締役社長	木材の一次加工を行う各地の集積所と、乾燥、二次加工、保管を一元的に行う拠点との連携による母船式木流システムにより、効率化を推進。 経営不振に陥った地域の木材供給工場を再生し、地域雇用の維持にも貢献。
81	井瀬 賢	群馬県 利根郡 昭和村	奥利根ワイン株式会社 代表取締役	元ゼネコン勤務、脱サラしてリカーショップを始める。 平成3年沼田市でワイン工場創業、平成16年に昭和村に移転、ブドウ畑とレストランを併設したワイナリーをオープン。ワイナリーでは自ら搾乳牛を飼育し、チーズやバター、アイスクリームに使用、地元食材も取り入れた家庭料理を提供。訪れた客や地域の若者に農業の魅力や6次産業化へのアドバイスを日常的に行う。
82	長坂 喜義	群馬県 高崎市	ラプリーファーム長坂牧場 (有)タンポポ代表取締役	自社牧場の牛乳を使用した乳製品の製造販売を平成12年から開始。飲むヨーグルト、手作りジェラートを直営店やオンラインショップで販売。全国で行われるイベントに積極的に参加し、安全性とおいしさを直接PRし販路拡大。教育ファームにも取り組み、地元小学生の牧場見学を受け入れている。
83	千明 市旺	群馬県 利根郡 片品村	(有)尾瀬ドーフ 取締役	自社農場や契約農家で生産した「大白大豆(おおじろだいず)」を原料に豆腐や湯葉等を製造販売。県立の農業高校の協力を得て「大白大豆」の優良系統を選抜し、地域の財産として定着を目指す。 毎年、尾瀬ドーフ祭りを開き、地域と連携し、農業と大白大豆の魅力について情報発信を行う。
84	湯浅 直樹	群馬県 高崎市	ゆあさ農園 園主	自分で育てた梅を「こだわりの塩」で漬けた梅干しを製造販売。椎茸栽培も手掛ける。主に県外の自然食品取り扱い店向けに販売。こだわりの商品として注目され、個人客への直接販売も行う。(ネット販売は行っていない。) 太陽光パネルを導入した環境保全型農業を実施。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
85	真塩 光枝	群馬県高崎市	農事組合法人「国府野菜本舗」代表理事	平成15年に加工施設と直売所「国府野菜本舗」をオープンし、漬物や惣菜等の製造販売と農産物の直売を始める。 平成16年、農事組合法人「国府野菜本舗」を設立。その後、農家レストラン「菜花」を開店し、地場産野菜を使っのメニュー開発等の中心的な役割を担っている。 平成22年度農山漁村女性・シニア活動表彰 経営局長賞を受賞。
86	木村 千代子	群馬県前橋市	前橋市農家生活改善連絡協議会 会長	前橋市全体の生活改善グループを集結して「前橋市農家生活改善連絡協議会」を結成し、会長に就任。地元産農畜産物を加工する知識、技術を生かして女性起業家の立上げに協力し、自らも「すみれ工房」の一員として活躍。
87	清水 昭子	群馬県高崎市	榛名生活研究グループ連絡協議会加工部 部長	農産加工所の開設に尽力し、地場産米・小麦を使ったみそ作りや地場産のフキやウド等を使った加工品の開発、製品化等を実施。 協議会の中に加工部を発足させ、リーダーとして地域農産物を生かした加工品の開発等に取り組んでいる。
88	鈴木 春美	群馬県利根郡みなかみ町	JAぐんま女性組織協議会 会長	まいたけの生産・加工・販売を実施。 平成23年4月にJAぐんま女性組織協議会会長に選任され、農と暮らしを支える、食と地域を守る等の取り組み活動の中心として活躍。
89	外山 京太郎	群馬県川場村	利根沼田森林組合 常勤理事	伐り捨て間伐ゼロを目指し、県産材センターやチップ加工業者と連携しつつ林地残材の有効利用に取り組む。また、川場村と東京都世田谷区との都市と農村の交流事業にも深く関与。 木材の有効利用と付加価値を高めるため、家具や玩具などの木材加工を25年前に森林組合の事業として立ち上げ、県内はもとより世田谷区内の工務店と提携し中国への販売も手がける。更に最近ではHPでのネット販売も実施。
90	吉田 昌男	埼玉県所沢市	東所沢観光園芸センター代表	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（ノーザンビー）の農商工連携に取り組み、地元業者と連携したコロケを生産。
91	池田 容子	埼玉県所沢市	陽子ファーム	無農薬・無化学肥料による農産物の栽培を行い、地域住民をはじめ、地域のレストランへの契約販売を行う他、地域レストランと連携し、ファーマーズマーケットの開催の協力を行うなど地産地消活動に取り組んでいる。 また、農産物を材料としたコンフィチュールやトマトペーストなどの加工品を製造、販売するとともに、地元果樹部会のジャム作りの協力を行っている。
92	互 泰行	埼玉県吉川市	有限会社中井農産センター 副社長	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。
93	栗原 桂一	埼玉県入間市	有限会社桂ファーム代表	適正な飼養羽数を維持し、都市化が進む地域での農業経営を確立。売上の9割が自社直売であり、都市近郊における農業経営のモデルとなっている。 また、独自の配合飼料により品質のよい卵を生産、農場は、埼玉県優良生産管理農場認証制度の認証を受けるなど衛生面でも高い評価を得ている。 更に、発酵鶏糞を生産し、地域の農家が利用、卵の容器包装はリサイクルを呼びかけるなど環境に配慮した経営を実践。
94	井尻 弘	千葉県成田市	株式会社生産者連合デコボン 代表取締役	平成6年に(有)生産者連合デコボンを設立。同年、海外への農産物(野菜箱)の宅配を開始。現在、70名を超える生産者と連携し年間100品目以上の有機農産物・特別栽培農産物をラインナップ。 また、B品(規格外)を活用した付加価値加工品の開発を行う。
95	秋葉 節子	千葉県茂原市	北のおもちやさん	もち米に付加価値を付け販売するため、新たに加工所を建て平成8年に起業。 平成15年には「家族経営協定」を締結し、役割分担の明確化。 自分自身をモチーフにした元気印のシールを作り、それを商品に貼ることで差別化を図り販売。
96	清水 宏	千葉県鴨川市	鴨川市農林業体験交流協会 事務局長	地産地消の取組として、農産物直売施設に地域物産品紹介コーナーを設置し、鴨川ブランドをPR・販売するとともに旬の食材を活かした郷土料理の開発を行う。 また、農漁業者と加工製造業者が新たな産品づくりに取り組むための異業種交流会を手がける。
97	大木 秀子	千葉県匝瑳市	八日市場ふるさと交流協会 会長	「栽培記録・計画シート」を導入し、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交流会や、食材まるごと匝瑳市昼食会等を開催し地域伝統料理の紹介や農業の理解を促進する活動を実施。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
98	稗田 忠弘	千葉県 東金市	(有)稗田総合建築設計事務所 代表取締役	地域材のサンプスギを活用した「顔が見える木材での家づくり」に取り組む。住宅建築の際には薪ストーブの導入を進めるとともに、建築時に発生する端材や林地残材等のバイオマスエネルギー活用にも取り組む。また、イベント参加や講演を通じて普及啓発活動を行うなど、森林・林業の再生に向け地域の中心となって資源循環の仕組みづくりを推進。
99	井上 岳久	東京都 新宿区	株式会社カレー総合研究所 所長	地域の農産物を活用した商品やメニュー等の開発、トータルプロデュースを多数行うとともに、消費者及び市民向けの地産地消に関する講演、食育イベント(料理教室、講演、食育教室等)を開催している。有名料理人による地域食材を使った質も高い給食を提供するスペシャルな給食事業の開催を行う他、年間100以上の番組制作などにおいて活動し、マスコミへの食における情報提供及び番組企画を行っている。
100	大竹 道茂	東京都 昭島市	江戸東京・伝統野菜研究会 代表	都内各地での江戸東京野菜を使った取組において、コーディネーター役として地産地消に取組んでいる。小・中・高等学校を対象に、生徒が地域の伝統野菜を栽培し、収穫物を学校給食に使用する取組を学校に提案し、実施している。地域自治体やJA等に伝統野菜の栽培方法や商品開発、イベント企画などを指導するほか、講演や雑誌掲載、メディア出演の活動を実施している。
101	小林 和男	東京都 日野市	JA東京みなみ 理事	市民や地元小学校の栄養士・調理師、大学等のメンバーとの共同による「日野産大豆プロジェクト」において代表を務め、大豆を栽培、主に豆腐に加工し学校給食へ提供する他、「平山野菜研究会」の一員として、学校給食や日野市内の地産地消活動を実施する店舗へ地元農産物の供給を行っている。小中学校において稲作、野菜作り等の農作業体験や保護者への食農教育活動を行っている。通称「食育大魔王」。
102	村上 由紀	東京都 中央区	有限会社食養生	長野県箕輪町の農産物直売所のリニューアルに携わり、直売所のレイアウトから運営方法までの助言等を行った。また、商品の勉強会の開催や消費地への直売等により、地域農産物をアピールするとともに地元生産者に地元産物の特徴を活かした商品作りを助言した。その他、全国で加工品開発、農家レストランのメニュー開発、加工所建設等においてアドバイスを行うなどの地産地消活動に取組んでいる。
103	服部 進	東京都 港区	ハートツリー(株) 代表取締役ソーシャルプロ デューサー	東日本大震災被災地の復興を目的とする間伐材を使用したうちわ、カレンダーなどの商品の企画販売、奈良県吉野地方の発展のために設立された「NPOヨシノハート」の設立運営、国産材割り箸促進のための「アドバシ」の企画運営など、国産材を使用した商品の企画販売に取り組んでいる。
104	加賀谷 廣代	東京都 港区	コクヨファニチャー(株) 環境事業TCMタスク 森林・木材コーディネーター	国産材家具の商品化・販売を通じた国内の森林・林業・地域の再生に長年取り組んでおり、コクヨと地域の結(ゆい)によって、森と地域の再生を目指す「結の森」プロジェクトのスタートに尽力。また、国立の美術大学と連携し、産・官・学連携による地域のものづくりや環境教育を支援するイベントなどを企画。平成23年より林政審議会委員に就任。
105	若杉 浩一	東京都 中央区	(株)内田洋行 デザイン・シニア・マネー ジャー	「日本全国スギダラケ倶楽部」を設立。宮崎県飫肥杉による家具等のデザインプロジェクト「OBISUGI DESIGN」、杉製プロダクトのデザインコンペ「杉コレクション」の立ち上げに携わる。現在、杉活用の取組を全国に広げるべく活動中。
106	福田 珠子	東京都 青梅市	エンジョイフォレス女性林研 代表 (東京都女性林業研究グ ループ)	所有山林を「武蔵野の森」として解放し、子供達や市民が森林や自然に親しみ、山の手入れを行う体験の中で、森の大切さや山林のことについて語り合う活動を実践。また、木の文化を伝えていくための活動も実施。平成18年より全国林業研究グループ連絡協議会副会長・女性会議代表に就任。
107	椿 直樹	神奈川県 横浜市	横浜野菜推進委員会 代表	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。同講座の講師を務めて5年目となる。地元の野菜の魅力幅広く広めるため「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や料理教室を開催。地場野菜の収穫体験や地産地消の情報を行うとともに旬の野菜ありきの新メニューを考案。平成22年春には、「食」の仕事に従事する市民の団体「濱の料理人」を設立。地元の生産者を巡るバスツアーや、アマ・プロを対象にした料理コンテスト「濱の鉄人」を開催。同年秋には、さらに地産地消を促進するため、流通事業、資格認定事業を行うYSA(ワイエスエー、ヨコハマ・サポーテッド・アグリカルチャー)を立ち上げた。ここでは、リサイクルまでを視野に入れた「ヨコハマ夢来(むら)」プロジェクトを計画中。横浜市、JAのシンポジウムでの講演も多数。
108	緒方 博修	神奈川県 横浜市	(株)三緒 取締役	市町村や商工会の地域活性化事業(地域資源調査事業・むらおこし事業・販路開拓事業)の指導者として、また、全国の農協地域振興アドバイザーとして特産加工ならびに直売事業の指導者として幅広く活動。農林水産省グリーン・ツーリズム事業の委員、グリーン・ツーリズム指導者育成スクールの主任講師を歴任。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
109	坪倉 良和	神奈川県横浜市	(有)金一坪倉商店	食で人を感動させる対面販売の復活で、商店街、卸売市場の復活を目指している。市内の大口通商店街に「魚屋カフェ」を構え新鮮な魚を販売している。昨年11月に平塚八幡宮大門通りで「朝市サミット」開き、県内各地から約100店が集結し、3万人以上の集客があった。横浜市中央市場で有志を募り毎週土曜に「濱の夕市」を開催。2009年に県内の商店街が連携する朝市ネットワークを立ち上げ、横浜ポートサイド地区で「朝市サミット」を開催。2011年に都市と地域、都会と田舎をつなぐ物流情報拠点として「坪倉市場」を立ち上げ。
110	矢野 ふき子	神奈川県鎌倉市	料理教室 鎌倉ダイニング主宰	鎌倉市で料理教室を開設。地産地消に取り組む。鎌倉商工会議所の取組、食の歴史と季節のレシピ「鎌倉・食の二十四節気」を監修。地元水産物を原材料とした「しらすの沖漬け」、「いわしのアンチョビ」の商品化を手がける。
111	藤岡 輝好	神奈川県横浜市	藤岡食品株式会社 代表取締役	横浜市中央市場、藤岡食品株式会社 代表取締役。病院・福祉施設・企業の食堂・飲食店等に青果物を保冷車で配送。よこはま青果塾を立ち上げ、青果物に関する知識のレベルアップ、生産者と中間業者、消費者のつながり強化を目指すとともに、地産地消(フードマイレージ)に取り組むことにより、青果物の大切さの理解の醸成と食生活の改善に取り組む。
112	橋場 友一	神奈川県海老名市	泉橋酒造株式会社 代表取締役	「酒造りは米作りから」をコンセプトに、地元農家、近隣農家、JA、技術センターと協力し「さがみ酒米研究会」を組織、自ら酒米作りに取り組む。酒米の栽培地域は相模川東側流域の地元海老名市、近隣の座間市を中心に栽培。会員すべてがエコファーマーの認定を受け環境にも配慮した農業に取り組む。その他、地大豆と地元山田錦による味噌の製造への取組、独自の販売ルートを活用した地産地消食材の発信に取り組む。
113	川島光太郎	神奈川県小田原市	農家レストラン「お山のたいしょう」経営者	原木シイタケを生産するかたわら、農家レストラン「お山のたいしょう」を運営し、シイタケ料理を提供。他にも、シイタケ狩りをはじめとした農林産物の観光収穫、こんにやく作り体験などの多角経営を実施。
114	市村 堅吉	山梨県北杜市	財団法人キープ協会 理事 酪農事業部 部長	清里の地にキープ協会を創設したポール・ラッシュは、戦後日本を再建するため八ヶ岳山麓の農村をモデルに、酪農を中心とした高冷地農業を全国に広めた。以後、ジャージー牛の飼育や牛乳の生産を行い、牛乳としては日本で初めて「有機JAS」の認定を受けている。乳製品(ジャージー牛乳・ヨーグルト・ソフトクリーム・アイスクリームなど)については、直売所やインターネットなどを利用して積極的に販売を行っている。研修参加者向けに搾乳などの酪農体験プログラムも実施している。
115	牛村 明雄	山梨県中央市	シルクの里振興公社 農業経営アドバイザー	県職員退職後、シルクの里振興公社において、地元農産物の生産・加工の相談役的存在として活躍中。道の駅とよとみ等において、地元産の野菜の直売、漬け物などの加工に携わる。
116	落合 ちか子	山梨県笛吹市	若彦路工房(八代農産物加工所・特産品開発研究会) 代表理事	99年に「八代特産品開発研究会」を仲間5人で立ち上げ、秋ナスの加工に取組み、数年後に桃、ブドウの加工品開発に力を注ぎ桃のシロップ漬け、ブドウジャム、ナスのしょうゆ煮などの商品化に成功。04年に念願の八代農産物直売所グリーンファームをオープン。地産地消への取組みも積極的に行い地域の学校給食にジャム、桃のシロップ漬けを納めている。現在会員は13名に増員され、更なる活動に挑戦している。
117	加藤 政彦	山梨県笛吹市	農事組合法人 甲州地どり生産組合 代表理事	地鶏の飼育は鶏舎内での平飼いが多いなか、放し飼いをモットーにして生産を行っている。甲州地どりは、120日間の日数をかけて飼育し飼育密度は3.3平方メートルあたり10羽以下で、屋外で放し飼いにするため、低脂肪の上、歯ごたえや旨みに富んだ肉質となっている。県内では36店、県外20店の飲食店で提供され、平成22年に甲州地どりのアンテナショップを甲府市内にオープンして、生産組合が生産した地鶏の肉、卵や甲州地どりの卵を使ったプリンなどを販売。地産地消・環境保全に取組み、飼料米を活用し飼料の一部として利用するなど、コスト低減を図るなか環境保全にも繋がる取組みを行っている。
118	小林 輝男	山梨県甲斐市	有限会社小林牧場 代表取締役	甲斐市北部の標高千メートルの澄んだ空気を良質な水、恵まれた大自然の中で肉用牛の飼育を行っている。ワインを搾って残ったブドウ粕を中心に飼料として甲州ワインビーフのブランド化に成功。ワインビーフを食卓に届けるため直売センター美郷を県内3店舗で展開するなど販路拡大に努めている。生産情報公表JASにも取組み、消費者に安心・安全が見える形を図っている。平成22年甲州市赤坂地区の耕作放棄地を活用しトマト栽培に取組み「竜王赤坂地区活性化事業」の一役を担い、直売所でのトマトの販売を行っており、今後は、加工にも取組む。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
119	志田 昌子	山梨県 甲府市	一般社団法人 中道農産物加工直売組合 事務局長	中道町の農業者会議が「レストハウス風土記の丘」で土日等に農産物の直売を行っていた。平成14年農業者会議40人により「中道農産物直売組合」を設立し直売に取り組む。 イベント開催時に女性農業者を中心に軽食や饅頭等の販売を試み、好評を得たことをきっかけに、平成15年中道農産物直売所（現在の風土記の丘農産物直売所）に加工施設を併設し、直売組合加工部「味菜工房」として、もろこし味噌まんじゅうや豆餅などの手作り和菓子にこだわって吟味改良を行っている。平成23年喫茶営業を開始し、「地元の農産物」「手作り・無添加」にこだわり、季節に合わせ果物の生ジュースやもろこしすいとん等の商品を提供している。
120	高村 照己	山梨県 南都留郡富士河口湖町	(有)丸一高村本店 代表取締役	富士ヶ嶺の自然豊かな環境のもと、抗生物質を使用しない安全配合飼料と富士山の伏流水を活用した、こだわりの飼育方法による富士新ブランド「富士ヶ嶺高原丸一ポーク」の生産と加工品製造への取り組み。加工では、ドイツの加工技術を生かした、こだわりの逸品、山中湖ハム等を製造、国際的なコンテストで入賞するなど、世界的にも評価をされている。
121	三森 かおり	山梨県 甲州市	農業生産法人 (有)ぶどうばたけ 取締役	ぶどう栽培を中心に個人経営から法人化に取り組み、更なる経営の安定を図っている。ぶどうを使用したジャム・ジュースなどの加工に取り組み、ワイン生産では、スパークリングワインの開発に取り組み、観光農園、直売所において販売を行っている。 平成19年県指定農業士に認定され、農村女性の先頭に立ち経営発展を図る取り組みを行っている。学生の農業体験も行っており、また、研修生の受け入れ等も行い農業の素晴らしさや後継者育成に努めている。
122	向山 茂徳	山梨県 甲斐市	農業生産法人 黒富士農場 代表	自然と共生する農場造りを目指し黒富士山麓に15haの農地を取得。山間地の立地を生かした自然農法（自社発酵飼料を給与、平飼い養鶏）で、有機JAS認定卵の生産を行っている。販売については、生協に出荷するとともに直営店を県内3カ所に展開させ販路拡大に努めている。 加工にも積極的に取り組み、県内3店舗中2店舗のケーキ工房では、卵を使用したケーキ・プリン等商品開発にも力を入れている。 自然農法を研究するため㈱山梨自然学研究所を設立し、中山間地農業の新しい分野にも挑戦をしている。
123	山崎 昇	山梨県 甲州市	農業生産法人株式会社 四季菜 代表取締役社長	平成18年建設業から農業生産法人を設立し遊休農地を活用した農業へ進出し、トマト生産に取り組む。現在、トマトを主体とし、約2haの農地で栽培し主品目のトマトは周年栽培を実施、大玉、中玉、ミニトマトのすべてのサイズを生産し、多い時期で11種類のトマトを栽培している。 観光もぎとりトマト園を開発するとともに自社トマトを扱うトマト専門店や様々な農産物を扱う販売店などを開設し販売を行っている。また、平成21年度自社栽培のトマトを利用し、無添加トマトジュースの加工を実施するとともに、直売所での販売に取り組む。
124	永井 進	長野県 東御市	株式会社 永井農場 代表取締役	平成4年より特別栽培米をスタートし「永井農場の米」として産直販売を開始する。現在では全国に5,000件（データベース）の顧客を中心に産直を展開。また、地域農家と連携し、平成6年より、地域米を「信州米」としてオリジナル袋で主に首都圏の小売店（米穀店）を中心に販売。 また、「永井農場の巨峰」（有機超低農薬栽培）、平成9年からは同年建設した加工棟にて米を加工し、「永井農場の手作り餅」、「永井農場のせんべい」、「永井農場のこだわりみそ」、「信州天日乾し米」を販売。ホームページを開設し、インターネット販売を行う。78年に農場を開設し、チーズ製造にも取り組み、敷地内にあるチーズショップ&カフェにて、製品販売及びチーズを使った料理等を提供している。
125	久世 良三	長野県 上水内郡飯綱町	株式会社サンクゼール 代表取締役社長	1982年（株）斑尾高原農場設立、1989年農業生産法人（有）三水ワイン生産農園設立。ワイナリーを設立して、ジャム、ごまバターを販売。県内、首都圏に店舗進出。世界モンドセレクション金賞など受賞。
126	嶋崎 秀樹	長野県 北佐久郡	農業生産法人 (有)トップリバー 代表取締役社長	新規就農、独立をめざす人のための農業研修や、新鮮・安全なレタスなど野菜生産・販売を中心に農家育成事業を行う農業生産法人。 実需者への周年供給を図るため、新技術の移動式真空予定装置を活用した産地間連携の実践。
127	荒川 清司	長野県 長野市東町	株式会社まちなみカントリープレス 主宰	信州大人の情報誌「KURA」や「NaO」の編集、長野県のタウン情報サイトの運営を手がける。信州の魅力を雑誌やwebで情報発信して、6次産業化などを取り上げて地域活性化を応援している。
128	小池 峰子	長野県 長野市	農産物直売所 (有)たんぼぼ 社長	平成16年に長野県地産地消協力店第1号認定される。地元食材を利用したおやき、野菜販売、お惣菜販売など加工・直売に取り組む。 農村女性が6次産業化した優良事例として取り上げられ、地域活性化に貢献。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
129	丸山 大輔	長野県 長野市	株式会社アクアフードジャパン 日本料理 悠善 代表取締役社長	長野県東御市温泉コミュニティセンター内の御食事処において、生産者と連携して、地域の農林水産物を使用したメニューを開発した。長野市内小学校(2校)で豆腐やみそ作りの指導、茅野市で開催された「エコフェスタ2010」において地域のりんごと寒天を使った地産地消の料理講座を実施したりするなど、地域食材を活用した料理教室の講師を務めている。その他、各種イベントでの地域農産物を使った料理の提供やテレビに出演し、地場産物のPRなどにも取り組んでいる。
130	小林 重雄	長野県 中野市	JA中野市いきがい農業者の会 会長	いきがいある農業を推進するため、定年退職者、後継者に経営を委譲した方を組織化し、「JA中野市いきがい農業者の会」を結成し、発足当時から会長として、環境に優しい農業を実践しながら野菜を生産、直売所での販売を行い、地産地消に取り組んでいる。また、学校給食で扱う野菜を供給するため、栄養士と規格や品目の調整を行い、生産した野菜を供給している。当初の数百キロの供給から、現在では22tに増加している。
131	吉澤 小百合	長野県 上伊那郡 宮田村	宮田学校給食を育てる会 副会長	学校給食への地元農産物の供給を行うため、村内生産者有志により平成16年に「宮田学校給食を育てる会」を発足、行政やJA等へも呼びかけ現在は村内の保育園、小学校、中学校へ63品目を供給し、食材供給率が50%となっている。また、農産物の少ない時期のために地元農産物を使い加工品開発(トマトケチャップ、かぼちゃペースト等)を行い学校給食へ供給を行っている。食育関係では収穫体験や味噌造りなどを行って農業への関心を深めてもらう取組を行っている。
132	紫芝 勉	長野県 上伊那郡 飯島町	株式会社田切農産 代表取締役	平成17年に田切農産を設立し、平成21年に株式会社となる。米、大豆、野菜などを生産し、平成22年に開設させた「キッチンガーデンたぎり」(農産物直売所)をはじめ、町内などでの移動販売、地域のホテルにおいての朝市などを行う。また、食品製造業者、学校、行政などと協力し、新商品開発(とうがらしピネガー)とそれに必要な農産物の産地化などに取り組む。
133	西尾 礼子	長野県 木曾郡 木曾町	みたけグルメ工房 組合長	平成6年に「こまくさ会」を結成し、その後みたけグルメ工房をオープンし、加工開発品(伝統食のすんき漬けを利用した、すんき・米Coクッキー等)は70品目以上。中高生の農産物加工体験学習等の受け入れや、郷土食の伝統講習など幅広い活動を行っている組織の代表者。
134	宮澤 政徳	長野県 長野市	長野森林資源利用事業協 同組合 理事長	平成17年から林地残材、製材端材、建築廃材等を用いたバイオマス発電に先駆的に取り組む。これにより廃棄物処理コストを大幅に削減するとともに、一般家庭の消費電力に換算すると2,000軒程度に相当する発電を行い、中部電力に供給。
135	巾 恒美	長野県 木曾郡 木曾町	木曾のヒノキで家をつくる会 会長	地域材である木曾ヒノキ人工林材などを活用した「顔の見える木材での家づくり」を支援。地元の大工・設計士等との信頼関係の中で納得のいくまで構想を練りたいというユーザーに応えている。また、会が再生に取り組む里山「美しき里わんぱく村」において、ツリーハウス、ビオトープなどを整備した自然豊かな木曾ヒノキ林の中で、子供を交えた地産地消のイベント、勉強会を頻繁に実施し、木の文化を継承。
136	海野 フミ子	静岡県 静岡市	JA静岡市女性部販売所 アグリロード美和代表 JA静岡市理事	JA女性部のリーダーとして、農村女性の活動の場となる農産物直売所の設立に携わる。以後、代表として直売所の品揃えや、地場農産物を活かした商品の開発・販売などにより売上高の向上に努める。また、生産者と消費者を結ぶ農作業体験や地産地消の活動にも取り組んでいる。
137	名倉 光子	静岡県 掛川市	NPO法人とうもんの会 理事長	NPO法人とうもんの会を設立・現理事長。 農業体験・歴史自然観察・食加工体験等の各種講座を開催。週末直売所を開設し、農業・農村の魅力を発信。 名倉メロン農場は、独自ブランドを確立、生産・販売・カフェまでの一貫経営で、しずおか認証制度を取得、環境問題にも取り組む。 農業の立場から情報発信の少なさを感じ、「しゃべる農業者」として講演活動行う。
138	加藤 百合子	静岡県 菊川市	(株)エムスクエア・ラボ 代表取締役	(株)エムスクエア・ラボは、農業、教育のゆがみが将来の日本へ及ぼす影響を心配。技術競争力強化と農業ビジネス支援等により、より良い社会づくりへの貢献を目指している。 農業者と接する機会が多く、生きた情報を得ることから相談等に対応している。 農業に関わるビジネス情報を提供し、6次化への支援を行っている。 県の事業に積極的に参加、県の委託事業に選定され運営を行っている。
139	佐藤 とよ子	静岡県 浜松市	(株)奥浜名湖レジャーランド 自然薯とろろ料理店 ふる さと店長	奥浜名湖レジャーランドの食堂で、有機JAS認定の自然薯(自社生産)や地域の農産物、野草(地域の女性が収集・栽培)など、地場産物を使った創作料理を提供。特産のウナギと自然薯を使った「うなとろステーキ」を考案。 地産地消イベントでは、飲食店と農業者・漁業者の連携を図り、料理の企画立案等の中心的役割を担う。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
140	高林 秀幸	静岡県 浜松市	日本料理 寿し半藍路 大将	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。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開催。 自店舗で地元食材を使った料理を提供。 市町等の料理教室で講師も務める。 農商工連携を推進し、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。
141	足立 久幸	静岡県 磐田市	レストラン ハーモニー・ オーナーシェフ	フランス料理の料理人。白ネギやエビ芋などの地元食材料理の提供や料理教室を開催し、農協や生産者と積極的に交流。 遠州中央農協が新たに導入した「ときめき野菜」養生青菜(ばんせいちんさい)など、中国野菜の食べ方や料理方法をアドバイス。 道の駅「くま水車の里」や「アクティ森」内のレストランの地産地消メニュー「遠州森の牛肉膳」などの開発を支援。
142	東出 隆蔵	静岡県 静岡市	静岡県信用漁業協同組合 連合会 専務理事	『漁協経営のプロとしての視点で、6次産業化を支援』 ・県内各地の漁業者や、水産加工・流通業者による6次産業の取組の指南役として、小売への産地直送スキーム・魚食レストランの開設・未利用魚を活用した水産加工品の海外輸出などを、経営の視点を中心にサポート。 ・また、全国の漁協系統機関として初の取組として、静岡県水産加工業協同組合連合会との業務協力協定書を締結する等、漁獲、加工、流通をにらんだトータルな取組の展開を促している。
143	斉藤 政和	静岡県 静岡市 駿河区	清水漁業協同組合 理事	『直売所から直営食堂へ、段階的に6次産業化を展開』 ・漁業者の手取り収入向上のため、直売所で地元のシラスや鮮魚などの取り扱いを開始(S60～)。 ・地域水産業の中核となるシラスのPRのため、「用宗しらす祭り」を企画・開催(H2～)。恒常的に生シラスを食べたいとの地元の声に応え、漁協直営食堂をオープン(H19～)。 ・「用宗しらす」のブランド化により、シラス魚価が向上。当初、否定的であった加工業者も直売を開始し、地域全体がシラスの町として活性化。
144	外山 廣文	静岡県 富士市 前田字新田	田子の浦漁協協同組合 代表理事組合長	『公益法人との連携により、漁協直売所と直営食堂をPR』 「自分で獲った魚を、自信を持って売る」ことをモットーに、こだわりの生しらす直売を開始。 直売所だけのPRに限界を感じ、新たに直営食堂をオープン、その集客を図るため、地域活性化・観光振興を目的とする(社)富士山観光交流ビューローの全面支援を獲得。 周辺の加工業者を巻き込んだ「富士山しらす街道」の提案、観光バス誘致やマスコミへのPR、「富士山しらす街道フェア」開催の相乗効果により、水産資源を地域振興につなげる。
145	筒井 進	静岡県 沼津市 戸田	戸田漁業協同組合 参事	『補助金活用、朝市ノウハウの応用により移動販売を開始』 ・産地市場を持たない漁協が販売攻勢に出るため、H22年に国産水産物安定供給推進事業を活用して移動販売車を整備し、移動販売事業を開始。 ・直売所や朝市で得た販売ノウハウの応用により事業展開。現在は、農協直営ファーマーズマーケット等4箇所において、週3日移動販売を行い、販路拡大に成功するとともに漁協の経営力を向上。中山間地域への鮮魚供給が喜ばれ、観光客のみならず地元の固定客にも人気を博している。
146	佐藤 慎一郎	静岡県 沼津市 千本港町	佐政水産株式会社 専務取締役	『経験と人脈を活かし、水産物飲食店モールと水族館を開業』 水揚の減少による地域衰退への危機感から、駿河湾深海魚をブランド化。 仲卸業者でありながら、地元の水産物を安定供給するため、加工事業に進出。新設した加工工場(H20)は最新機器を導入したHACCP対応型。 「地元の人に愛される」沼津港づくりを目指して、経験と人脈を活かし、周辺業界を巻き込んで、地元水産物を活かした飲食店モールのプロデュース、飲食店経営、水族館の経営を開始(H23年12月)。
147	石塚 善晴	新潟県 佐渡市	小木特産品開発センター代 表 (NPO)佐渡活性化支援機構 事務局長	地区内の農村婦人(平均年齢70歳)をまとめて、無農薬・減農薬野菜の直売所「小木特産品開発センター」を開設。 地場産農産物を地区内の小・中学校の給食材料用に提供し、幼稚園・保育園から福祉施設へと食材提供を拡大。 サツマイモを原材料にした「いもち、干しいも」を従来の農家の冬季の副食から、年間製造、販売できるシステムを確立。佐渡ブランドを確立後、島外、県外へと販路を拡大。
148	江川 和徳	新潟県 新潟市	江川技術士事務所所長	元新潟県食品研究センター長(2003～05)。米粉研究の第一人者。退職後の現在も、米粉の可能性、米粉を用いた食の楽しさを広げるべく日夜奔走している。 昭和56年から食のフレッシュニーズに対応するため包装餅の無菌化を研究。昭和60年代には家事の省力化や、食の多様化に合わせ米の粉食化技術の開発に従事。平成に入り病院食や緊急食など社会的ニーズに対応した低たんぱく米飯や粳アルファ粉の製造技術の開発に取り組む。
149	今井 明夫	新潟県 三条市	今井農業技術士事務所 代表	新潟県畜産試験場等での経験を生かし、畜産技術指導(飼育管理、糞尿処理、食品副産物等の飼料化)に取り組む。2010～11年と(財)自治体国際化協会の依頼を受け、中国で酪農技術指導を行う。 2006年からは全国山羊ネットワークの代表を務め、山羊の活用法(耕作放棄地放牧、乳製品加工、アニマルセラピー等)を広めている。 新潟大学地域共同研究センター客員教授(2004～2011)。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
150	藤田 毅	新潟県 新潟市	(有)フジタファーム 代表取締役	酪農と米づくりの耕畜連携により循環型の農業を実践。 牛乳の加工により、ジェラート、チーズを製造し、直売店で販売。 酪農教育ファームの認証を受け、小学生を中心に多くの人たちが酪農体験に訪れる。平成23年4月、体験交流館が完成。
151	立川 幸一	新潟県 新潟市	(有)AFカガヤキ 代表取締役	平成4年に法人設立。米、露地野菜の生産を行いほぼ全量直販と契約栽培に取り組む。 消費者交流及び教育事業の「農の学校」(水稲)、「畑の学校」を運営。 平成10年より地域農家とともに直売所「旬の市」を開設し、運営。
152	坂井 孝一	新潟県 新潟市	(有)坂井ファームクリエイト 取締役社長	平成9年2月に一戸一法人として設立、こまつ菜生産を業務として起業。 平成14年8月から本社前に農産物直売所「採彩」を開設。平成22年にはJR新潟駅ナカ店をオープンし、 県内150人以上の農業生産者から委託を受け、その販売管理・運営に当たる。
153	長井 俊郎	新潟県 新潟市	(株)豊栄わくわく広場 代表取締役	地産地消の推進と食育の啓蒙を目的として、平成14年に農産物直売所を新潟市北区に開設。 現在は3店舗の農産物直売所と1店舗の農家レストランを運営。 地元の農産物を販売するだけでなく、会員生産者と連携して加工品の製造・販売にも取り組む。農産物直売所や会員生産者と連携し、体験農業や体験教室にも積極的に取り組んでいる。
154	加勢 勉	新潟県 長岡市	(有)ケーエスファーム 加勢牧場 代表取締役	平成9年から全国でも珍しいガンジー牛を飼育、その希少性から「貴族の牛乳」と言われるガンジー牛乳を生産。 平成22年にミルク工房を設置し、ガンジー牛乳を使ったジェラートの製造を始め、地元の道の駅や直営店で販売。 地元農家が作った野菜・果実を使ったコラボジェラートを積極的に製造。
155	宮内 賢一	新潟県 十日町市	(有)花水農産 代表取締役	国の補助事業を活用して、平成13年に豆腐工場を整備。自家製の大豆を使って豆腐の製造・販売を開始。 豆腐やおからを利用して、豆乳、油揚げ、厚揚げ、おからドーナツ、クッキーの製造・販売にも着手。 平成18年に自らが生産した農産物(米、そば、大豆、野菜、果物等)を使用する食事処・農家の店「あぜ道」を開店。
156	新谷 梨恵子	新潟県 小千谷市	農業生産法人(有)農園ピギン 「さつまいもプリンbyいもゆきくん」製造担当	地域の活性化・誘客を目指して、地場産の食材を使い、魅力的な加工食品を研究開発するなど小千谷市との接点を創造。 多くの者に身近に農業の魅力を感じてもらえるように、農作業の体験イベントを企画・開催。 冬季限定のさつまいもスイーツを作っている。
157	原 定幸	新潟県 長岡市	農事組合法人越後田舎の親類村 農村レストラン & 農産物直売館「すがばたけ」事務局	集落ぐるみの営農体制を整備。 地元で収穫された野菜やお米、にいがた地鶏を使用した季節感あふれるオリジナルメニューの農家レストラン&農産物直売館を展開。
158	本間 郁朗	新潟県 村上市	(有)丸実 営業課長	「山の総合商社」として、森林整備のほか、間伐材や林地残材の搬出、シイタケ原木や薪の生産・販売を実施。さらに、里山再生のためナラの苗木を植栽するなど、里山の利活用で地域に貢献。
159	清水 祥子	富山県 富山市	スイーツショップももほのか 代表	菓子研究家の森山サチ子氏に師事。スイス(リッチモンド製菓学校)やフランス(リッツエスコフェ)の製菓学校での短期研修を修了後、1995年より富山で洋菓子、和菓子、シュガークラフトの教室「プティパティシエールお菓子教室」を開く。 最近では、スローフード、地産地消を心掛け、地元の食材を使い、体にやさしい製菓レシピを受講者に提供。
160	伊勢 豊彦	富山県 高岡市	(株)セイアグリーシステム 代表取締役	卵の生産・販売、卵関連食品の製造・販売、喫茶・レストランの運営等を展開。 2000年レストラン&ティールーム「フェルベール本店」を開店。食品の情報・基本を発信する拠点とする。 卵や養鶏の専門家としてラジオ、テレビに数多く出演。
161	北村 健一	富山県 射水市	アルビス(株)商品部統括マネージャー	富山・石川を中心に50店舗を展開する地場スーパー大手(名証2部上場)。卸売部門を併営。 富山湾深層水にがりと富山県産大豆を使用した「黄金とうふ」、富山湾の白えびを使用した「白えびボール」、富山県産大正糯と富山県産コシヒカリを使用した「おはぎ」等、子会社(製造部門)にて地場の食材を使用した商品開発に積極的に取り組む。
162	尾山 春枝	富山県 射水市	JF新湊 組合長	長年にわたり、JF新湊の組合員として漁業に携わるとともに、JF新湊女性部長として魚食普及の先頭に立ち、自ら活動を実践。 富山湾で獲れる魚介類や料理・食文化について造詣が深く、それに関する説話を語る人として県から「食の語り部」の認定を受け、地産地消や魚食普及に取り組んでいる。
163	高松 康広	富山県 富山市	名鉄トヤマホテル総調理部 洋食部長	公益社団法人全日本司厨士協会富山県本部理事長。 富山の幸を存分に活かした料理を、シチュエーションにあわせて柔軟にアレンジ・提供するスペシャリスト。ホテルならではの多彩な経験から、様々な食のシーンを演出している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
164	金子 友義	富山県 富山市	富山県いきいき物産(株) 営業部長兼東京事業部長	1991年に官民共同出資により設立。2002年には東京・有楽町にてアンテナショップ「いきいき富山館」を開設。県内外に富山の魅力を発信している。 多様化するユーザーの嗜好に合わせて、扱う商品を厳選し、数字という根拠をもとに、売れ筋の傾向等を地元企業にフィードバックしている。
165	鍋嶋 太郎	富山県 入善町	(有)ドリームファーム 代表取締役	富山県入善町にてコシヒカリ・新大正もち・大豆・キャベツ・玉ねぎ・チューリップ切り花等を生産。 直売店やインターネットで販売事業を展開している。
166	緑川 友子	富山県 南砺市	合同会社地創研 アシスタントディレクター	地域活性化コンサルタントとして、新しい作物へのチャレンジや他業種から農業への転換など、それぞれの個性や事情に応じたアドバイスを行っている。 地場産野菜や加工品の即売会等各種イベントを開催する等、農業に関する支援を積極的に行っている。
167	浜住 博之	富山県 魚津市	魚津漁業協同組合 参事	魚津漁協は、加工業者4社とLLP(有限責任事業組合)「JF富山フーズネットワーク」を漁協関連では全国で初めて創設。 同ネットワークにより、流通チャネルの短縮を図った加工事業を展開、商品を大手量販店などに流通・販売。市場での買受業者による加工商品と重複しない、共存する商品を開発。 また、漁師や仲買など漁業関係者、行政、市内の飲食店等と協力し、「魚津寒ハギ」(カワハギ)のブランド化に取り組んでいる。
168	大谷 洋子	富山県	富山県アンテナショップ「いきいき富山館」 物産・地酒アドバイザー	富山県高岡市出身。2002年に富山県が東京のアンテナショップとして開設した「いきいき富山館」に、開設当初から物産・地酒担当スタッフとして参加。それまでの仕事、結婚、育児を通じて実感した「食」の大切さ、ふるさと富山の食文化と素材の素晴らしさを東京より発信。富山県のイメージアップを戦略的に展開している。
169	北風 八紘	石川県 珠洲市	(有)すえひろ 取締役会長 (NPO)能登半島おらっちゃんの里山里海 理事長	1995年に仲間3人と(有)すえひろを設立。特定農業法人として地域の農地の耕作を担うほか、独自ブランド「すえひろ舞」の販売にも着手。神戸にアンテナショップを開設、東京銀座に異業種仲間と能登料理居酒屋「のとらぼち」を共同出店するなど6次産業化にも果敢に取り組む。2004年に天皇杯(農産部門)を受賞。 2008年には特定非営利活動法人 能登半島おらっちゃんの里山里海を設立。自然体験の企画・運営にも取り組んでいる。
170	西田 栄喜	石川県 能美市	風来 店主	2000年に就農。元はホテルマン。父から譲られた30aの畑で年間50種類の野菜を無農薬で栽培する「日本一小規模な専業農家」。自家製漬物の直販が経営の柱。余った野菜を漬物にするのではなく、その完成形(販売する商品)から逆算して野菜を育てる経営スタイルに特徴。このデフレ下でも売上げは年々増加し、顧客の注文に応え切れていない状況。生産も施設整備も必要最小限の「ミニマム」経営を貫く。
171	多田 寛子	石川県 鳳珠郡 能登町	奥能登春蘭の里女将さんの会 代表 春蘭の宿 女将	1995年に農家民宿「春蘭の宿」を開業。原則1日1客の貸切り、地元の旬の素材を使った郷土料理で宿泊客の好評を得る。地域の農家民宿16軒(現在は30軒)と協力して県下最大の農家民宿群「春蘭の里」を形成。修学旅行の受入れにも積極的。 2011年「豊かなむらづくり表彰」では、所属する奥能登春蘭の里実行委員会が内閣総理大臣賞を受賞するなど、その取組には各方面より高い評価。
172	小原 繁	石川県 金沢市	㈱オハラ 代表取締役社長	もとは「こんにやく屋」であったが、菓子・スイーツへと業容を拡大。社業を「農水産物加工活性化業」と位置付け、眠っている地域の食材を掘り起こし、それらを活かした食品を次々に開発している。 五郎島金時(さつまいも)、触倉島わかめを使ったおかき、能登大納言(小豆)を使ったプリン、金沢ゆず、能登梅を使ったゼリーなど「じわもん」を使った菓子・スイーツは好評を得ている。OEMも積極的に引き受け、同社に製造を依頼するパティシエは数多い。
173	山口 喜子	石川県 七尾市	山成商事(株) 取締役会長	能登地区を地盤とする地場スーパー「どんたく」の前社長(創業者夫人)。能登大納言(小豆)と、能登米、能登揚げ浜塩(揚げ浜式塩田の塩)を使った「能登おはぎ」、能登栗を使った「能登の焼き栗プリン」の企画及び販売。地元・宇出津港で水揚げされたとれたて鮮魚を店舗に直送し、好評を得る。米粉と中島菜を使った料理教室等も開催。近年は県都・金沢地区にも出店し、積極的に地元・能登産の米・野菜のPRに努めている。
174	山田 元一	石川県 金沢市	㈱金沢倶楽部 代表取締役社長	発行する情報誌『Clubism』は石川の地域情報満載の月刊誌として根強い人気を誇る。中でも食に関する情報は充実しており、地域の食材を用いたレストラン、開発された新商品等について毎月多くの情報を発信している。また、同社自らも食に関するイベント、企画を積極的に実施し、食を通じた地域振興に貢献している。
175	成田 由里	石川県 金沢市	㈱ウーマンスタイル 代表取締役社長	金沢市及び同市近郊に住む女性600人をモニターとして組織化し、クライアントの依頼に応じ、女性の声を活かした商品開発をサポートするマーケティング会社の代表。 衣食住全般にわたって幅広くマーケティングを行っており、中でも食品分野には強く、石川県公認・農業応援団づくり事業「じわもんライフ」の事務局の一翼も担っている(事務局4社の1つ)。
176	北栄 秀喜	福井県 福井市	福井テレビジョン放送(株) メディア推進局長	「福井テレビエコプロジェクト委員会」事務局サブリーダー。「福井テレビエコプロジェクト」活動のひとつとして、平成23年8月から「耕作放棄地を農地に再生し、福井の農業環境を応援する」という目的で、越前市小杉町で、市・区民などの協力を得て「おかえりマイファーム」の活動を続けている。平成23年5月からは六次産業化法の事業計画の認定を受けた「とんぼふあーむ(株)」の促進事業者として、体験農業への参加者募集、広報、生産物の特産品化、販売ルートの構築などをすすめている。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
177	帰山 幸子	福井県 大野市	大豆農家 とうふ製造販売	自家産青大豆を使った豆腐の委託加工を始めたが、「自分の手で加工したい」との思いから加工所兼直売所「農家のとうふ屋さん」を立ち上げ。 「起業したい人の背中を押してあげたい」との思いから加工指導等後進の育成にも尽力している。
178	義元 孝司	福井県 福井市	(株)アジチファーム 代表取締役	米・大豆・そば・大麦・小麦・果樹などの生産のほか、農作業受託、精米、製粉事業、米粉パン・米粉めん、稲発酵粗飼料の製造販売を行っている。 自社直売所及びレストラン等の施設「ほやほや」を拠点に「地域と消費者とのかかわり」に重点を置いた取組で経営の改善を図るべく平成23年10月に六次産業化法の事業計画の認定を受ける。
179	武藤 吉明	福井県 越前町	(有)宮崎おもいで屋 代表取締役	農産物と加工食品の直売所「miyazakiおもいでなfarm」を管理運営する組織の代表として、設立以来、地域の特産品を中心とした農林産物の直売活動をリードするとともに、学校給食への地場産農産物の供給体制を構築。直売所に併設した惣菜加工・農村レストランを運営する女性起業グループを育成。 地元産のモチ米を加工・販売する(有)陶芸の里農産組合「雪んこ餅」を立ち上げ、通年型の地産地消活動を展開。農業体験の受け入れも行う。
180	高橋 英夫	福井県	(株)高橋製粉所 代表取締役社長	地元福井県産のコシヒカリや大豆等を原料として、商品特性に合わせた米粉や打ち豆等の製品を積極的に開発、販売するだけでなく、地産地消商品開発のコンサルティング活動も行っている。 「福井をまるごと食べようネットワーク」主宰として、生産者、消費者、流通業者が地元農産物の魅力と一緒に知り考える料理教室を開催。その他、食文化の講師として、地元の食文化継承に取り組んでいる。 「福井県米粉利用推進ネットワーク」において、料理講座や家庭で使えるレシピの開発、無料配布など、米粉啓発に取り組む。
181	樫尾 智恵子	福井県 福井市	(公社)ふくい・くらしの研究 所 専務理事	県民が安全な地域社会の中で安心して暮らせるよう、消費者の自立意識の向上を支援することを目的として、多様な活動を展開。 自立した消費生活のアドバイザーとして、地域の活性化のため、消費者と行政、企業、生産者をつなぐコーディネーターとしての役割を積極的に果たしている。
182	坪川 晶子	福井県 福井市	Veg・yard(ベジ・ヤード) (株)ガイア代表取締役	平成20年10月に福井県初のデリ・カフェ「Veg・yard(ベジ・ヤード)」をオープン。「Veg・yard」は総菜とカフェを融合させたレストランで、野菜ソムリエが厳選した、福井県の食材をふんだんに使ったメニューを提供。 平成14年に雑貨・カフェMIMPI、平成19年に雑穀カフェびあっぱを開業するなど多様な店舗を展開。
183	重久 典嗣	福井県 福井市	福井大麦倶楽部 代表	生産高日本一の福井県産の六条大麦の付加価値を高めるため、平成22年1月に大麦専門加工・販売会社「福井大麦倶楽部」を設立。 ネット販売にも力を入れ、大麦の消費拡大に取り組んでいる。
184	下壱 忠彦	福井県 小浜市	福井県海水養魚協会 副会長	昭和62年からトラフグの養殖に取り組み、自ら経営する漁家民宿において、「若狭ふぐ(トラフグ)料理」として提供するとともに、平成10年には県内養殖業者と「若狭ふぐふぐ倶楽部」を設立し、安価な「若狭ふぐなべセット」などの宅配商品を販売により県内でのトラフグ料理の普及に努める。 平成18年からは「自分で釣って、自分で料理し、自分で食べる」をキャッチフレーズにした体験漁業施設「ブルーパーク阿納」を立ち上げ、運営の中心メンバーとして小中学生を対象とした体験学習や教育旅行の受入など施設利用顧客の開拓により、漁村の活性化に尽力。
185	内藤 邦雄	岐阜県 岐阜市	ぎふ農業協同組合 産直事業課 課長	農産物直売所「おんさい広場」の統括責任者として、計画時から開店に向けたコンセプト作り、生産者の組織化、運営方法などに中心的な役割を果たし、平成20年度の開店以降、販売実績を順調に伸ばすことにより、直売所及び地元生産者の経営安定につなげた。また、岐阜地域の直売所等29組織が加盟する「岐阜地域朝市・夜市連合」の会長を務め、地域全体の地産地消の推進に取り組んでいる。
186	川尻 富士子	岐阜県 高山市	飛騨高山うるっこ 代表	平成10年に地域の耕作放棄地の解消、地域特産物の開発を図るため、農産加工組織「飛騨高山うるっこ」を結成し、会長に就任。 「あぶらえ(エゴマ)」などの地元農産物を利用した加工品を開発・販売している。 また、平成15年に12の加工組織からなるネットワーク組織「ひだあさね特産グループ」を結成。会員に対し、講習会や研修会を開催し、商品開発・販売・グループでの交流を深めている。
187	堀田 茂樹	岐阜県 海津市	有限会社レイク・ルリーズ 代表取締役	設立以来、ベーカリーにとどまらず様々な穀物を用いて積極的な商品開発に取り組み、地元産米粉を原料としたパンの製品開発も進め、平成16年、自家製粉で作る米粉パンを発売している。 その後、南濃町の特産品である「ハツシモ」の米粉を使用した麵「ペーめん」を製造・販売している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
188	大矢 正昭	岐阜県 美濃加茂市	八尋産業株式会社 代表取締役	野菜の色調や栄養価を保つ殺菌と乾燥技術を活用したモロヘイヤ及び大麦若葉・里芋の乾燥野菜や粉末野菜と冷凍食品を開発に成功。 また、原料である大麦若葉、モロヘイヤや里芋は地元農業者から全量買上げシステムで調達し、栽培と一次加工を地元農業者と連携して行うことにより地元農業者の経営の改善に貢献している。
189	後藤 妙子	岐阜県 恵那市	株式会社山岡のおばあちゃん市専務取締役（道の駅おばあちゃん市・山岡 駅長）	平成7年「高齢者の生きがいの場づくり」を目的に、町内の高齢者により、生産者と消費者が対面する朝市、「山岡のおばあちゃん市」を開始。消費者が求める「生産者の顔の見える市場」として近隣の市町村から遠隔地の都市部まで広い客層を獲得。 平成16年、「道の駅おばあちゃん市・山岡」が開駅し、田舎ならではのイベントの他、地元高齢者により、昔遊びを伝承する講座が子供に向けて開催され、都市住民との交流と地元高齢者の就労機会の増加に貢献している。
190	後藤 展子	岐阜県 中津川市	株式会社菜っちゃん 代表取締役	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」を開業。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行っている。
191	横田 千洋	岐阜県 加茂郡 川辺町	有限会社しいたけブラザーズ 代表取締役	減り続ける原木椎茸栽培にこだわりを持って取り組む若手生産者。 「しいたけブラザーズ」としてマスコミに登場することも多く、原木しいたけ業界の有名3兄弟の1人。 平成16年に有限会社「しいたけブラザーズ」を設立。しいたけ狩りハウス・直売所を増設するなど、県内有数の6次産業化実践者。 岐阜県「6次産業化実践アドバイザー」にも就任している。
192	高木 幹夫	愛知県 大府市	株式会社げんきの郷 統括	農産物直売施設を主体とした総合的な都市農村交流施設「JAあぐりタウン げんきの郷」の管理運営に参画。 東海地方初のシニア野菜ソムリエとして農産物直売施設「はなまる市」では生産者組織を育成するとともに内部リーダーの育成や関係機関、地域組織との調整により売上げ約20億円の直売所への発展に貢献している。
193	日比野 清正	愛知県 犬山市	犬山市どんでん朝市会 会長	犬山市で初めての朝市組織を開業し、現在4カ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、自然薯ドーナ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、市街活性化に貢献している。
194	神谷 幸治	愛知県 田原市	「どんぶり街道」どん井おいでん委員会 会長	地元の食材を使用したどんぶり地産地消を目指す「どんぶり街道」を提案。「どんぶり街道」どん井おいでん委員会を立ち上げ、会長として、企画・運営の中核を担う。 また、郷土料理である五平餅を普及する「とよた五平餅学会」の立ち上げに当たっては、五平餅を販売する店舗に地産地消の推進を呼びかけ、店舗のネットワーク化に取り組んだ。各種イベント等に参加し、地域の特産品である五平餅と中山間地域の文化や暮らしの魅力を紹介している。
195	野田 清衛	愛知県 豊田市	合資会社野田味噌商店 無限責任社員	地元大豆を使用した味噌を製造し、学校給食へ提供したり、毎年、千数百人の味噌蔵見学や味噌造り体験を受け入れ、地元農業や食の大切さを伝えている。 また、郷土料理である五平餅を普及する「とよた五平餅学会」の立ち上げに当たっては、五平餅を販売する店舗に地産地消の推進を呼びかけ、店舗のネットワーク化に取り組んだ。各種イベント等に参加し、地域の特産品である五平餅と中山間地域の文化や暮らしの魅力を紹介している。
196	石川 伸	愛知県 高浜市	株式会社おとうふ工房いしかわ 代表取締役	株式会社おとうふ工房いしかわの代表取締役として、地元産大豆を中心に使用した豆腐や豆製品を製造、他にも国内産小麦等を使用した加工品を展開し、地元産・国内産大豆等の消費拡大に貢献。学校給食へ豆腐等を供給するとともに、社会人講師として地元小学校の総合学習の時間に豆腐の作り方を教えている。
197	中島 功	愛知県 瀬戸市	道の駅 瀬戸しなの株式会社 駅長 事業部長	観光客や市民に瀬戸の農産物や地元産の素材を使った加工品・料理などを提供する公共の施設であり、また、瀬戸市の農業政策上の重要な拠点である「道の駅瀬戸しなの」の駅長として地産地消の推進に努め、幅広い交流を創出し、新しいまちの魅力づくりにつなげる活動を行っている。
198	西川 晴康	愛知県 新城市	日本木槽木管(株)新城工場 次長	地域材を積極的に活用した木製水槽の設置を、様々な施設において提案、施工。水槽を木製にすることでステンレス製等に比べ製造過程での二酸化炭素排出量を抑制するとともに、地域材を活用することにより、森林の保全、地域の林業、林産業の発展に寄与。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
199	渡辺 径	愛知県 名古屋	あいちの木で家をつくる会 事務局長	あいちの木で家をつくる取組を通じて地域の人工林資源の活用と森林環境の整備を推進。さらに、製材端材等を原材料に棚等の多様な製品が製作できる部材「組手什」を開発するとともに、「組手什おかげまわし東海」の「東日本大震災被災地支援事業」に協賛し、地域材利用拡大のための技術の移転を図る。また、軽トラックで丸太を集める「木の駅」の創設支援など、環境負荷の小さな循環型社会の構築を提案・支援。
200	南川 勤	三重県 四日市市	ミナミ産業株式会社 代表取締役社長	深層水のにがりを利用したのにがり農法を大学、農業生産者と連携して開発、実施。おからの出ない大豆まるごと豆腐の設備と合わせ独自の粉碎技術で大豆パウダーを加工。他にも農水産品の微粉碎や商品開発、食品加工など地域資源活用や六次産業化のアドバイスを。海外22か国に輸出実績を持ち販路開拓サポートも行う。
201	三田 泰久	三重県 伊勢市	株式会社アーリー・バード 代表取締役	特産品販売所兼アンテナショップ「あざふるさと」(三重県明和町)の運営を商工会から引き継ぎ、売上拡大と地元特産品の販売機会拡大を目指して、小売店・業者(生産者)・消費者の全てのニーズを満たすコーディネートの実現を図っている。 2007年9月に旅行業登録し、三重大学、三重県・鳥羽市、島の旅社との産学官民連携を通じて健康ツアー『ウェルネスの旅』を催行している。2008年12月に同ツアーが中部地区初の観光型案件として地域資源活用事業の認定を受ける。
202	北川 京子	三重県 松阪市	はげの風オーナー 波瀬村づくり協議会特産部 会副部長	山間地の休耕地を活用し、わき水を利用したクレソン栽培を実施。ホテルや道の駅、直売所などに出荷するほか、市内のショッピングセンター内にアンテナショップを出店し、地域の新たな特産品としてPRを行っている。
203	木村 修	三重県 伊賀市	農事組合法人伊賀の里モ クモク手作りファーム代表 理事	養豚農家19戸が農事組合法人を設立し、ウインナー・ハム等の手作り加工品を製造。ソーセージの手作り体験教室をはじめ、直売施設やレストランを含む交流型の農業公園を開設。特にパーベキューハウスでは、自ら生産した伊賀豚や地ビールを提供。年間来客数は約50万人で、都市住民との交流の場として発展している。
204	川井 増男	三重県 伊勢市	ぎゅーとら直売所 地物の郷おおきんな会長	三重県の中南勢を中心に、生産者の顔の見える、「安心」「安全」「新鮮」な農産物や地物の加工品・生鮮品等を販売することで、地産地消の向上を目指し、また、生産品を通じて消費者の方々とおおきんや喜びの交流を育む事を目的に食品スーパー「ぎゅーとら」15店の店舗内で直売所コーナー「おおきんな」を展開している。
205	古畑 盛行	三重県 多気郡大台 町	フリーオフィスモンシエル代 表 道の駅奥伊勢おおだい初 代駅長	道の駅奥伊勢おおだいの初代駅長で名物駅長として道の駅の経営及び地域の活性化に尽力。 著書「よし、やったら」(道の駅名物駅長の痛快日記) 現在、経営する喫茶店を「フリーオフィス」として活用し講演や指導及びアドバイスを。三重県のプロジェクトで都市と農山漁村の交流を進めるため、県から交流アドバイザーを委託されている。
206	野口 好久	三重県 度会郡 玉城町	ふるさと味工房あぐり 代表取締役	「ふるさと味工房あぐり」は地元の畜産農家が中心に設立している「玉城アクトファーム」が運営しており、手作り加工品(ハム・ソーセージ・パン)、玉城町農畜産物の産直販売やハム、ソーセージ、パンの手作り体験教室を行っている。
207	西田 厚子	三重県 三重郡 菟野町	湯の山温泉女将の会「きら ら」会長	湯の山温泉街の旅館・飲食店・売店の女将たちが協力して運営する会。月1回の定例会を通して、湯の山を訪れる人への「おもてなし」をテーマにアイデアを出し合い、お土産物などの商品企画、イベントの発案、観光客に配慮した様々なサービスについての企画を行う。観光地としてのPR活動のかたわら、自然保護にも目を向け、収益の一部を自然保護団体に寄付する「かもしかプロジェクト」を発動中。湯の山の自然を「守りながら知ってもらう」ための活動を続けている。
208	小田 和人	三重県 伊勢市	ODAWA創林(株) 代表	森から海に供給される栄養豊かな水を創るため、放置された雑木山を適切に整備するとともに、薪の制作・販売及び薪ストーブの販売を通じて雑木山からの間伐材を有効活用。 全国的に薪ストーブや災害時の非常用エネルギーとしての薪需要が高まる中、地域に自生し備長炭の原料にもなるウバメガシの薪をブランド化して販売し、雑木山の有効活用に取り組む。
209	岩田 康子	滋賀県 大津市	有限会社ブルーベリー フィールズ紀伊國屋 代表取締役社長	昭和59年、琵琶湖を見下ろす丘陵で新規就農者として、当時近畿圏では誰も取り組んでいなかったブルーベリーの栽培を開始。 また、栽培においては除草剤・農薬を使用せず、平成14年に有機農業の畑としてJASの認定を受ける。 ブルーベリーの観光農園にハーブガーデン、レストラン、ジャム工房、パン工房を併設。今は食への感謝が忘れられている時代であり、食を通じて若い世代に「ありふれた幸せ」を伝えたいと活躍している。
210	中村 利男	滋賀県 大津市	比良 利助 代表	比良山麓の自然に恵まれた環境のもと、①国産鶏のゴトウさくら、ゴトウもみじ約1万羽、②水田137a、③国道161号線西側「卵とケーキの店ー比良利助」(水、木定休日)のファミリー経営に取り組んでいる。 平成18年より地元農家協力のもと、飼料米栽培により飼料の国産化、自給率向上に積極的に取り組んでいる。 平飼い鶏舎、飼料米65%給与の白い黄味のたまご、自家生産の卵をたっぷり使ったケーキ、白いタルトケーキ等々が人気。
211	嶋川 千代子	滋賀県 近江八幡市	工房 安土夢 代表	工房安土夢は構成員10名で平成8年4月に設立された。構成員において、水稻のほか大豆、玉葱、にんじん、大根等を作付けている。現在、地場農産物をふんだんに利用した、野菜せんべい、かきもち、黒豆きな粉あめ、黒豆茶を加工品販売に取り組んでいる。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
212	中江 弘嗣	滋賀県 近江八幡市	株式会社 びわこだいなか愛菜館 代表取締役	市場出荷や契約栽培が中心の地域において、専業農家6戸で直売所をオープン。農家の販売機会を創出するとともに、出荷者の増加に取り組んでいる。 店舗改装・拡張を契機に加工施設を併設し、加工品づくりに力を入れるとともに、栽培が途絶えていた伝統野菜「北之庄菜」(ぎたのしょうな、カブの一種)の栽培復活や漬物の開発に尽力している。
213	川端 均	滋賀県 守山市	ファーマーズ・マーケットお うみんち 部長	農産物直売所「おうみんち」は、平成20年にJAおうみ富士が設置したファーマーズ・マーケットで、県下最大級の規模を誇る。農業者の出荷登録会員数は約550名にのぼり、地元で収穫された“安心・安全”そして“新鮮”な農産物を提供。 これからも消費者志向に即したファーマーズ・マーケットを展開することにより、農業者の生産意欲・農業所得の向上を図り、地域農業の持続的な発展を目指す。
214	山越 浩一	滋賀県 守山市	農業生産法人 グリーンエコスター 取締役会長	農業生産法人グリーンエコスター(株)は、有機肥料を用いた栽培方法でいちご、いちじく、さくらんぼを生産しており、生果として、食品スーパーを通じて販売している他、滋賀、京都、大阪の食品スーパー、レストラン、洋菓子店への販売も行っている。 さらに、食品添加物を一切使用しないいちご、いちじく、さくらんぼ、ぶどうのジャムを開発、生産するとともに、その新たな販売ルートの構築に取り組んでいる。
215	今井 敏	滋賀県 甲賀市	有限会社シオールファーム 代表取締役	有限会社シオールファームでは、野菜、かんぴょう、米粉等を生産しており、有限会社共同ファームでは、若手農業者が水稻等の作業受託約200haを実施している。 京阪神のベッドタウンである甲賀市で更なる地産地消を展開するため、無添加の漬物や乾燥野菜、カット野菜、ポン菓子、米粉・米粉パンなどの多様な商品の加工・販売に取り組んでいる。 さらに、安藤広重の東海道五十三次宿場町の絵にもある町の伝統農産物である干瓢の復活に取り組んでいる。
216	片木 明	滋賀県 甲賀市	かたぎ古香園 代表	日々の暮らしに欠かせないお茶を安全によりおいしく、そうした願いのもとに人と自然の力によって安全性と同時に香り高い味わいをもつお茶を育てあげている。 甲賀市の特産品である茶を自園自製の形態により、茶園1.8haで生産し、自らの小売店舗「かたぎ古香園」で煎茶等の販売を行う。 全国に先駆けて完全無農薬栽培に取り組む、安全・安心なお茶を生産・販売しているが、新たに無農薬栽培によるウーロン茶の開発・販売を計画している。
217	河合 定郎	滋賀県 甲賀市	農業法人 有限会社 甲賀もち工房 代表取締役	地域のブランド米である「滋賀羽二重餅」の加工、販売を手掛ける農業法人有限会社甲賀もち工房を立ち上げ、平成18年に法人化。 切り餅、しゃぶしゃぶ餅、忍者もち、よもぎあんもち等様々な餅に加工して販売している。また、米粉を用いた加工品として、米粉めんやパスタ、米粉たい焼き、どら焼きやロールケーキなどを販売し、好評を得ている。 「甲賀もちふる里まつり」を開催し、都市との交流やもち文化の伝承を行い、地域活性化にも貢献している。
218	福西 義幸	滋賀県 甲賀市	農事組合法人酒人ふぁ～む 理事 副組合長	「人の輪と、集落の和」を基本テーマに「営農組合酒人ふぁ～む」を平成11年3月発足、集落一農場による営農を開始。 さらに「人は、人のために成らずして、人にあらず」と激変する農業情勢に対応し創意工夫ある米ビジネスを展開、組合員の共同の利益を確保しつつ、農村集落酒人を維持発展させるため、平成14年「農事組合法人 酒人ふぁ～む」へと組織展開。 また、3つのこだわりとして、リサイクル農法に挑戦、低農薬・低化学肥料及び環境への配慮に取り組んでいる。
219	谷 則男	滋賀県 野洲市	株式会社マイファームラボ 代表取締役	関連会社である株式会社マイファームの理念である「自産自消」を伝播していく中で、耕作放棄地の解消と農業をする人の裾野から発掘したいというミッションを遂行。より都市部から離れた耕作放棄地では、体験農園マイファームだけでは補いきれないという結論から中山間地の耕作放棄地解消の手段を模索するために当社を設立。 ミニトマト、サツマイモを中心として無農薬有機栽培を行っており、さらに、自社の農産物の野菜の非食部分をパウダー化する技術の開発に取り組んでいる。
220	谷口 きよみ	滋賀県 高島市	里山パン工房	平成16年に道の駅マキノ追坂峠でオープン時に里山パン工房を設置。 地元の住民10名を中心に、地元で採れた米を製粉し、旬の地場農産物をふんだんに使用した米粉パンの製造・販売をしている。 地域で地産地消や女性コミュニティビジネスを趣旨とした団体やグループを発掘・育成・普及し、女性の社会参画に貢献。 地域に密着し、子供から大人までが地域の特産物を認識し合えるような食育活動を継続している。
221	福井 次男	滋賀県 東近江市	農事組合法人 万葉の郷ぬかづか 代表理事	当初は水稻作業受託の生産組合として結成され、平成12年に加工所と直売所を設立。地域農産物とその加工品の生産・販売を実施し、17年に法人化。 平成23年度は水田面積30ha(水稻20ha、飼料作物9ha、野菜1ha)、組合員数は32名(うち女性12名)。女性や高齢者の労働力により、農産物の直売や加工品の製造・販売など、集落内の「人」、「モノ」を十分に活用した取組を展開している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
222	藤関 明雄	滋賀県 東近江市	あいとうマーガレットステーション 館長	「あいとうマーガレットステーション」(道の駅)の館長として、新たな農産物の栽培や加工品の開発・商品化による販路拡大に取り組んでいる。都市と農村の交流を図りながら地域のよさを知ってもらい、農家の収入を上げることが重要と考え、数多くの交流イベントや農作業体験などの企画・立案・実践の中心的な役割を担っている。
223	石割 照久	京都府 京都市	株式会社嶋石 代表取締役	家業の農業を継ぎ「京都伝統野菜研究会」や「新京野菜の会」などでリーダー役を務めるなど野菜作りに情熱を注ぐ。京都ならではの伝統野菜や洋野菜など年間70種類を栽培。野菜の特性を活かした食べ方の提案や料理人の注文に応じた栽培を行い全国のレストランオーナーと直接取引を行っている。
224	松田 昌子	京都府 京都市	NPO法人日本都市農村交流ネットワーク協会 顧問	「農村女性の元気が地域を元気にする。」との思いから、農村女性の起業を支援。料亭やレストラン、流通業界との人脈を活かして、農家とのマッチングを行い、地域の魅力ある農産加工品の発掘・商品化に尽力している。
225	四方 克代	京都府 綾部市	八田芽グループ 会長	農村女性で「八田芽グループ」を結成し、朝市を開始。市内の朝市グループと連携したスーパーの直売コーナー「綾部地場野菜直売所」の設置・運営にあたり中心的な役割を担っている。高品質な商品を提供するための栽培技術の普及に取り組むとともに、販売ルールの統一や計画的な多品目生産により、地元野菜を毎日購入できる仕組みづくりに貢献している。
226	山内 正明	京都府 亀岡市	ガレリア朝市 亀岡市直売連絡協議会	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。また、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」を立ち上げる。
227	岩見 悦明	京都府 城陽市	株式会社杜若園芸 代表取締役	水生植物専門社の代表として、京都府南部の豊富な水で杜若(カキツバタ)の生産を原点とし、切花花材にとどまらず 広く水性植物(ハス・スイレン・カキツバタ・500種以上の水草)の生産・卸・販売に取り組んでいる。
228	越江 雅夫	京都府 京丹後市	株式会社エチエ農産 代表取締役	安心・安全はもとより、米や野菜をできるだけ無農薬で栽培し、子供からお年寄りまで安心して食べていただけるように努める。野菜加工では「しょうがのたいたん」のブランド化に取り組んでいる。
229	野木 武	京都府 京丹後市	タケチャンファーム 代表 Re.丹後LLP (Re.丹後有限 責任事業組合) 副代表	昭和62年にメロン作付けを開始し「タケチャンファーム」に改名。農業を通じた環境保全・地域活動に積極的に取り組み、平成15年に経営局長賞を受賞。23年に「Re.丹後LLP」を設立し、丹後地域の魅力を発信するとともに、農水産品、加工品、工芸品などの新しい流通のカタチを創造し、産地の活性化と丹後ファンを増やしていくための活動を展開している。
230	野村 拓也	京都府 京丹後市	Acacia Farm 野村牧場 代表	国定公園「琴引浜」の裏手に位置し、乳牛の飼育・搾乳・牛乳の出荷(草地面積23ha、搾乳牛95頭・子牛80頭)に加え、アイスクリーム事業部でイタリアンジェラート、ソフトクリーム等の製造・販売に取り組んでいる。
231	松尾 武治	京都府 南丹市	農事組合法人グリーン日吉 事業部長	日吉町の特産物である丹波黒大豆を使用して、黒豆ポン酢、黒豆ドレッシング等30種類以上の加工品を開発。ブランデーを加えてやわらかく仕上げた黒豆グラッセは農林水産大臣賞を受賞。大学と連携した商品開発にも取り組む。
232	勝田 安一	京都府 久御山町	久御山町農産物直売所運営協議会 顧問	久御山町農産物直売所運営協議会の初代会長として、直売所「旬菜の里」を開設。さらに、高速道路のパーキングエリアへの直売所設置、加工・販売のための加工部を創設し、地元企業との連携による地元農産物の加工品開発などに取り組んでいる。
233	東 テル子	京都府 和束町	東茶園 店長	府内有数の茶産地である和束町の情報発信拠点「和束茶カフェ」の運営にかかわり、開発した抹茶スイーツ飲料商品「抹茶豆乳」や「抹茶ショコラ」等12種を販売。中国出身で抹茶文化を中華圏に紹介したいと奮闘中。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
234	弘 敏二	京都府 京丹波町	農業生産法人(株)八百一の郷 取締役 株式会社セントラルフルーツ 常務執行役員	関西だけでなく関東や九州の百貨店等で青果物販売の専門店を展開しており、平成18年には農業生産法人を設立。京都の丹後、丹波及び北海道で農場を経営し、生産した農産物を自社の店舗で販売。JGAP認証の取得や研修設備の充実により、若者が中心となり、本格的な農業経営を展開している。今後、農場の拡大と地域農水産物販売の拡大を目指している。
235	霜野 要規	大阪府 堺市	有限会社しものファーム 代表取締役	平成10年(有)しものファームを設立。「明日の人類の食と農考え担っていく」を経営理念として、減農薬化学肥料小松菜を周年栽培(大阪エコ農産物)し大手スーパー、堺市の学校給食へ出荷。 20年に「おおさか地域創造ファンド」2008年度助成対象事業に選出される。また大醬、プランタン工房との堺技衆3連携による「小松菜パン」、「小松菜ロール」を販売。 21年にはリーガロイヤル堺とのコラボで「小松菜まん」を販売するとともに、GAP(農業生産工程管理)への取り組みを開始。
236	林野 雅史	大阪府 堺市	堺共同漬物株式会社 代表取締役社長	水なすを中心とした浅漬や、なにわの伝統野菜を使用した刻み漬等の製造、研究、開発をしている。産官共同による伝統野菜の研究に取り組み、「貯蔵中の湿度制御による水なすの品質保持」などの研究成果をあげ、平成19年4月 ISO9001:2000を取得、19年5月には会長の林野春美が大阪府産業功労賞を受賞した。 豊かなこころの糧となる豊かな食文化の創造をめざして、泉州一の水なすづくりに日夜取り組んでいる。
237	河村 賢造	大阪府 豊中市	ドクター・オブ・ジ・アース株式会社(屋号:野菜ソムリエの店のら) 代表取締役	会社の目的は、「農業を通じて地球環境の維持・改善に貢献すること」で、『農業の活性化』をテーマとしている。 「野菜ソムリエの店のら」という屋号で、「産地直送」、「味にこだわった」、「野菜ソムリエによる対面販売」の野菜・果物のセレクトショップを運営。 最近ではメイン事業として、飲食店に小ロット対応の産地直送専門の受発注システム「のら産直システム」を構築し、飲食店の「産地直送・産地地消」の活動を支援している。
238	寺本 豊	大阪府 高槻市	寺本農園	およそ50年前『誰にでもできんこと』をキーワードに当時としては珍しい温室でのトマト栽培に着手。地域の名をとって『三箇牧トマト』と命名した。これら長い経験により培った技術をもとに栽培に取り組んでいる。今日『もったいない』精神による生産物の有効利用の観点から、『トマトジャム』を開発し、生鮮トマトと組み合わせた商品のネット販売も行っている。今後さらに加工品の種類を増やし、トマト以外の作物の生産にも着手するとともに、農家レストランの経営も視野に入れて事業を行っている。
239	原田 忠節	大阪府 茨木市	見山の郷交流施設組合 代表理事	生活改善グループをはじめとした地域内各組織が母体となり、設立された農事組合法人が運営する交流施設。生鮮農産物の販売はもとより、乾燥加工した地場産野菜を用いた商品開発、果樹・野菜ジャムの生産販売を行っている。また、地元農産物をふんだんに使ったレストランを経営し、オープンカフェのメニューに米粉関連商品を開発し、提供している。
240	久保 充己	大阪府 和泉市	有限会社いずみの里 代表取締役	昭和60年頃から地元農産物の加工や朝市活動に取り組み、地元農産物を消費者に販売する仕組みを構築した。その後「有限会社いずみの里」を設立し、地元農産物を活用した加工品開発に取り組み、みそ・ジャム・米粉パンの加工・販売を行っている。 市内の小中学校給食に加工品を納入すると共に、市内の小中学校等での白みそ作りや梅加工体験の指導、一般消費者にあう農産物加工、郷土料理講習会の開催などの活動を行っている。
241	阪上 勝彦	大阪府 南河内郡 河南町	農事組合法人 かなん駅長(専務理事)	「道の駅かなん」の駅長として、地元農産物の振興や加工品の開発を進め、直売所経営の安定化に貢献。消費者を対象とした産地見学会や生産者との意見交換会等を企画・立案し、都市住民との交流を核とした地産地消を推進している。毛馬胡瓜(けまきゅうり)等の「なにわの伝統野菜」を特産物として育成し、農産物直売所に加え外食産業等への販路拡大にも取り組み、農業者の意欲向上に貢献している。学校給食への食材提供や農作業体験も進めており、食育活動にも積極的に取り組んでいる。
242	清岡 久幸	大阪府 吹田市	(株)タケックス・ラボ 代表取締役	林地等への竹の侵入が問題視されるなか、竹の持つ有効成分や機能特性を探索し竹資源の高付加価値化を目指した研究開発に取り組む。 特に、モウソウチクから抽出した有効成分での研究開発では、食中毒菌や病原菌・ウイルス等の抗菌剤や食品の賞味期限を延長させる食品添加物を販売するなど竹資源の有効利活用に取り組んでいる。
243	中川 勝弘	大阪府 美原町	中川木材産業(株) 代表取締役	昇降台、デッキ、エクステリア、小物など、様々な木製品を新たに企画・製造し、木材の利用推進に取り組む。 平成7年より木に関するあらゆる情報をデータベース化した「木の情報発信基地」をネット上に設置。
244	弓削 忠生	兵庫県 神戸市	弓削牧場 代表	ホルスタイン約60頭を飼育し、昭和60年、西日本の酪農家として初のチーズ作りに着手、日本人の食感に合うカマンベールとフロマージュ・フレ(生チーズ)を独自に開発。 62年、牧場内に今で言う農家レストラン「チーズハウス“ヤルゴイ”」を建設、ここを舞台に結婚式やカルチャースクールを催し、都市生活者に農業にふれてもらう機会を提供。 チーズ等の乳製品は「ヤルゴイ」でのコース料理を始め、レストラン・高級スーパー等で販売。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
245	衣笠 愛之	兵庫県姫路市	有限会社夢前夢工房 代表取締役	平成11年に法人化し、米、そば、大豆、野菜などの農業・化学肥料に頼らない栽培方法にこだわり地域への貢献と生物環境の保全、地産地消をテーマに生産から加工、販売まで多角的に取り組んでいる。 平成21年に「姫路市夢さき夢のさと農業体験施設夢やかた」の指定管理者となり、地産地消にこだわった食事の提供や加工品の販売、米粉クッキング教室など、米粉食品の普及にも積極的に取り組んでいる。
246	福岡 譲一	兵庫県姫路市	株式会社香寺ハーブ・ガーデン 代表取締役	開園以来、研究開発型のハーブ園として農業や除草剤を使わずにハーブを育てる一方、大学や研究機関の指導のもと、抽出技術や発酵技術の研究を進めてきた。 また、地元農家と共同して、ハーブと野菜との共生原理を応用しながら、出来るだけ農業を使わない野菜作りにも取り組んでいる。特にハーブティーやハーブを使った食品、化粧品など原材料からその容器に至るまで出来るだけ地元播磨の素材を用いて商品化し、「播磨物語」のブランド名で販売している。
247	井上 聡	兵庫県明石市	有限会社かんらん 代表	有限会社かんらんの代表として、露地でキャベツ・タマネギを中心に栽培しており、農商連携・6次産業化等により、加工、流通・販売に力を入れている。 明石市に限らず、隣接町にも規模拡大を図り、キャベツ・タマネギ栽培の省力化・大規模化による安定供給を実践している。
248	西垣 源正	兵庫県豊岡市但東町	株式会社西垣養鶏場	株式会社西垣養鶏場では、採卵鶏を約1万羽飼養しているほか、水田4.6haで兵庫県の産地銘柄である「夢ごち」等を生産。平成8年に自動販売機による卵の直販を手がけ、13年に農産物直売所「百笑館」をオープンさせ、卵、米のほか、地域の農産物を販売。また18年には、たまごかけご飯の専門店「但熊」をオープン。さらに、21年に株式会社として法人化し、22年には、こだわり卵を原料としたスイーツ（ロールケーキやプリン等）を製造・販売する「但熊貳番館」をオープンさせた。
249	能勢 勇	兵庫県豊岡市但東町	農村体験館「八平」	平成9年にそば打ち体験や農作業体験のできる農家民宿「農村体験館 八平」を開設。16年にグリーンツーリズム特区の活用で、農家民宿「八平だるま」をオープン。 また、同年にどぶろく特区の認定を受け、どぶろくを製造販売を開始。そして、21年には日本初のそばどぶろく「八平達磨」を製造して販売を行う。現在の経営面積は、水稲4haとそば3haである。
250	芦原 安男	兵庫県加古川市	農事組合法人八幡宮農組合 代表理事	平成17年度に法人設立、現在は約120haの農地を引き受けているが、ほ場数が多いためGIS（地理情報システム）を導入し、農作業の効率化を図っている。 また、経営の多角化として「八幡厄神そば」（商標登録）や地元の野菜を使用した料理を「風雅亭」にて提供、さらにJAの直売所にてお弁当・お惣菜や季節の果物を使用した菓子等の製造販売を行っている。
251	松原 平昭	兵庫県三木市	ようしょう会会長	「メイド・インよかわを作ろう」の理念の下、農業振興拠点「山田錦の館」の中の農産物直売所の責任者として、生産農家の育成やイベント企画に尽力。 特に、ようしょう会独自の生産拡大支援事業の優良種苗購入支援制度の企画・立案に携わり、「1本10円のキャベツ苗」を実現させた。
252	河南 英昭	兵庫県三田市	松風地どり 代表者	純粋の名古屋コーチンを飼育から鶏肉や玉子まで全て自社で一貫して行っている。低カロリーな専用飼料は抗生物質やホルモン剤を混入せず、食の安全と飛びっきりのおいしさにこだわり続けている。しかし、もうこれで十分だとは思っておりません。だからまだ、「おいしさは日本で2番目！！」
253	鴻谷 佳彦	兵庫県丹波市	株式会社 葉山 社長	株式会社葉山の社長として、宿泊施設の運営や鹿肉料理専門店を営み、地元農産物や鹿肉の提供を通じた地産地消の取組を行っている。 鹿肉の普及に当たっては、丹波地区学校給食共同調理場研究協議会に調理指導を行い、学校給食への鹿肉を使用したメニューを提案し、子供達への鹿への関心を高めるための活動を行っている。
254	柳川瀬 正夫	兵庫県丹波市	株式会社丹波姫もみじ 代表取締役	農作物を荒らし駆除されるシカを地域資源として活用するため調査研究を重ね、平成18年にシカ肉の解体・加工工場として同社を設立。地元と京阪神のレストラン、ホテル等にシカ肉を提供している。 トレスビリティを導入し、すべての商品の捕獲から出荷までの過程を「と体番号」で確認できるシステムを構築。 シカ肉を使ったドッグフードやシカ皮を利用した新商品の研究開発を行い環境にやさしい事業を展開中。
255	北坂 勝	兵庫県淡路市	北坂養鶏	昭和10年創業の養鶏場を営む。 平成18年には、株式会社北坂たまごを設立して、たまごの殻を割らずに卵黄と卵白を混ぜ合わせて作るプリン「たまごまるごとプリン」の加工・販売を開始。 さらに生産したこだわりの卵をブランド化するために、20年には養鶏場に併設した直売所を開設。 また、23年から大学と連携して環境に配慮した鶏舎を目指すなど、生産から販売の効率的な経営を目指している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
256	八木 隆博	兵庫県 たつの市	農業	兵庫県たつの市の干拓地「成山新田」で乳酸菌を利用して大根、人参などを栽培し、大根・人参の乾燥野菜や野菜ジュースの新製品を開発・加工販売に取り組んでいる。 県内の若手野菜農家と連携し、「地産地消」に力を入れる飲食店等へ販路拡大を図り、安定供給を実践している。
257	野村 眞義	兵庫県 佐用郡 佐用町	有限会社ふれあいの里上 月 代表取締役	生産・加工・販売の一貫したシステムを確立し、地域特産のもち大豆を利用した味噌・豆腐をはじめ、全種で42種類の製品を直売所とインターネットで販売している。 また、こんにゃく・柚子・イチゴ等加工品の材料はすべて地元農家の生産品を使用するとともに、直売所で販売する野菜についても、地元農家と契約し、安価で新鮮・安心な野菜を提供している。
258	三波 圭介	兵庫県 宍粟市	協同組合しその森の木 代表理事 (株)山弘 代表取締役社長 ひょうご木のすまい協議会 会長	工務店経営の傍ら、素材生産業者、製材業者、工務店で構成される協同組合「しその森の木」を設立し、森と木造住宅の施主との距離を縮める。しその森の木では、素材生産からプレカット加工並びに付加価値をつけた新商品開発にも挑戦し、再植林意欲の湧く単価で立木を購入する事により、森に利益を還元。
259	黒瀬 礼子	奈良県 奈良市	植村牧場株式会社 代表取締役	明治16年創業の奈良で一番古い歴史を持つ街中の牧場。 30頭の牛を飼育から牛乳の製造・販売までの一貫体制を貫き、低温殺菌、瓶詰め牛乳など、こだわりを持ち続けている。 障害者の雇用にも積極的なだけでなく、地元奈良市の食材を利用した乳製品の開発、販売にも取り組んでいる。
260	三浦 雅之	奈良県 奈良市	農家レストラン清澄の里粟 代表取締役社長	地域で大和伝統野菜を調査研究するNPO法人や地元の集落営農組織との協働を通じた農家レストランの運営と加工品の開発等の6次産業による事業展開。
261	東口 義巳	奈良県 大和郡山市	有限会社とぐちファーム 代表	昭和56年トマトの産地直送販売開始し、平成14年に法人化。施設園芸部門1ha、露地野菜30a、作業受託部門(水稲栽培8ha、水稲刈り取り30ha,ミニライスセンター30ha)の経営を行う。 21年より大和撫子トマト「朱雀姫」の周年出荷を始め、「朱雀姫」ジュースの開発に取り組む。
262	泉澤 ちえ子	奈良県 五條市	手作りハムのばあく	昭和56年泉澤農場の呼びかけで「豚肉を食べる会」を、58年には16名の出資で「手づくりハムのばあく」を結成し、平成9年「ばあくのゲストハウス&ソーセージ工房」オープン。(現会員:農家・非農家12名)。小規模で大きな収益をあげる工夫、資源循環型農業の実践、地元産原料へのこだわり、おいしさの追求、地元根付いた活動等をモットーに活動を展開。 豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージの材料だけでなく、燻製材も地元の山桜を使用するなど原料にこだわっている。
263	王隠堂 誠海	奈良県 五條市	王隠堂グループ 代表	王隠堂グループは、昭和40年代に脱農業栽培を模索し消費者と生産者の提携を目的として柿、梅等の産直の取組を開始。その後、農産物の販売のみならず、梅干しなどの加工製造を始める。 平成8年には、生産者の増加と提携先の拡大による業務の増加に対応するため(株)パンドラファームを設立し、生産と業務を分離。 11年、三重県御浜町に約12haの梅を栽培するなど、奈良県をはじめ、三重、和歌山、高知の生産者が連携を行っている。
264	丸一 浩	奈良県 宇陀市	有限会社類農園 代表取締役	本格的なグリーンツーリズム事業(自然体験、農業体験、宿泊施設の運営)。農産物加工品の開発、販売。農家レストランを経営。
265	山口 武	奈良県 宇陀市	農業生産法人 有限会社山口農園 代表取締役	有機農産物、ハーブ類の生産・加工・製造及び販売。観光農園。植物肥料の製造・販売。 農業職業訓練学校(オーガニックアグリスクール)を開校。
266	奥田 哲生	奈良県 生駒郡 三郷町	株式会社農業公園 信貴山のどか村 代表取締役	40ヘクタールの大自然のなか一年を通じての味覚狩、農産物の加工。そば打ち、陶芸、ソーセージ教室などの体験教室を行う。 農家レストランの新店舗、直売所の増設・新設、6次産業加工品の開発に取り組んできた。
267	杉本 雅照	奈良県 北葛城郡 広陵町	農事組合法人丸広出荷組 合 代表理事	昭和55年に生産者20名で組合を発足させ、平成18年に農事組合法人を設立。 主にナス、水菜、小松菜、トマト等の野菜を生産。環境保全型農業を目指して、組合員全員がエコファーム認定を受ける。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
268	小西 博文	和歌山県田辺市	紀南農業協同組合 営農本部長付 囑託 営農販売企画担当	紀南地域の特産物であるうめ・みかん・晩柑、野菜等を、需要・ニーズにつなげる商材化とともに、農産加工による付加価値づくりを担当。新たな販路・商品開発、広報活動にもかかわっている。地元農産物の学校給食供給体制も手がけている。
269	大原 稔	和歌山県紀の川市	JA紀の里 常務理事	昭和53年、JAに就職し、5年間は販売部門、続いての18年間は共済部門で活躍。平成13年に販売部長に着任し、選果場・生産販売組織の再編整備や特販部門の立ち上げ、ファーマーズマーケットめっけもん広場の発展に寄与する。23年6月から常務理事に就任。めっけもん広場は年間28億円の売上げを誇る。
270	楠尾 肇	和歌山県伊都郡かつらぎ町	農事組合法人遊農 理事長	霊峰・高野山に通じる沿道に、平成10年にレストラン・加工施設と直売所を設立。少量多品目生産を掲げ、20人が加工や販売に従事する。こんにやく製品をはじめ、漬物やソース、菓子、ケーキなど約2千3百品目の加工品を製造・販売する。農産物の販売も含めた年商は、約1億円。雇用も新たに創出し、地域活性化に一役買っている。
271	新岡 敏美	和歌山県伊都郡かつらぎ町	有限会社新岡農園 代表取締役	昭和46年に就農し、48年大阪府堺市で直売所を始める。平成8年(有)新岡農園を設立し、代表取締役に就任。平成11年(有)しんおかフーズを設立し、代表取締役を兼任。平成14年認定農業者法人の部で農林水産大臣賞を受賞。平成23年県農業法人協会会長に就任。梅、キウイフルーツ、柿、みかん、桃等の生産を行うとともに、自家製梅干し、紀州あんぼ柿、かき酢ドリンク等の加工品製造に取り組む。
272	月向 雅彦	和歌山県日高郡みなべ町	月向農園 園主	みなべ地域の特産物である梅を加工しインターネット販売を行っているが、これに加え、特区を利用した梅酒の自家酒造・販売に取り組んでいる。梅酒は、酒造場の一部をテイスティングルームに改装しての販売を予定している。こだわりを持った特徴ある農産物を用いた魅力のある商品を生みだし、観光型や体験型を超えた文化型農業を目指している。
273	榎本 崇秀	和歌山県田辺市	(株)山長商店 取締役副社長	紀伊半島南部に約5千haの森林を所有。植林から育林、伐採、製材、プレカット加工までグループ企業で一貫して行うことにより、紀州産杉・桧の優良材を安定的に生産。平成20年には和歌山県100年企業として表彰。
274	山西 敦	鳥取県伯耆町丸山地域	丸山集落営農組合代表 丸山集落活性化推進委員会委員	春の田植え、秋の稲刈り、収穫祭を通じて、消費者や生産者、流通業者らが農業に対しての理解を深め交流するのを目的として1988年から毎年米子市で開催される、「米フェスタ」において「ふれ合い交流田」の提供などの食農教育や体験・交流活動を長年実施。丸山集落活性化推進委員会として、「地域活性のためには交流が必要」と農業体験イベント(丸山大成池ふれあい祭、森と清流ふれあい祭)などによる「都市と農村との交流」を推進。地産地消の推進のため、集落内で生産された農産物や味噌漬物などの加工品を販売するため、集落内の直売所(ガーデンプレイス)の開設。
275	田邊 眞幸	鳥取県日野郡日南町	日野郡そば研究会 会長	平成12年の鳥取県西部地震後、水田にひびが入るなど水稲作ができない状況が多く見られる中、水稲に代わる主要作物として生産されている「日野郡産そば」の消費拡大、知名度の向上、生産振興のため日野郡そば研究会会長として、自らそばを打ち、体験道場を開設、そばマップ、そば入門書の作成。そばの地産地消推進と地域おこしのため、日野郡そば祭り実行委員会の事務長として、毎年11月「日野郡新そば祭り」を開催。
276	小原 利一郎	鳥取県八頭郡八頭町	(有)ひよこカンパニー 代表取締役	中山間地域の環境を生かした、平飼い方式の鶏舎と独自の配合飼料で高付加価値卵「天美卵」を生産。顧客は全国に多数。卵生産だけでなく、パウムクーヘン、ロールケーキなどのスイーツ加工にも手がけ、主に通信販売で全国の顧客に直接販売を行っている。また、八頭町内にある直売所「ココガーデン」には沢山の観光客が訪れ、6次産業化を實踐。
277	川端 雄勇	鳥取県日野郡江府町	(株)かわばた 代表取締役	建設業を営む中、公共事業の減少に伴い、農業への参入を決意し、平成16年に県内で始めて「江府町南大山農業活性化ブルーベリー特区」の認定を受け、ブルーベリー栽培を開始。平成19年には観光農園を開園(ブルーベリー9ha、栗1ha)県内外から多くの観光客が訪れる。農園内でのカフェテリアで、ブルーベリー加工品(ジャム、焼きドーナツなど)の製造や販売などを手がける。
278	藤井 一良	鳥取県倉吉市関金町	(有)真栄農産 代表取締役	平成6年に法人を設立後、米、大豆、白ネギなどを中心に約36ha、水稲作業受託約30haを経営。化学肥料・農薬を8割減らした特別栽培米「清流白金の舞」「白銀の華」というオリジナルブランド米の生産販売。また、自社の米に黒大豆などを混ぜたかきもちや米パウダーなど加工品も販売。新規就農者希望者など農業の担い手づくりの一環として、農業研修生受け入れを実施(23年度は2~4名を募集)。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
279	常田 禮孝	鳥取県 鳥取市	菌興椎茸協同組合 代表理事会長	(財)日本きのこセンターが香・味・成分にこだわって開発した品種の種菌を製造し、生産者に販売。さらに、生産された原木乾シイタケを独自ブランド「へるしいたけ」として全国販売。 また、シイタケの健康機能に着目した健康補助食品「しいたけパワー」の研究開発を行うなど、新たな販売戦略により原木シイタケの消費拡大に貢献。
280	久保田 英治	島根県 浜田市	(有)久保田牛乳 代表取締役	大正3(1914)年創業、現在は地元の生乳を飲用牛乳、加工乳、発酵乳として製造・加工を行い、県内、広島、東京方面へ出荷、また地元の学校給食用として出荷を行っている。 平成21年からは、代表取締役自らが他の業者等と協力し、アイスクリームの商品開発、受託製造を請け負い、現在は、ブルーベリー、イチゴ、食用ほおずき、ピオーネ、西条柿を使ったアイスクリームの商品開発・受託製造を行っている。 また、平成18年3月には総合衛生管理製造過程(HACCP)の認定を取得、食品衛生関係にも力を入れている。
281	門脇 豪	島根県 松江市 八束町	由志園アグリファーム(株) 代表取締役社長	由志園アグリファーム(株)の所在する松江市八束町(通称:大根島)は、古くからボタンと朝鮮人参の島として知られている。 島内にある(有)日本庭園由志園の系列会社として平成21年に立ち上げ、ボタン・朝鮮人参の栽培とともに、耕作放棄地を借り受け、同年からそばの栽培に乗り出した。収穫したそばは日本庭園由志園内の「蕎麦処雲州屋」にて地元産そばとして来園者に提供、好評を博している。
282	渡部 寿志	島根県 出雲市	有限会社三和農産 代表取締役	農機具販売の(有)三和商会の関連会社として、平成6年に会社を設立。 家族の病気の原因は食べ物にあるとの思いから、自社での農産物栽培は全て有機栽培により生産。 平成15年からは、自社産もち米で食品加工(餅、おかき)の一貫製造を開始、有機JAS認定を取得して、関東地域の消費者に販売している。
283	須山 一	島根県 雲南市	JA雲南営農マーケティング事業部 次長 兼農産加工流通課長	中山間地域の農業の再生を目的に平成10年から産直事業を開始、平成13年には県の補助事業を活用して市町とJAが一体となり、雲南地域の直売施設(生産者協議会)をネットワーク化した「奥出雲産直振興推進協議会」を発足。今では、「地域内産直品の集出荷」や「CTIシステム(販売情報システム)」を確立、産直会員は年々増加し22年度末に2,700人を超す、20カ所の直売所で年間約7億円を売り上げている。 中山間地域の直売所では限界があるため、「地産都商」を提唱、京阪神の量販店でサテライトショップ方式での販売を始動し、自ら集荷販売を実践し、販売を軌道に乗せると共に、消費者ニーズを生産者に的確に伝達して、販売額を伸ばすとともに、生産者の生産意欲向上に貢献している。
284	安部 紀夫	島根県 雲南市	有限会社 奥出雲葡萄園 ワイナリー長	昭和60年頃に木次町内の有志4名で減農薬ぶどうの栽培を始め、平成2年に「有限会社奥出雲葡萄園」を設立、4年から果実酒の製造販売を開始、その中心的な人物。現在では、減農薬を主体としたぶどうの栽培(自社農園3ha、契約農家8戸1ha)に取り組み、国産原料100%を使い、高品質の本格ワインを製造・販売(平成22年は約4万本のワインを生産)している。 また、春と秋にはイベントを開催し、消費者とのコミュニケーションを図っている。
285	板垣 あゆみ	島根県 雲南市	(株)吉田ふるさと村 農産加工部商品開発課主任	「雲南市農商工連携協議会」の「うんなんスパイスプロジェクト(市、JA、生産者、市内の食品メーカーが参加)」のメンバーの一員として、地元雲南市で生産されるスパイス(唐辛子、山椒、にんにく、しょうが等)を使い、製品化に取り組んでいる。中でも、雲南ブランド唐辛子「オロチの爪」と地元産にんにくを使用した「青とうがらし&ニンニク」は、平成22年むらおこし特産品コンテストで「全国商工会連合会会長賞」を受賞。 また、雲南市の働く女性5人が集まり、「縁むすUNNAN(えんむすうんなん)」を結成、「女子会」と「家のみ」をテーマに、「うんなんスパイスプロジェクト」が製品化した商品を使ったレシピ本(無料冊子)を制作、商品のPRにも力を入れている。
286	渡邊 耕一郎	島根県 安来市	(有)わたなべ牧場 専務取締役	昭和35年から酪農を始め、昭和63年にわたなべ牧場として自社農場の牛乳を使ったヨーグルトやプリンを自社一貫体制で製造するとともに、県内外へ販売を展開。平成7年には有限会社として法人化するとともに新社屋を建設し、アイスクリームの製造も開始した。 現在では自社ブランドで販売するほか、地元企業からの依頼を受け、バラ・いちじく・ぶどう・柿・醤油など、多様な食材の風味を生かした“ご当地アイス”の商品開発を手がけるなど、受託製造もやっている。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
287	加納 一美	島根県雲南市	木次乳業有限会社 営業部長	木次乳業有限会社入社時は、県外の発送事務と仁多の杵つき餅と平地飼有精卵の担当をする。その後は、主として関西と関東方面の営業を担当。食べ物を商品ではなく「健康な命の源」と考え、消費者の気持ちになり商品提供を行ってきた。併せて、「木次町がどういうところか」という情報を提供し、多くの木次町のファンを作る営業活動を行い、購入者の増加に貢献。 中山間地域のため、酪農と乳業だけでなく、農家と加工営農を含めたネットワークを作り、地域的広がりの中で多面的な生産を行い、その上で消費者と直結した流通、生産活動を重要視している。今後は、関東方面への物流を強化していきたい考えである。
288	江草 聡美	岡山県岡山市	日本野菜ソムリエ協会講師	山陽放送(アナウンサー)退職後、自分と子どものアトピー性皮膚炎の経験より、食の大切さを考え、野菜ソムリエの最上位資格である「シニア野菜ソムリエ」を取得。食品の価値を伝えていくコミュニケーション論を専門とする。平成20～22年度農林水産省食料・農業・農村政策審議会「果樹部会臨時審議員」を務め、平成21年度より地産地消仕事を拝命。地域経済活性化のため、地域の人・物・サービスを循環させるギフト市場を創出するべく、起業にむけ準備中。
289	国定 豪	岡山県岡山市	有限会社国定農産 代表取締役	1931年に創業を開始、1966年2月に有限会社国定農産を設立し、現在、ハトムギ、米、ビール麦、黒豆・小豆の栽培・加工・販売を行なっている。ハトムギは80年頃から栽培を開始し、90年からハトムギ製品を中心とした加工販売を開始した。また、お米については山田錦・雄町のブランド酒米を栽培し、灘酒造と取引を行なっている。
290	張谷 和弘	岡山県井原市	星の郷青空市株式会社	昭和62年に農業後継者グループで農産物直売所を開設し、平成6年に法人化。平成10年には加工場を建設して農産物の加工にも取り組む。美星町の地域活性化の活動を行っている。
291	保田 哲博	広島県山県郡北広島町	NPO法人 INE OASA (い〜ね！おおさ) 理事長	休耕地で栽培した菜の花から食用油、廃油を回収しBDFを精製して地域の農業機械やバスで使用する資源循環リサイクル「菜の花エコプロジェクト」の実践者。 菜の花を緑肥として作られるコシヒカリ「びゅあ菜米」の販売。 小学校での環境学習を実施。
292	島村 光徳	広島県広島市	フランス料理 「レストラン シمامラ レス ブリ・ド・ミクニ」 オーナーシェフ	神戸・大阪・フランスでの修行経験後、地元広島で仏料理店を経営。 「食の安心・安全」、「地産地消」、「食育」、「伝統の継承」、「仏文化の発信」を理念とし、地元食材を自ら選び、生産者との関わりも深く、料理教室・講習会等を通じて、食の大切さを普及。
293	山根 朝美	広島県山県郡北広島町	農家レストラン・ハーブガーデン「天意(あい)の里」経営	新規就農してハーブ園を開設した女性起業家。 100種類のハーブ栽培・有機農業を行い、手作りで建てたレストランでハーブ料理と加工品を提供。農産物の加工販売、収穫体験、料理・クラフト教室を通じて食の安全性や食育を普及。
294	新田 浩之	山口県山口市	合同会社アグリプロジェクト 代表取締役	山口市で有機農産物やこだわりの自然食品を販売する「野菜工房」を開店。2011年には自然食レストラン「オーガニック&ナチュラルレストラン 野菜畑」を開店。
295	木原 功一郎	山口県山口市	株式会社木原製作所 開発部	各種乾燥機、ハウス暖房機器の製造販売を行う。様々な食品を乾燥できるコンパクトな食品乾燥機の開発と、その機器を使った地域の特産品づくりを提案している。
296	藤井 秀夫	山口県岩国市	藤井製麺株式会社 代表取締役	1994年より国産米を利用した米麺の開発に着手。1998年に「お米ラーメン」の名前で販売しヒット商品となった。全国から引き合いが相次いだことから誰にでも操作できる米麺製造機を開発、米麺製造技術の指導も行っている。2009年フード・アクション・ニッポン・アワード研究開発・新技術部門の最優秀賞を受賞。
297	柳井 さつき	山口県熊毛郡平生町	野菜ソムリエ 野菜ソムリエコミュニティ山口代表	2005年「ジュニア野菜ソムリエ」資格取得、2008年には「野菜ソムリエ」資格取得。日本野菜ソムリエ協会認定「野菜ソムリエコミュニティ山口」代表。地元を中心に講演会や料理教室を開催、行政・企業へのレシビ提供や、地元テレビ・ラジオ番組などにも多数出演。
298	福永 彰	山口県下関市	有限会社アグリブランド 代表取締役	施設野菜、水耕栽培を軸に生産・経営から流通までの総合的な農業を経営。低コスト化、担い手の育成・確保、農地利用集積、食品流通の効率化・合理化等を確立し、福岡から神戸まで様々な市場に出荷。
299	船崎 美智子	山口県周南市	ライフスタイル研究所 代表 NPO法人市民プロデューサー 理事長	平成7年、女性起業家支援塾を受講後、生活者の視点を生かした「生活提案ビジネス」で起業。地域の資源を生かした「地域づくり」、女性の視点で商品やサービスを提案する「モノづくり」、若者の就職支援や企業の人材育成などの「人づくり」の活動をする「地域プロデューサー」を目指している。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
300	末永 明典	山口県長門市	深川養鶏農業協同組合代表理事組合長	山口県長門市に本部を置く養鶏農家を対象とした専門農業協同組合。深川養鶏が生産した鶏肉は「長州どり」ブランドで各地に流通している。また鶏卵加工品として「鶏卵せんべい」が知られている。
301	山根 多恵	山口県	旅館吉田屋・女将 農を軸とした第六次産業in山口事業協同組合理事	廃業の危機にあった島根県の旅館「吉田屋」を自らが若女将となり立て直す等、地域貢献のための様々な事業を立ち上げる。旅館で安心・安全な食事を提供したいとの思いから農業に参入。お茶、みかん、肉牛の生産・加工・販売に取り組む。
302	松浦 恭之助	徳島県鳴門市	株式会社本家松浦酒造場取締役会長	酒造場会長として、2011年日本の棚田百選に認定された地元上勝町の棚田米を使用した、純米吟醸原酒を産地上勝町内の建設業者とともに開発、販売するなど農工商連携にも先鞭をつけた。昭和44年7月～49年にかけて日本酒造組合中央会の清酒需要開発・技術研究員として清酒の多様化、品質改善に貢献し、清酒製造には、原材料に含まれる米はもちろん、米麴まですべて国内産を使用など、国産米の需要開発、コメ余りの解消等に努めている。1993年(平成5年)業界初、清酒から造った「すだちりキュール」を販売。2005年(平成17年)国内初「本家松浦にごり梅酒」発売するなど、地元産農産物を使用した酒造に積極的に取り組んでいる。
303	市岡 通裕	徳島県徳島市	市岡製菓株式会社代表取締役社長	「なると金時」等、地域の農産物を原材料に使用した数々の菓子の開発・製造・販売を行う。食料産業クラスター推進事業・農工商連携事業等の地域農産物を利用した種々の事業に参画し商品化の中核を担っている。農産物生産者や食品加工会社で設立された農業法人「阿波食製作所」に中心となって参画し、加工技術の知識や流通販売のノウハウを提供するなど農業の6次産業化を自らも実践し地域産業の発展のために尽力している。
304	金森 直人	徳島県徳島市	とくしまマルシェ事務局長	平成22年12月から徳島市の中心街新町川ボードウォークにおいて欧州風産直市「とくしまマルシェ」を月1回開催。県内の選りすぐりの農産物や加工品を一堂に集めて開催されるこの産直市には、県内外から1日1万人以上の方が訪れる。商品の選定から各種イベントの企画・立案も自ら努めるなど、地産地消や地域のまちづくりに貢献。今後は、出店者からの協力を得て食育イベントなども展開していく予定。
305	馬淵 キノエ	香川県高松市	香川大学経済学部特命教授	平成17年まで中小企業基盤整備機構のマーケティングアドバイザーとして、商品学の見地から、商品開発・販路開拓に関するコーディネートを行う。平成23年にNPO法人「四国スイーツ88推進協議会」の理事長として、生産者と食品事業者を繋ぐコーディネーターとして活躍するとともに、香川県農工商連携ファンドの審査委員も務める。
306	澳 敬夫	香川県高松市	野村証券(株)	農業・アグリビジネスに関連する地域産業の活性化と地域経済の発展に寄与することを目的として平成23年9月に設立された研究コンソーシアム「かがわアグリイノベーションズ」で生産・加工・流通・観光・福祉の各分野をつなぐコーディネーターとして活躍。現在は、香川県の主要な地場産業である小豆島のオリーブ加工産業の事業モデルの研究を行う中で、自らも事業計画の策定に携わっている。
307	矢野 匡則	香川県観音寺市	(株)三豊ファームサービス代表取締役	平成5年に(株)三豊セゾンを法人化し、米・レタス・タマネギ・ニンニク等の生産を行い、自ら販路開拓を行うほか、鮮度保持技術の研究・開発も行っている。平成23年に地元農業者と連携して(株)三豊ファームサービスを設立し、就農支援・研修制度の整備など人材育成のための仕組みづくりを行っている。
308	広野 正則	香川県三木町	(有)広野牧場代表取締役	79年に酪農経営を開始し、酪農・農業体験の受け入れやパンの製造販売、イチゴ狩りの観光農園にも参画するなど、第一次産業にとどまらない多角経営を展開している。現在は自家生乳と共同出資により設立した(株)森のいちごのイチゴを使用したジェラートの開発に取り組んでいる。
309	亀井 真人	香川県三豊市	讃岐缶詰(株)研究室主任	地元高校生が開発した、金時ニンジンとミカンを使用した飲料の製品化にかかわり、改良や保存テスト等を行うとともに、来年度の販売を目指し、連携して商品開発に取り組んでいる。農産加工に取り組む農業者からの依頼により、製品化へ向けての開発なども行う。
310	古市 千晴	香川県さぬき市	香川東部青果株式会社代表取締役社長	さぬき市の学校給食共同調理場2カ所に約5千食分の地場産食材を提供。県内のスーパーに設置されている地産地消コーナーに、生産者の写真や名前入りの農産物を提供するなど、生産者、消費者の要望を取りまとめる流通コーディネーターとして活躍。生産者とスイーツショップとのマッチング、規格外品の活用方法について提案を行うなどの情報発信も行っている。
311	沖野 智寿子	愛媛県喜多郡内子町	(株)フレッシュパークからり総務部部长代理	経理・人事・広報・企画を担当し第三セクターの経営に携わる。平成20年、農工商等連携支援事業計画「内子町特別栽培農産物等認証の完熟トマトを活用した加工食品・製造・販売」が愛媛県で第1号として四国経済産業省より認定され、この取組が、22年4月農工商等連携ベストプラクティス30に選出される。翌年2月、内子町特別栽培農産物等認証の「もち麦乾麺」が、農林水産省が推進している『FOODACTION NIPOON アワード2010』プロダクト部門で入賞。トマトシリーズ商品のマーケティング調査を行うとともに、新たな内子町特産品で6次産業化の事業を進めている。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
312	西坂 文秀	愛媛県今治市	越智今治農業協同組合営農振興部直販開発課課長	レストラン・カフェ・市民農園・学童農園などを併設した直売所「さいさいきて屋」を統括して、施設の開設・運営や多様な消費者と交流活動の中心的な役割を担っている。学校給食へ地域食材の納入や、レストランからの幼稚園への給食提供に取り組んでいる。 平成23年度から試験的に綿花の栽培し、今治の特産品「タオル」の生産・販売に向けた取り組みを行っている。
313	熊野 智子	愛媛県四国中央市	(有)熊野養鶏「熊福」店長	平成19年に開設した、熊野養鶏が経営する卵販売店舗を併設した食堂「熊福」の店長。 栄養士の資格を活かして自ら新商品の開発を行い、自社の卵を使用した「塩味卵」「スモーク卵」「プリン」の商品開発・販売を手掛け、最近では、シフォンケーキ、シフォンラスクの開発、販売も手掛けている。 また、畜産物を使った料理教室などを通して消費者や子供たちへの食育活動に積極的に取り組む。
314	松本 泰	愛媛県松山市	愛媛県森林組合連合会	愛媛県の推奨する「愛」のあるブランド産品に認定された「えひめ産乾しいたけ」の品質向上を図るため、生産方法の開示とトレスピリティーを推進するとともに、直売所で販売されている商品をチェックし、品質保持や表示方法の適正化の徹底に尽力している。 多様な用途に利用できる乾しいたけの粉末加工品を身近な食品として流通・販売できるような利用方法を行っている。 原木産キクラゲ、乾燥タケノコなどの商品開発を提案し、商品化。直売所での販売につなげている。
315	真辺 由香	高知県土佐町田井	米粉パン専門店「米米ハート」代表	JA土佐れいほくの店舗を借り受け、地産地消にこだわった米粉パンを製造・販売する「米米ハート」を、メンバー四人とともに開業し、直販所「八菜館」を管理運営している。地元で生産していないソーセージなど一部を除いて、米粉をはじめ野菜、卵、牛乳、牛肉など地元産の食材にこだわり、約百種類の米粉パンを製造。県内外で講師を務め、米粉の良さを精力的にPRしている。
316	池 洋一	高知県土佐市	有限会社池一菜果園代表取締役	平成14年「有限会社池一菜果園」を設立。池トマトのブランド名でフルーツトマト、トマトジュースを加工製造・販売（平成22年：栽培面積1.6ha、雇用数40人）。 地域での周年雇用、生産技術の向上、消費者ニーズに合った商品開発により量販店、消費者への販路拡大を実現。生産規模の拡大により生産基地としての展開を目指している。 平成23年土佐市出間新工場完成。1時間3,000本のジュース生産が可能になる。モンドセレクション2011で2年連続金賞受賞。
317	隅田 るり子	高知県南国市	農家レストラン「まほろば畑」会長 南国地区農漁村女性グループ研究会会長	地産地消・安全安心への高まりを背景に、地域の豊富な食材を活かし、生産者と消費者をつなぐ仕組みとして、平成22年10月に農家レストラン「まほろば畑」をオープン。 参加する5グループが、それぞれのコンセプトに基づいて、付加価値の高い地域特産品や郷土料理の研究・開発を行い、ふるさとの味を広く宣伝し、都市と農村の交流、情報交換により、農業、商工業、観光の活性化に寄与している。
318	居長原 信子	高知県高岡郡四万十町	四万十町十とおかみさん市株式会社代表取締役	清流四万十川の中流域で活動する地域団体(200人)の代表で、平成23年に株式会社化した。高知市での産直販売や環境保全型農業を推進。おかみさんパワーでまちを元気にする長年の活動が認められ、平成17年に内閣総理大臣賞を受賞。 道の駅「四万十とおわ」のレストランで定期的に行う郷土料理の「おもてなしバイキング」が人気となっていて、都市農村交流に貢献。
319	畦地 履正	高知県高岡郡四万十町	株式会社 四万十ドラマ代表取締役	四万十川流域町村(旧大正町・十和村・西土佐村)が出資し設立した第3セクター「(株)四万十ドラマ」にて、「四万十川に負担をかけないものづくり」をコンセプトに地域と密着し、自然循環型企業を目指した事業展開を行い、四万十川の会員制度「RIVER」の立ち上げや、四万十川の地域資源を生かした商品開発に携わっている。 平成17年に完全民営化の株式会社として自立し、平成19年に、道の駅「四万十とうわ」の指定管理者として運営し、何もなかった地域に年間15万人を集客。 四万十川流域集客システムをつくる「四万十また旅プロジェクト」に参画し、新たな観光産業を生み出している。また、『四万十の栗再生プロジェクト』の代表として、特産の栗を活かした地域活性化に取り組む、23年度より栗の木1000本を10年間植え、地域産業の振興を行うことにしている。
320	ロギール・アウテンボーガルト	高知県高岡郡檮原町	紙漉体験民宿かみこや 代表	手漉き和紙作家として「土佐の匠」に認定され、制作活動を行う傍ら、夫婦で紙漉き体験民宿「かみこや」を経営。 楮や三椏など和紙の原料を自ら栽培するほか、グループ「やなぎばた会議」を設立して地域で三椏栽培の再生復活に取り組む。 また、「かみこや」では原料の観察から紙漉きまでの全工程を体験してもらうことを通じて、和紙の普及に努めている。 東京都港区の公民館において出前紙漉き講座を定期開催中。
321	古賀 宣彦	福岡県福岡市	はかた一番どり推進協議会	「はかた一番どり推進協議会」の一員として、料理コンテストの開催、農業まつりや地域イベントへの参加を通じて地元ブランド鶏肉の普及に取り組んでいる。 また、体験学習、出前事業や消費者との交流など様々な交流において、企画から実施に取り組んでいる。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
322	末次 敦子	福岡県 久留米市	地産地消の会 代表	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し、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。
323	末次 龍夫	福岡県 久留米市	NPO法人 スローフード協会 筑後平野 理事長	「NPO法人スローフード協会筑後平野」の代表として、地元農産物と地域の食を守っていくため、久留米市を中心に筑後地域でのスローフードの普及を行っている。消費者を対象とした農業体験講座の企画、開催を行うとともに、伝統野菜の栽培を行い、イベントで郷土料理の出店を行うなど、地産地消活動に取り組んでいる。
324	森 千鶴子	福岡県 福岡市	森の新聞社 代表	東京の大学を卒業後、広告業界に入りコピーライターとなる。1997年にUターン後は、農山漁村を歩き、フリーライターとして農業誌等に寄稿、各地に残る生活文化の記録と次世代への伝承活動を行うとともに九州各地の地域づくりに関わっている。農村振興や地域資源を活かした食品加工・商品開発のアドバイザーを多くの市町村で務めている。
325	池尻 正昭	福岡県 北九州市	北九州農業協同組合 営農経済部	農産物直売所「大地の恵み」の開設を担当し、その後も3店舗出店、インショップ事業など市内で地元農産物の販路開拓に取り組んだ。また、作付け品目の検討や産地間連携も進めている。その他、地元生協と子供達との農業体験交流を企画し、講師として現場に出向き、農業への理解促進のための取り組みを行っている。
326	奥本 馨	福岡県 岡垣町	グラノ24K 総務部 部長 農業法人「ゆうま」責任者 兼務	地産地消をモットーに地域の農家、漁師とともにレストラン、カフェ、結婚式場、脂屋台、ベーカリー、宿泊施設などをオープンさせ、今では契約農漁業者約40軒、年間30万人の集客を実現しているというグラノ24Kを創業時から支えるマネージャーとして活躍。現在は6次産業化に引き続き、食育にも力を入れている。
327	杉本 利雄	福岡県 川崎町	(有)ラピュタファーム 代表取締役	大手デパートを退社後田川郡川崎町で観光果樹園&レストラン「ラピュタファーム」を経営。川崎町にとどまらず、筑豊地域の特産品を生産するメンバーと「豊友会」を結成し、筑豊全体の活性化を目指した活動を展開中。イチゴや梨など広大な果樹園には年間約6万人が訪れる地産地消型レストラン、「ラピュタファーム」のオーナー。
328	長野 路代	福岡県 飯塚市	野々実会 会長	十五歳のときに母を亡くし、農業をしながら一家の台所を預かる。祖母の背中を見て、庭先にある材料を生かし、ものを買わずに生きる知恵を身に付け、平成2年に加工グループ「野々実会」を結成。コショウミソなど、ヒット商品を連発。なかでも無農薬ユズ入りのノンオイル無添加ドレッシングは年間九千本、長野ばあちゃんのじゃんがらセット(こしょうみそ・じゃんがら納豆・赤唐辛子)は5千本を売り上げる。
329	岩城 和久	福岡県 福岡市	福岡市漁業協同組合 唐泊支所長	長年漁協支所長を務め、漁獲量の減少や魚価の低迷を打開するため、かき養殖を軸とした支所事業展開の中心的な役割を果たしている。かき養殖業への参入から生産出荷体制の構築、「唐泊恵比須かき」としてのブランド化、かき加工品の商品化、支所直営の焼きカキ小屋開設と運営、各種PRイベントの実施、支所HPやメディア、大学など他業種との連携を活用したPRIに至るまで多岐に渡る取組みを実践。当施設は県内外からの多くの来場者で盛況が続き、漁業者所得の向上と安定化に貢献。
330	小野 善隆	佐賀県 佐賀市	農事組合法人 そよかぜ館 代表理事	96年に現在の「そよかぜ館」の前身である直売所「松ちゃん梅ちゃん」を設立。02年に道の駅として認可登録される。直売所を拠点とした、地産地消・食農教育・都市農村交流等を実践し、年間を通じて、各種体験教室やイベント等を実施。また、遊休農地を活用した会員制体験農園にも取り組む。
331	西山 利治	佐賀県 鳥栖市	「学校給食応援志隊」 隊長	学校給食への安全・安心な食材供給を目的に、平成20年「学校給食応援志隊」を結成。計画的な生産・出荷体制の構築とともに、生徒や学校栄養職員の農業への理解が深まるよう、農業体験等の活動も行っている。「学校給食応援志隊」の取組を広く紹介し、学校給食における地産地消の普及に貢献。
332	横尾 文三	佐賀県 佐賀市	有限会社ヨコオ牧場 代表取締役	自ら生産した牛乳を使った加工品(チーズ・ヨーグルト・アイスクリーム)を製造・販売。特にアイスクリームは、OEMによりいろんな農産物とのコラボを成功させている。また、酪農の持つ多面的機能や公益的役割及び環境保全や循環型農業生産などを主題にした講座を実施している。
333	猪ノ口 操	佐賀県 白石町	しろいしてんべ加工協議会 代表	昭和63年に地場産品の開発を目的とした協議会を22名で発足。平成16年に新加工所を直売所に併設し、組織名も「しろいしてんべ加工協議会」に改名。白石産の大豆を100%使用した「しろいしてんべ(大豆の発酵食品)」の生産・販売や地元の学校・保育園等の給食への食材供給を実施。また、消費者を対象にした食農教育講座や郷土料理講習などの幅広い活動にも取り組んでいる。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
334	石橋 みつ子	佐賀県 有田町	ゆうきの会 代表	14年前に安心・安全な農産物の生産を目的に、有機農法に取り組む「ゆうきの会」を結成。有機栽培による農産物を使って、具に一工夫を凝らした「有田お焼き」の製造・販売に取り組んでいる。また、園児等を対象とした農業体験や食育のイベントや児童・生徒へ食の大切さを教える講演等を実施している。
335	古賀 正弘	佐賀県 小城市	佐賀冷凍食品株式会社 代表取締役	「主役は生産者」という理念のもと、生産農家と連携した「安心」「安全」「美味」な各種加工品を開発。商品開発では著名な料理研究家を迎え、有機栽培米を使った冷凍おにぎりや佐賀牛のハンバーグ等々、地域の厳選された素材を最大限生かすことを心掛けている。また、産学官連携の協同開発事業者として、農産物の機能性成分に着目した商品開発等にも携わっている。
336	福山 テル子	佐賀県 小城市	農村女性グループ「わかば会」 元代表	昭和59年にみかん生産農家グループ「わかば会」を結成。みかんの作業・収穫体験等をはじめ、郷土料理やエコ料理作りで都市農村交流を实践。また、学校給食への食材提供も行う。県農山漁村女性グループ研究会長を歴任し、農家生活指導士として、長年にわたり農村女性組織の育成指導に取り組む。
337	林 雅文	佐賀県 伊万里市	(株)伊万里木材市場 代表取締役	九州一円及び中国地方からも原木を集荷し、木材の安定供給に取り組む。立木購入の際、自力での植付が困難な森林所有者と森林整備協定を結び、伐採後の植付、5年間の下草刈り等を森林所有者の負担なしで行い、健全に育成した森林を所有者へ返還する「トゥモローグリーンプロジェクト」を実施。また、間伐紙「木になる紙」の原料となる間伐材の集荷・供給に協力。
338	千々波 行典	佐賀県 唐津市	NPO法人 浜一街交流ネット 唐津理事長 (佐賀県玄海水産振興センター 一副所長)	『NPO法人 浜一街交流ネット唐津』は、佐賀県玄海地区の魅力ある浜の情報発信活動、消費者との漁業体験や学習等による交流活動、水産物の販売支援活動を柱として実施している。販売支援活動では、6次化への支援として、漁業者、女性加工グループ等が製造販売する水産加工品を、HP「浜を楽しむ」やブログ「浜ブログ」、マスメディア等を使って情報発信するとともに、「佐賀玄海の浜直送便お歳暮カタログ」を作成し、新たな販路拡大も行っている。
339	楠田 喜熊	長崎県 南島原市	株式会社 雲仙きのこ本舗 代表取締役社長 長崎県農業法人協会 顧問	1957年に「長崎県えのき茸生産組合」を設立、1976年に法人化。キノコの人口栽培について研究を重ね、九州で初めて空調管理下における人口栽培を始める。直営の販売店には、体験学習の場を設け、消費者のきのこのへの理解やニーズ把握に取り組んでいる。また、製麺業者から相談を受けたことをきっかけに、麺類の製造販売も始める。
340	馬場 節枝	長崎県 雲仙市	農事組合法人守山女性部 加工組合 代表理事組合長	1987年に任意組織として設立し、農産物加工に取り組む。2003年に市のプロジェクトによる「雲仙こぶ高菜」栽培の再開を機に、「雲仙こぶ高菜」の加工製造を始め、素材にこだわった加工品等を提供している。
341	渋谷 進	長崎県 佐世保市	有限会社 フロンティア アグリカルチャーながさき 総務部部长	平成17年に総合建設業(株)堀内組が、新たに農業分野へ参入するため、同法人を設立。先進的農家から最新技術を導入するという農業モデルで、高品質なブルーベリーを栽培し、東京市場まで安定的に出荷。他産業と連携してブルーベリーを活用した加工品の開発等も行い、付加価値を付けての販売にも取り組んでいる。
342	松永 忠徳	長崎県 南島原市	株式会社みそ半代表取締役 ふるさと財団地域貢献企業の 会会長 長崎県環境保全型農場有 限会社取締役	農業、漁業、手延べ素麺の製造、水産物の加工販売、飲食業など、一次産業から三次産業までの業態を幅広く経営し、地域に雇用を創出するなど、地域振興に貢献している。また、地域における企業経営について、各地で講演を行っている。
343	北島 淳朗	長崎県 佐世保市	社会福祉法人ふるさと 理事・統括部長 さいかい元気村協議会 副会長	1998年に鹿児島県川辺郡(現在は南九州市)川辺町の長谷小学校跡に「かわなべ森の学校」を開校し、食と農・環境に関する学習や農業・農村の体験による都市と農村の交流など、農村の環境を守り、地域資源を活かした活動を行う。現在は、長崎県西海市で社会福祉業に携わりながら、地域づくりのアドバイザーとして、ツーリズム活動の支援等取組んでいる。
344	吉川 幸人	熊本県 合志市	有限会社吉川農園 代表取締役 青紫蘇農場株式会社 代 表取締役	平成6年から周年出荷で大葉を生産。有機栽培で大葉の「生葉」を出荷してきたが、規格外品の有効活用を図るため、加工品の開発に積極的に取り組み、現在、大葉を使った加工品は10種類以上。(加工品:青しそ濃縮ジュース、青しそ茶、青しそそめん、そば、うどん、香料、赤しそ色素、赤・青シソアラル、青シソ茶漬、シソアメ等) 新たな販売先の確保として輸出も平成18年度から開始。香港、シンガポール、米国、イギリス、フランス、ドバイ、マレーシア、台湾等に生葉、加工品を輸出。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
345	香山 勇一	熊本県上益城郡益城町	有限会社コウヤマ 代表取締役社長	熊本県益城町に生まれ、葉タバコ農家の父の後を継ぎ、サツマイモ主体の農業を始めた。その後1991年、農業生産法人(有)コウヤマを設立。自社で生産した農作物やこれを使用した商品の製造販売を行っている。その後「芋屋長兵衛」を屋号とし、熊本名物の「いきなり団子」を全国的ブランドにすべく尽力。サツマイモを原料にしたパウダーやペーストなどを、菓子メーカーなどに原料として提供するなど他企業との連携も積極的に展開している。
346	山田 政晴	熊本県阿蘇郡西原村	有限会社山田牧場 代表取締役社長	有限会社山田牧場を平成5年創業、南阿蘇の雄大な自然を一望する西原村の俵山山麓にあり、自給飼料を豊富に与えた元気な牛から美味しい牛乳を生産している。また、その牛乳を使った100%手作り・アイスクリームや乳製品を加工販売している。「ファームレストランまきば」では、西原村でとれた野菜を中心に手作りしてバイキング方式で提供している。
347	賀久 清豪	熊本県菊池市	(有)有朋の里 洒水 支配人	平成20年に交流促進部門で農林水産大臣賞を受賞した、道の駅洒水の物産館「養生市場」の経営などで、生産者による接客、農業体験などによる顔の見える取組の推進や地域の学校や老人ホームなどへの食材の提供等により、地域産業の振興と地域住民の生活向上等の取り組みを行っている。
348	福田 豊樹	熊本県水俣市	(株)福田農場 代表取締役	みかん、梨、ぶどうなどの自家生産品および地域の特産品にこだわった食材の提供・販売を展開。飲料業・百貨店などと連携しブランド品の開発・製造・販売を行うとともにみかん狩りや各種体験学習(ふれる・まなぶ・たべる・つくる)など観光交流拠点としての農園事業を通じ、環境・食の大切さを伝える。
349	岡 初義	熊本県八代市	やつしろ菜の花ファーム 987 代表	「九州新幹線沿線に菜の花畑を作ろう」をテーマに地元の農家で組織を設立。菜の花栽培により地力増進を図り、減農薬・減肥料で栽培した「菜の花米」を販売。その他にも、地元の中小企業と知恵を出し合い、菜の花に由来した「菜の花蜂蜜」、「菜種油」、「菜の花米を原料とした清酒」を商品化。
350	新村 博之	熊本県人吉市	人吉市地産地消推進協議会 会長 人吉市有機農業推進協議会 会長	平成12年より地元産農産物(タマネギ)の学校給食センターへの納入を積極的に推進。関係機関との連携強化を図り、現在では30品目を超えるまでにいたる。地元の小学生・保護者を対象としたふれあいタマネギ農園の開設やイチゴ狩り体験、アイガモ農法による田植えから稲作り体験など食農教育にも積極的に携わる。
351	嶋本 秀司	熊本県上天草市	大矢野黄金のハモ部会 部会長	地元で水揚げされるハモ(魚名)を平成15年より関東方面を中心に出荷開始。規格外については、商品価値がなかったため、平成17年ハモのほね切り加工場を地元漁協協力のもと建設、「大矢野黄金のハモ」として鮮魚及び一次加工品を熊本市を始めて各地に出荷し好評を得るとともに、地元の観光協会や自治体と連携し上天草市の夏の旬の食材として定着させる。
352	高峰 博美	熊本県芦北町	あしきた農業協同組合 代表理事組合長	当JAでは「未来をみつめるJAあしきた」という理念を掲げ、様々な取り組みを行っている。学校給食への農産物・加工品の提供、郷土料理学習会などの食育活動。朝市やファーマーズマーケットでの農産物販売など、その範囲は多彩。
353	落合 龍見	熊本県球磨郡多良木町	個人	50haの山林を所有し、素材生産、果樹(クリ)栽培、椎茸栽培の複合経営を行いつつ、消費者ニーズにあった商品づくりに励み、地産地消を推進。また、休校中の小学校を利用し、地元産の野菜や山の幸を使った料理を提供する飲食店「まなびや」を立ち上げ、都市と山村の交流による地域振興に貢献。
354	鈴木 明久	大分県日出町	有限会社鈴木養鶏場 代表取締役社長	成鶏16万羽、雛6万羽を飼育する県内最大の養鶏場であり、採卵の生産、液卵の加工、けいふん堆肥の生産及び販売を行っている。卵価に左右される経営から脱却するため、大口の取引先への直販、卵のブランド化を図り、卵の生産・販売だけでなく、卵の加工所とアンテナショップ「鈴卵食品館」を立ち上げ、鶏糞を利用した肥料やお茶、椎茸など栽培し多角化経営を行っている。
355	長谷部 建美	大分県日田市	株式会社つえーピー 代表取締役	エーピーは、Agriculture(農産物)、Product(製造加工)の略称で、地元の素材を地元で加工し、販売することで、村を元気に豊かにしたいという思いから生まれた食品加工会社である。特産品開発とお客に「安全な商品」を届ける仕事を通じて、地域づくりに貢献し、社員の幸福と会社の発展、繁栄を期することを経営理念としており、農畜水産物、林産物の生産・加工及び販売(わさび・こんにゃく・柚子・梨等)菓子・惣菜・調味料の製造及び販売を行っている。
356	熊谷 彰人	大分県日田市	株式会社クマガエ 代表取締役社長	昭和2年創業で、昔ながらの製法で造り上げる手作業仕上げのこんにゃくで、身体に美味しい水にするためアルカリイオン水を使用し、地場産のこんにゃくで造った豆腐・うどん等のこんにゃく製造業・惣菜製造業・菓子製造業等の新商品開発に取り組んでいる。工場見学には県内外から多数の来訪者が訪れる。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
357	鷺頭 栄治	大分県九重町	農家レストラン「べべんこ」代表	「まだまだ、これからの農業は、新しい分野、形で切り開いていけるもの」との考えにたち、「安全・おいしい・新鮮な食材を多くの人に食べてもらいたい」「生産者の顔の見える農業がしたい」「消費者に本物の味を届けたい」との思いから、畜産部門・水稲部門・花卉部門や地産地消として顔の見える農家レストランを行うなど、家族労働力で4部門の多角経営を実践している。 繁殖・育成・肥育と牧場内で一貫経営で、自給飼料生産・牛の餌の大半を自家生産する。
358	小野 今朝則	大分県豊後大野市	里の駅「やすらぎ交差点」元駅長	里の駅は2003年にオープンし、地域の牛・米・シイタケ生産の協議会(48名の会員)が、当初から「地産地消にこだわった店にしよう」との思いで、直売所・農家レストラン・ガソリンスタンドを地域で運営している。 レストランは、地元で取れる農産物を中心に、朝地牛のバック売りや、地元の産品である乾し椎茸を活かした料理を提供し、年間約3万人が訪れる。 協議会のメンバーが“先生”となり、小中学校の子どもへの料理講習や職場体験を受け入れるなど、地域の食育活動や農業の紹介にも力を入れている。
359	藤嶋 祐美	大分県臼杵市	「給食畑の野菜」有機農業推進協議会 会長	美味しく、栄養のある有機野菜を市民に食べてもらうことと、自然環境のことを考えた有機農業を続けていくために、臼杵市との連携・協力のもとで学校給食・地元の直販所を介した地産地消型の有機農業を推進している。 取り組みの主な内容は、学校給食への有機農産物の供給、給食センターにおける使用野菜の有機野菜への利用転換、地元の直販所における有機農産物の販売促進、有機農業・有機農産物への理解促進、有機栽培農家の増加、有機農業をはじめとする環境保全型農業の推進、直販所出荷者の有機栽培への取組推進等である。
360	甲斐田八夜子	大分県豊後大野市	(有)宝いも「いもの力屋」代表	豊後大野市の特産品のかんしょの加工品を県内外に広く販売し産地の情報発信、知名度向上を図り、かんしょ産地の活性化を図ることを目的にしている。 大分市の「豆の力屋」と製品開発・販売を提携し、消費者との交流促進と販路拡大を進める。 イモづくしのお店「いもの力屋」と同じ敷地内に「やさい市場」も経営しており、地元農家の野菜を仕入れ、売れ残った野菜を自家加工場で漬け物として販売している。
361	安藤 ミキヲ	宮崎県日南市	JAはまゆう女性部・オルグ員	JAはまゆう女性部長を経てオルグ員に就任し、「地産地消料理教室」の講師や、農産加工グループ「花工房」の惣菜部代表者として、地場農産物の加工品考案や製造、他のグループ員への指導を行う。 小学生を対象とした地場農産物を使用した料理教室や地域のイベント、農産物直売所「ござえん」の運営に係わるなど幅広く活動。本人は農家であり、生産から加工・販売まで地産地消の啓発に取り組みされている。
362	杉田 浩一	宮崎県宮崎市	(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 技術開発顧問	宮崎県ジェイエイ食品開発研究所の初代所長に就任し、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貢献。産・学・官等との連携で新しい地域農産加工商品の開発に尽力。また、地域の加工グループ等に対し開発・製造からデザイン、販売に至るまでを総合的に助言することや各種講演会や情報誌等への連載などを行い幅広く活躍。
363	石塚 民子	宮崎県宮崎市	安心野菜応援団 会長	安心野菜応援団の会長として、安全で安心できる農林水産物に着目され、新たに展開する直販所の店長としてご尽力されている。 常日頃より食の大切さと健康についてもご興味を持たれ、様々な経験から生産者と消費者を強い絆で結びつけ、無駄のない農林水産物の活用に貢献している。
364	黒木 親幸	宮崎県西諸県郡高原町	農事組合法人はなどう 代表理事	地域農業の活性化を目的に設立された農事組合法人「はなどう」や、「地産地消」を理念として農産物の栽培から販売、更なる拡大を行う拠点としての直売所(杜の穂倉)建設に中心的な役割を担われて活躍された。また、法人の代表理事に就任され、ブランド米(小清水米)の普及拡大、契約栽培麦を使用した加工品の市場拡大に取り組まれている。
365	徳重 文子	宮崎県都城市	有限会社紅梅園 代表取締役	昭和40年に梅を植え付け、「土は命」をモットーに自然の摂理にそった生産・加工・販売を実践し、先祖伝来の生産法(自然栽培)と知恵の加工法を途絶えることのないように、正しく次世代へ伝承する事などに貢献している。また、インターネット等を通じて全国の梅製品愛好者への宅配事業などにも取り組み、多くのマスコミにも取り上げられている。
366	飯干 淳志	宮崎県高千穂町	高千穂ムラたび活性化協議会 事業管理者	過疎化の進む集落に新たなビジネスを創出するため平成22年6月に協議会を設立。、米や苺などの農産物を生産し、加工、販売に取り組んでいる。また、古民家を利用した農村民宿を経営するとともに、どぶろく特区の認定を受けどぶろくの醸造にも取り組んでいる。その他、都市部の若者との交流を地域ぐるみで積極的に行い、地域の活性化を行っている。
367	馬場 和久	宮崎県延岡市	0982株式会社 代表取締役	県北地域の情報紙制作、えんぱく実行委員、のべおか感動体験案内人連絡協議会事務局長、ひむか広域観光戦略会議コーディネーター、延岡発祥延岡チキン南蛮党広報委員長。 第6回B級ご当地グルメB-1グランプリinHIMEJIIに初出展。

	氏名	地域	所属・役職	主な活動
368	下堂 蘭 豊	鹿児島県 鹿児島市	株式会社下堂園 代表取締役	平成4年より、国内販売に加え、欧州を中心に緑茶の海外取引を開始。10年には自社農園として、関連会社「農業法人有限会社ジオ・ファーム」を設立して欧州輸出向けの有機栽培茶の生産体制を確立するとともに、ドイツ現地法人「下堂園インターナショナル」を設立し、海外進出の体制を整え、緑茶ブランド「K EIKO」シリーズを展開。 商品開発については、主力商品である緑茶「ゆたかみどり」にとどまらず、「生姜紅茶」、「ゆず&ハーブ茶」等の多数の新商品を開発。
369	渡辺 千佳子	鹿児島県 南さつま市	マダム・ポー研究所 代表	平成12年に規格外品のにんじんをつかった加工品「キャロティー」(人参焙煎茶)を個人で開発して県主催「新ふるさと特産品コンクール」に応募し奨励賞を受賞した。平成13年に有限会社マダム・ポーを設立して、本格的に加工販売を開始。その後も地域の農産物(桑、さつまいも他)を活用した新商品を次々と開発し、各商品ともさまざまなコンクール等で賞を受賞した。 現在は、マダム・ポー研究所の代表として、地域特産品を利用した料理レシピ等の企画開発のアドバイス等を行っている。
370	中島 孝子	鹿児島県 鹿児島市	有限会社さくらじま旬彩館 代表取締役	母体は桜島町生活改善グループ内の生産農家女性たちが結成した農産加工グループ。平成5年より、みかん、ピワの加工品を商品化。平成7年に「さくらじま旬彩館」を設置し、平成16年には、加工品の常設販売を開始するとともに、レストランの運営も開始し、法人化。 平成22年には、「青切り小みかンドレッシング」を発売し、各コンクールで賞を受賞。
371	福司山 エツ子	鹿児島県 鹿児島市	食育シニアアドバイザー(鹿児島女子短期大学名誉教授)	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。平成18年度より県の「食育シニアアドバイザー」として、各地で食育・地産地消に取り組む団体等に対する指導・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。
372	立石 百合恵	鹿児島県 薩摩川内市	(医)九十九会 関小児科医院 管理栄養士	入院患者への給食において地元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を説明。 大人に対する食育に力を入れ、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、市の食育推進大会などで講演等を行い、地産地消の啓発活動に尽力。 食育の会かのごよりの代表を務め、地場食材を使った「川内きびなご鮎」を開発・商品化。
373	栗原 直子	鹿児島県 志布志町	有限会社 ライクマム 代表取締役	「お母さんが好き」「お母さんの様に・・・」という意味の社名「ライクマム」を経営する会社の代表。 鹿児島の食材を使い主婦ならではの発想で「焼酎ドレッシング」「赤ピーマンケチャップ」「スティックタイプの焼き芋プリン」などの商品を開発販売。いずれも好評につき県内外より多くの引き合いがきている。
374	中村 えいこ	鹿児島県 肝属郡 肝付町	農業生産法人 (有)えこふあーむ 専務取締役	耕作放棄地を活用し、豚をパートナーに大切な資源を無駄にすることなく、未来に残せる、生産者と消費者でつくる循環型農業をおこなっている。 管理された13haの耕作放棄地に200頭の豚をストレスなく周年放牧し、環境に配慮した健康的な豚を生産、自社工房にて高付加価値で収益性の高いハム・ソーセージ等を製造している。
375	小松 俊春	鹿児島県 日置市	元 江口漁業協同組合業務部長	地元の水産物や農産物及びその加工品を展示・販売する施設として、平成15年4月に直売施設「江口蓬莱館」がオープン。 江口漁協は、オープン当初から当該施設の指定管理者として運営を行っており、鮮度の徹底、地域が一体となった商品の高質化への取り組みは、県内外より高い評価を得ており、年間の売上高は地産地消施設としては県内トップを誇る。
376	田村 三千代	鹿児島県 鹿屋市	(有)光洋丸取締役 鹿児島県青年漁業士	カンパチを小分けに加工して直接販売するほか、カンパチ宅配や移動販売を行う。女性漁業者と、販売促進を目的とした「海江'S(うみえず)」を結成し、「一日食堂」をオープンするなど、魚食普及とカンパチのPRIに努める。
377	高良 盛達	沖縄県 那覇市	(株)アイランドファーム じんぶん農産学校事業部 校長	元農業改良普及員(普及指導員)及び元沖縄県立農業大学校教授。 (株)アイランドファームにおいて、厚生労働省の緊急人材育成支援事業の農業分野を担当。 農業生産から加工・販売に至る幅広い分野で受講生を指導している。