

# 東北における地産地消の取組事例

平成22年5月発行

地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」が各地で取り組まれています。農林水産省では、地産地消を「新たな食料・農業・農村基本計画」における食料の安定供給の確保に関する施策の一つと位置づけ、推進しています。

平成21年度の表彰事業を行いましたのでご紹介します。全国段階では、平成22年2月17日に国立オリンピック記念青少年総合センター(東京都渋谷区)において「全国地産地消推進フォーラム2010」(主催:全国地産地消推進協議会)が開催され、農林水産大臣賞、特別賞(全国地産地消推進協議会会長賞)及び農林水産省生産局長賞の授賞式が行われました。東北地域では2団体(協議会会長賞及び生産局長賞)が受賞しました。

また、東北農政局では、平成17年度から東北地域の個性を生かした創造的かつ、将来性がある地産地消活動に取り組む団体等を表彰しています。

平成21年度は、管内3県から推薦された3団体に対して、東北農政局長賞を授与しました。

受賞団体の取組は、いずれも今後の活動の発展と地域における先導的な役割の発揮が期待される内容です。



▲全国表彰で受賞された団体

## ◆平成21年度地産地消優良活動表彰・受賞団体の活動概要◆ 受賞団体の活動概要をご紹介します。

### 【全国地産地消推進協議会会長賞】

#### ●みどりの食材連絡会 (秋田県鹿角市)

新鮮・安全な地元産食材を学校給食側が求める価格・数量で供給できるよう、平成12年に市内8カ所の直売所がネットワーク(定期運営委員会の開催等)を構築し対応。

「年間の収穫予定表」を学校側へ提示すること等で、計画的な地場農産物の利用が図られており、納入状況は20年度で45品目、40トンで地場農産物利用率は51%と県平均を大きく上回る。



▲学校給食への食材搬入



▲学校給食の様子

給食だよりで当該連絡会から納入される地場農畜産物を児童・生徒、保護者に周知。生産者の学校訪問や「フキ刈り体験」等を通じて児童・生徒が地元食材への関心や理解が深まる。

学校栄養士との交流の場を持つことで地元食材への理解を深めた献立作りにつながる。とともに、会員農家の生産意欲が向上する等相乗効果が見られる。

(Tel 0186-30-0241「みどりの食材連絡会」)

### 【農林水産省生産局長賞】

#### ●株式会社 鐘崎 (宮城県仙台市)

県内の旬の産物(地場野菜、海産物等)を月替わりで笹かまぼこの具材として使用する「笹ごよみ」を商品化。

具材である旬の産物について、食材の特性や栄養価、産地情報、歴史的なエピソード等をパッケージや新聞広告等で情報発信。店頭販売員に具材の情報を周知し、消費者への食材に関する情報提供を徹底。



▲大崎市の大豆を使用(12月)



▲美里町の春菊を使用(2月)

具材の入手にあたっては、生産地域に直接出向き、その生産現場を理解するとともに、生産者と交流することで新たな食材の発掘につながる。生産者側にとってもマーケットインによる生産の意識が浸透。

(Tel 022-231-5141「(株)鐘崎」)

詳しくは「農林水産省地産地消ホームページをご覧ください。

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan\\_tisyo/index.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/index.html)

## 【東北農政局長賞】

### ● はなやか亭 (宮城県美里町)

地産地消、地元食材のPR、食の提案、農家のおふくろの味をコンセプトに代表者である伊藤氏が平成13年に直売施設「花野果市場」内に地元食材を利用した農家レストラン、加工品の製造・販売等の活動を展開。

地元食材を利用した郷土料理や地域に伝わる精進料理の提供により地産地消・地域の食文化の伝承を实践。年間利用客は15千人以上で美里町の食材・郷土料理を賞味する拠点として定着。



▲はなやか亭の皆さん



▲地元産米を使用した  
焼おにぎり

併設の直売所での惣菜・漬物、菓子類等の販売は約5千万円になり、地元食材の供給・消費につながっている。

食材のほとんどは伊藤氏の自家生産物であるが、不足する際は直売所の地元産食材を利用。

首都圏のホテルとの定期的な交流、県内の食関連イベントに積極的に参加し、地元食材や伝統料理をPR。

(Tel 0229-59-1313「はなやか亭」)

### ● さくらますの会、旬の魚 2期の会 (山形県山形市)

庄内産魚介類の魅力、おいしさを内陸(山形市内を中心とした地域)の多くの消費者に知ってもらうため、自主的に料理講習会を開催するグループとして発足し、これまで70回料理講習会を主催し、延べ1,500名以上が受講。

講習会では、庄内浜産魚介類(地魚)をテーマにした料理を紹介し、地魚の旬やそのおいしさを伝えることで、地産地消の普及に貢献している。

これらの活動を通じて、山形県内(庄内浜)産魚介類のおいしさ、新鮮さがアピールされ、山形市及びその近郊の内陸地方における地魚ファンと量販店等における庄内浜産魚介類の取扱量が増加した。

また、庄内地方漁協女性部との人的なつながりにより都市と漁村の交流がなされた。



▲料理講習会参加の皆さん

### ● はなわふるさと物産直売センター組合 (福島県塙町)

「自分で作ったもの・加工したものしか出品しない」がコンセプト、高齢者は「年金プラス50万円」の収入を目標に生き甲斐づくりにも寄与。他の直売所との差別化を図るため、定期的なイベントの開催、会員のボランティアによる周辺環境の美化に取り組む。作付品目を会員相互で情報交換したり、新規品目を取り入れる等により品揃え、出荷量の増加を図る。



▲ はなわふるさと物産直売センター



▲ 手作りこんにやく

栽培履歴の記帳の徹底、アンケートに基づく運営の改善や生産・販売意欲向上のため奨励金制度を実施。地域の特産物であるエゴマ油、手作りこんにやく、総菜類の販売により販売額・所得向上に寄与。17年度より組合内に「給食部会」を設置し、学校給食関係者との意見交換会や部会の打合せにより納品。東京都練馬区での定期販売イベントの実施、農業体験ツアーへの協力。

以上の取組により20年度の売上は2億5千万円に達し、農家所得の向上、地域活性化の拠点となる。

(Tel 0247-43-1030「はなわふるさと物産直売センター組合」)

### 【問い合わせ先】

東北農政局 生産経営流通部 農産課 担当:地域指導官、生産総合指導係(内線4089)

TEL 022-263-1111(代表) URL <http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tisantisyoutisantisyou.html>