

食料自給率向上に関する参考事例

この事例集は、東北農政局が行った食料自給率向上キャラバン(6県の約900団体に対して実施)において明らかになった、具体的な課題解決の一助となるように、参考となる取組事例をとりまとめたものです。

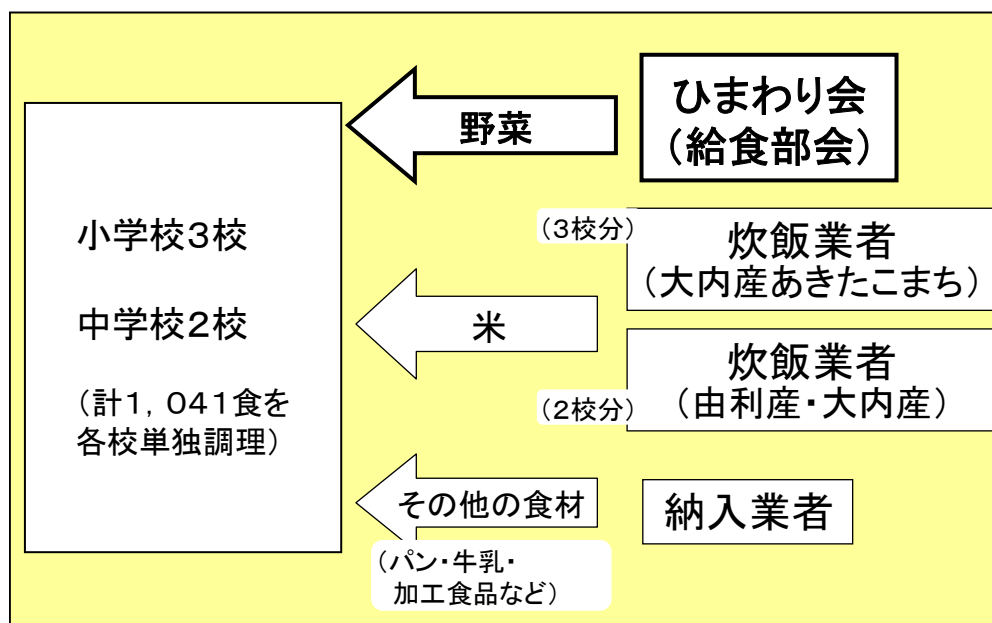
	ページ
○ 地場産農産物を使った学校給食	
・ 秋田県大内町(現: 由利本荘市)「ひまわり会」	2
・ 岩手県矢巾町「JAシンセラ」	3
・ 山形県藤島町(現: 鶴岡市)「サンサン・畑の会」	4
・ 宮城県利府町「キャベツクラブ」	5
・ 熱塩加納村(現: 喜多方市)	6
○ 食育	
・ 子育て世代への食育 (山形県、JA鶴岡「アグリカレッジ」)	8
○ 食品産業と農業の連携	
・ 地場産大豆の利用 (宮城県登米市、北上食品工業)	10
・ 地場産大豆の利用 (山形市、サンコー食品)	11
・ ポテトチップス向けばれいしょの生産 (福島県原町市、JAそうま)	12
○ 飼料自給率の向上	
・ 飼料用米によるブランド豚生産 (山形県遊佐市)	14
・ 食品残さの飼料化 (福島県大玉村、国分農場)	16
・ 遊休水田を活用した放牧 (福島県平田村、蓬田東部受託組合)	17
○ 外食における対応事例	
・ 地産地消レストラン認証制度(岩手県、いわて地産地消推進会議)	19

学校給食の事例

○ 直売所グループ「ひまわり会」 秋田県大内町(現 由利本荘市)

(概要)

- ・直売所「ひまわり会」(H12.4営業開始)の運営が順調で、作付面積・作物が増加した結果、生産に余剰。
- ・14年3月より、「大内町地産地消推進協議会」で学校給食関係者、ひまわり会等により供給方法を検討。(大内町産業課がコーディネート)
- ・町学校教育課、県学校給食会との協議を経て、炊飯業者の大内産あきたこまち使用がスタート。(3~4月)
- ・野菜については、試行錯誤の結果、ひまわり会から、事前に供給可能な野菜を通知する方法により、5校への供給が実現。(14年度二学期)
- ・小中学校3校とひまわり会が納入契約を交わし、責任ある対応をとることとした。



(納入手順)

- ・毎月15日 ひまわり会が納品可能な農産物の予定書を提出。
- ・20日前 岩谷小学校の栄養士が「ひまわり会」の納入可能農産物に合わせて5校の献立を決定。
- ・2~3日前 各校の担当配送員が農家に最終確認。キャンセルは5日前まで。
- ・納入当日 配送員が8:30までに各校に配送。
- ・翌月10日 ひまわり会から各校に請求書を送付。学校側は速やかに振り込み。
- ・同月16日 ひまわり会が、各農家への配分額を、当農家の直売所での売上額に

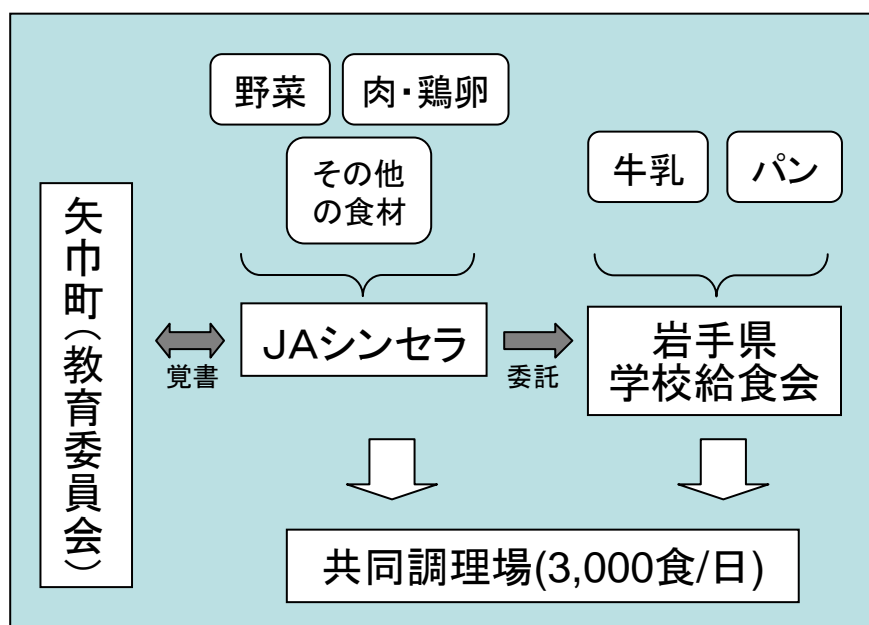
(ポイント)

- ・学校側にとって必要な納入業者となるには、①突然の注文や量目の変更に対応、②学校の農業体験の依頼に進んで協力などの付加価値が必要。
- ・均質なものの供給が基本だが、不揃いになるのは避けられず、調理員の協力が不可欠

○ JA関連の直売所運営会社「JAシンセラ」 岩手県矢巾町

(概要)

- ・矢巾町の学校給食が共同調理方式に移行するにあたり、以前から要望の高かった地場産食材の使用率向上を進めることとなった。
- ・岩手県盛岡地方振興局の仲介により、JAと矢巾町が覚書を締結。16年度より、全ての食材供給をJAいわて中央の子会社「JAシンセラ」が行うこととなった(従来は、入札方式)。
- ・1日3,000食(6の小・中学校)分、年間の食材費は1億4千万円。
- ・これにより従来1割以下だった町内産が30%に増加。
(県内産60%、国内産で99.8%)



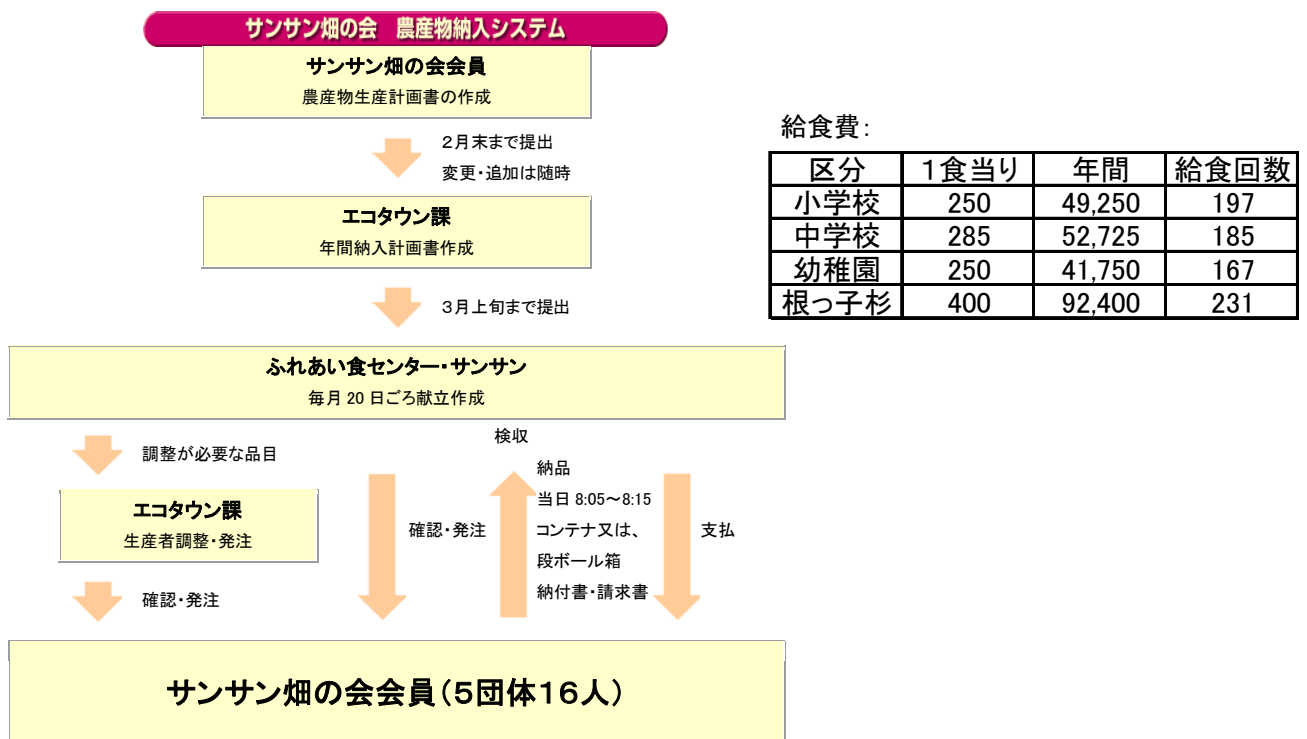
(ポイント)

- ・食材代金は年間1億円ほどであり、JAには手数料として10%(年間1,000万円程度)の収入となる。
- ・農家は朝早く収穫し、JAの施設内冷蔵庫に搬入する。JAは午前8時頃に給食センターに運ぶ。
- ・JA内に学校給食食材納入組合を設立。年間1トン以上使用する にんじん、たまねぎ、だいこん、はくさい等について重点的に作付け。
- ・納入価格は商品を見ながらJAと栄養士と協議して決定。
- ・学校給食で消費し切れなかったものは産直で販売することで、利益を確保している。
- ・品物が無い場合には産直組合の500名から調達。それでも間に合わない場合は市場から仕入れる。
- ・給食センターからは「規格の不揃いが困る」と言われている。また、100%地産地消の日を設けて欲しいと言われており、対応を検討中。
- ・牛乳・パンについては、学校給食会に納入を委託。加えて振り込み。

○ 有志の生産者グループ「サンサン畑の会」 山形県藤島町(現 鶴岡市)

(概要)

- ・平成14年3月、給食共同調理場「ふれあい食センター／愛称:サンサン」(学校給食1,220食、福祉給食210食)の新設に伴い、「可能な限り、地場農産物を活用していく。」とい方針が打ち出された。それに合わせて生産者組織「サンサン・畑の会」が誕生。
- ・本格実施に備え、町の呼びかけで集まった生産者により、地場産野菜の生産・納品を確認、無理なく品目を増やす納入システムを検討、14年5月から実施。
- ・これにより、地場産割合が、14年度には41.7%に向上。
(13年度は16.3%)



(ポイント)

- ・調理時間は8～11時。機械で調理するため規格外は使いにくい。
→ 市場出荷と同じ規格で、生産者が責任を持って納入。
- ・出荷価格は市場出荷と同程度で出荷。バラ出荷であり、資材費が不要なことから、農家の手取りは、市場出荷より多くなる。
一方、手数料がかからないため、センターへの納品価格は、一般の納入業者(市場買付)より安く設定。
- ・複数の生産者間の納品の調整が必要 → 町エコタウン課が調整
- ・3～4月は、越冬野菜がなくなる → 17年度に町が保冷库を設置
(じゃがいも、にんじん、たまねぎ)
- ・年間45品目への対応 → 多品目生産の奨励
- ・重量で6割を占める4品目(にんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ)の安定供給

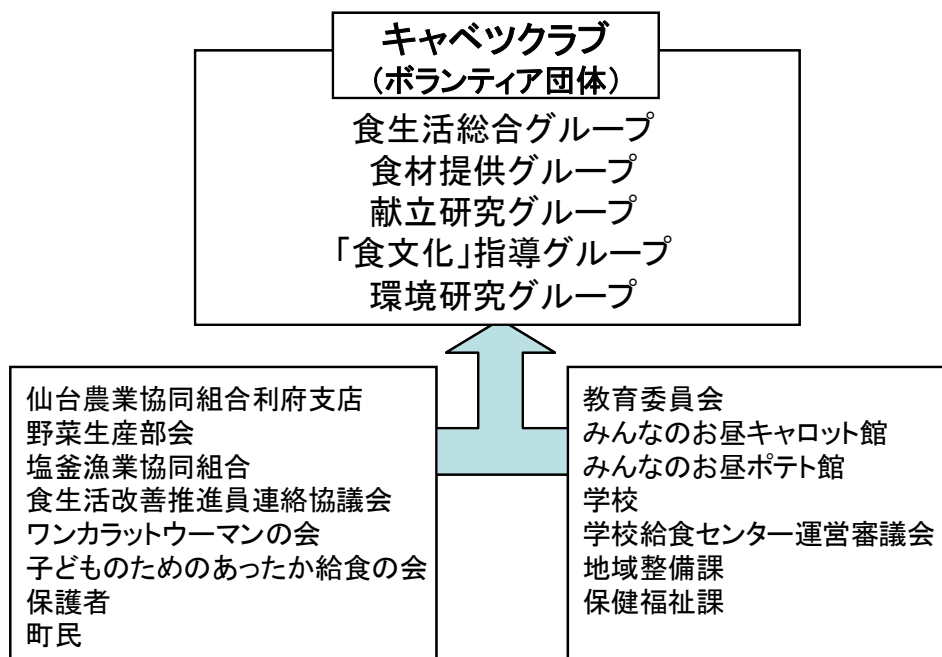
○ ボランティア団体「キャベツクラブ」 （宮城県利府町）

(概要)

- ・「『食』の大切さを子ども達へ伝えていくために」をテーマに、学校給食による総合的な食育を推進するため、地域と行政が一体となって、ボランティア団体「キャベツクラブ」を設立(平成16年7月16日)。

(経緯)

- ・平成11年 学校給食へ地場産野菜の活用を検討
→実験的に使用
- ・平成12年 本格使用開始、お母さんの畑 活動開始
- ・平成16年 献立作成業務参画事業開始
キャベツクラブ設立



(キャベツクラブの活動内容)

- ・地域が支える学校給食を考える
- ・学校給食を通して食生活の見直し、望ましい食文化について考える
- ・食を通して、家族・家庭の絆を深める
- ・残菜のリサイクルを通して、環境や命の結びつきについての認識を深める
→ 重量野菜の生産奨励

○ JAIによる有機低農薬米の供給、「まごころ野菜供給者会」による野菜の供給
福島県熱塩加納村(18年1月より喜多方市)

(経緯)

- ・熱塩小学校と加納小学校では、平成元年5月から同村産の米により、週5回の自校炊飯の完全米飯給食を開始した。その後、父母の強い要望により5年4月から地元の特別栽培米「さゆり米」使用を開始。
- ・さらに、保護者や地区内の農家を対象に野菜の供給者を募り「まごころ野菜供給者会」が発足し、村内産野菜の学校給食への供給を開始

(ポイント)

- ・まごころ野菜は、有機質肥料を使い農薬を使用しない栽培を基本に、無規格、無選別で家庭菜園の延長として会員にお願いしている。野菜の栽培方法は、JAの指導を受けるなど、学校、家庭、地域が一体となって取り組んでいる。
- ・両小学校では、毎日給食に使用した食材のサンプルを生産者の写真入りのカードで紹介し、見て、ふれて児童の興味がわくように配慮しているほか、給食以外にも様々な機会を利用して、食べ物や命、農業に対する理解を深めている。
- ・その結果、食に対する関心が高まり、総合学習の授業では、食に関する様々な学習をしたり、学校田において農薬を使用しない米の栽培や「自分で育てた野菜で料理を作ろう」をテーマに野菜を育てる学年もある。
- ・現在の供給者会の会員数は35名で、16年度に使用した野菜・果樹のほぼ全てを村内産でまかなっている。両校では、まごころ野菜供給者に児童の感謝の気持ちを伝えるため、学校に招き、一緒に給食を食べる「まごころ野菜供給者招待給食」を実施し、好評を得るとともに、供給者の栽培意欲の向上にもつながっている。



食材サンプル



まごころ野菜供給者招待給食

食育の事例

○ JA鶴岡「アグリカレッジ」（子育て世代への食育）

（概要）

- ・JA鶴岡では、平成17年より、鶴岡市内の組合員以外の子育て中の女性を対象に、年4回の農業体験と料理講習を一緒にした講座「アグリカレッジ」を企画し、1回目は、約20組の親子が参加し同市民田地区で鶴岡特産の「梵天丸なす」を中心にした野菜を収穫し、その後、地区内の施設（黄金コミュニティー防災センター：旧JA支所）で収穫したなすで昔ながらの料理と漬け物を調理し子供と一緒に試食体験し、地産地消の啓発や郷土料理の伝承を行った。
- ・また、子育て中の女性ということで、参加しやすいようにNPO法人にベビーシッターをお願いし、託児所を設けて取り組んだ。

（効果）

- ・小さい子供がいても、ベビーシッターを設けたことで参加しやすくした。
- ・郷土料理や伝統料理についてはレシピを作成して、これからも簡単に作れるようにしたことで好評だった。
- ・参加者からは「これまでも郷土料理を作って食べているが、入れる食材が違っていることに気づき大変参考になった」という声もあった。



「梵天丸なす」を収穫



郷土料理調理

食品産業と農業の 連携の事例

○ 大豆産地に立地するメーカーの取組(1) (株)北上食品工業(宮城県登米市)

(経緯)

- ・ 昭和22年創業。周辺農家から大豆を買い、納豆製造を開始。
- ・ 昭和48・49年、「豆腐騒動」
- ・ 平成7年、米山町土地込生産組合との連携により、生産者ブランド「とちごめ納豆」を製造
- ・ JAや生産者との交流が活発化し、全国有数の大豆産地であることに気づく。
- ・ 自社製品にも、国産大豆のアイテムを増やすとともに、農家のOEMを拡大。
- ・ 登米郡(当時)の学校給食用納豆100%地元産大豆達成。
- ・ 途絶えようとしていたコスズ栽培が復活。一方で、大産地でも、地元大豆を確保できないという矛盾。

(ポイント)

- ・ 割高な国産大豆を有効に活用するため、乾燥おからの販売で収益確保戦略。
- ・ 大豆の原料原価比率の小さい商品の開発
籠盛り豆腐、天然醸造味噌、豆乳デザート(ババロア、杏仁豆腐、プリン)
- ・ 工場見学の受入れ、出前授業・実習など食育活動への積極的な協力。
- ・ 今後の課題
 - ①大豆生産者との協力関係強化
 - ②高い大豆でも使える(高付加価値)商品の開発
 - ③新たなマーケットの発掘



豆乳デザート



インターネット販売用の詰め合わせセット

○ 大豆産地に立地するメーカーの取組(2) (株)サンコー食品(山形市)

(経緯)

- ・ 平成12年より、県を中心とした地産地消運動「おいしい山形推進プラン」の一環として、県が仲介する形で、サンコー食品がJAグループとの間で県産大豆の供給計画を取りまとめた。
またスーパーチェーン(ヤマザワ)と共同で、商品開発や実行計画全般を取りまとめ、商品化に成功。
- ・ JAグループが扱う タチユタカ 100トンを使用し、豆腐140万丁を生産・販売(12年)。
16年には、260トンの県産大豆を使用して、豆腐、納豆を生産、販売。

(課題と対応)

- ・ 県産大豆を使用した商品の商品化から販売戦略に至るまで、「おいしい山形推進機構」による一貫した支援が後押し。
- ・ 原料確保 → JAとの間で、品質確認、供給計画、代金決済をルール化。
- ・ 販売促進 → パッケージに県の「おいしい山形シンボルマーク」を印刷。県内の報道機関の協力も得て販売は軌道に乗った。
- ・ 差別化 → 県産タチユタカの特徴を活かした食味が好評。
- ・ 原料の高騰 → 16年には、国産大豆の値段が13年に比べ2.5倍から3倍に高騰し、経営的には厳しいが、利益を少なくしても地産地消を推進する信念で取り組んでいる。(「おいしい山形」地産地消フォーラムでの講演より)



★おいしい山形シンボルマーク
(ぺろりんマーク)の認証第1号

○ ポテトチップス用ばれいしょの生産

JAそうま加工馬鈴薯部会（福島県原町市(現 南相馬市)）

(概要)

- ・ 福島県原町市の生産者23名で構成するJAそうま加工馬鈴薯部会では、約25年前から転作作物として加工ばれいしょを栽培し、カルビーポテト(株)との契約栽培(17年度は栽培面積55haで1,400t出荷予定)に取り組んでいる。
- ・ 同JAでは、産地のイメージアップを図るため、パッケージに生産者の顔写真を入れたポテトチップスの発売を同社に働きかけてきた。この結果、同部会会員の2人が生産した100tの加工ばれいしょ(品種:トヨシロ)を使用したポテトチップス14万4,000袋(1袋70g)が、8月1日から福島県限定で発売された。
- ・ パッケージの表には、生産者の写真と「原町市産じゃがいも100%使用」のロゴが大きく掲載され、裏面では、産地について紹介されている。スナック菓子では珍しい生産者限定の「地産地消商品」ということもあり順調に販売を伸ばしている。
- ・ 生産者も好調な売れ行きに手応えと責任感を感じており、加工ばれいしょ部会員の生産意欲の向上につながっている。



パッケージ



堀取り作業

飼料自給率向上 の事例

○ 「食料自給率向上特区」における食料自給率向上の取組（山形県遊佐町）

（経緯）

- ・ 遊佐町は、山形県庄内平野の北端に位置し、稲作を基幹作物とし平野部の野菜栽培、中山間部における養豚を中心とした複合経営が展開されている。
- ・ 農地比率87%を占める水田を活用した水稻生産は生産者の高齢化、兼業化が進み、米の需要・価格低下などもあり、耕作放棄地が拡大している。
- ・ また、遊佐町では平成10年度に「環境基本計画」、12年度に「環境基本条例」、14年度に「新エネルギービジョン」を策定し、環境保全に関する総合的な取組が行なわれている。
- ・ これらを背景に農地の有効活用と保全、環境保全型農業の推進、国内の食料自給率向上に寄与することを目的として、16年度に「飼料用米プロジェクト」を立ち上げた。
- ・ 飼料用米の生産は採算性の問題から、生産者個々による耕作が困難なため、栽培コストの低減を図り、飼料用米の生産拡大に弾みをつけるモデル的な取組主体としてNPO法人の農業経営参入を検討した。その結果、NPO法人による農業経営参入の容認を求める「食料自給率向上特区」を申請することとなり、17年1月に認定された。

(1)「飼料用米プロジェクト」について

遊佐町、庄内みどり農協、山形大学、(株)平田農場、NPO法人遊佐環境共働組織鳥海自然ネットワーク(以下、「NPO法人」という。)、生活クラブ協同組合連合会(以下「生協」という。)など産学官が連携して、16年度から(3年間の予定)「飼料用米プロジェクト」として、以下の取組を行なっている。

- ①産地に適した飼料用米品種の選定
- ②家畜給与における肉質の調査並びに食味への影響調査
- ③生産費並びに構造改善の具体策(飼料用米の作付地の集約や栽培実験)
- ④飼料用米生産による国内自給率向上効果の調査等

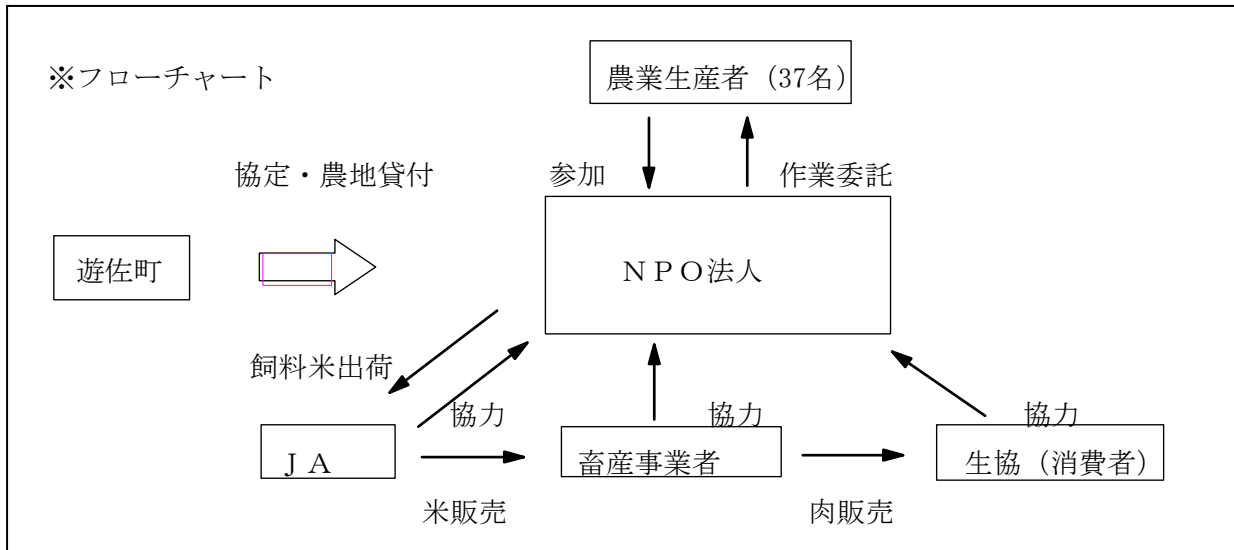
(2)飼料用米の生産状況

	生産面積(ha)	生産収量(t)	生産者数
16年度	9.26	30	24名
17年度	19.2	107.7	37名とNPO法人

※17年度のNPO法人の作付面積は1haとなっている。

(3)NPO法人による飼料用米の栽培の流れ

- ①町は、耕作放棄地を借り上げ、集約を図った後、NPO法人に貸付。
- ②NPO法人は生産者に作業委託して飼料用米を栽培。
- ③収穫した飼料用米は農協を経由して養豚事業者(株)平田牧場へ販売され、豚の飼料として与えられる。



(4) 飼料用米の豚への給与

一般的な配合飼料のトウモロコシの割合を減らし(50%を40%に)、代わりに国産飼料米を混入して豚に与える。

(5) 生協(消費者)との連携

「飼料用米プロジェクト」の構成員である生協は、以前から遊佐町で生産される米の約半分を産直提携として購入しており、生産者と定期的に都市農村交流を行なっている。こうした結びつきもあり、飼料用米で生産された豚肉は生協へ販売することとなる。

(6) NPO法人の役割

栽培コスト低減のモデル的な取組主体であるとともに、集約が困難な耕作放棄地における飼料用米の生産や生産者・消費者との交流の受け皿としての役割を担っている。

(7) 生産費の負担

飼料用米の販売価格が主食用米の1/10程度のため、高収量・低コスト栽培、販売価格への転嫁等が実現するまでの間、生産の取組主体(生産者、NPO団体)が一定の生産費を負担する必要がある。

5. 取組の具体的効果

(1) 作付面積は16年度の9haが17年度は19haへ、生産量は30トンから108トンへ拡大している。作付面積や生産量が小規模であることから食料自給率向上における直接的効果は小さいものの、耕作放棄地の解消、農地の保全が図られるとともに、関係者の自給率向上意識が醸成されている。

(2) 飼料用米で育てた豚肉と通常の配合飼料だけで育てた豚肉の食べ比べを実施したところ、風味や見た目など全ての面において飼料用米で育てた豚肉の方が評価が高かった。今後、一定量の販売量の確保と飼養頭数の増加が期待される。

○ 食品残さの飼料化（福島県大玉村、國分農場(有)）

(概要)

- ・ 肉用牛、豚を生産する國分農場では、家畜の糞尿、周期等の環境問題をクリアするため、同農場の家畜排泄物とだけ温泉旅館協同組合等から出る食品残さを使用し、平成10年から堆肥生産を開始。
- ・ さらに、食品工場から出る食品残さを酵母発酵により飼料化し、畜産経営のコスト削減を図っている。
- ・ 生産された牛は、自社ブランドの酵母牛として販売している。

原料バイオマス名	発生源	距離	現在の発生量 (材料)	収集・運搬方法	施設の 処理能力	
						家畜排せつ物
食品残さ	食品工場 (11社)	25km	3.5 t/日	同農場が車両で搬入		4 t/日
食品残さ	岳温泉旅館組合外 2団体	40km	1 t/日	車両でそれぞれが持ち込み		1.5t/日
再生バイオマス名	供給量	流通手法		利活用先		
家畜飼料	3.5t/日	自家経営のみ		國分農場		
たい肥	2.6t/日	袋詰 (5, 10, 15kg)、トランスパック等で販売		農家、ゴルフ場、オートキャンプ場等		

家畜排せつ物(牛) → たい肥

地域産業と連携して環境リサイクル実践

1 事業の概要

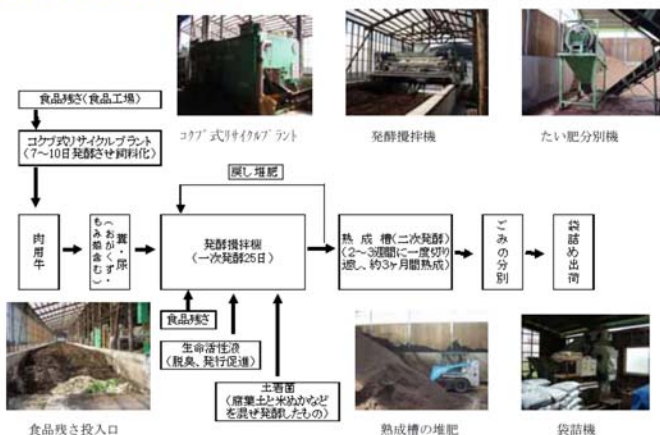
安達郡大玉村の國分農場(有)では、家畜のふん尿、臭気等の環境問題をクリアするため、国の畜産環境整備リース事業(特別対策)を導入して、同農場の家畜排せつ物と岳温泉旅館協同組合等から出る食品残さを使用し、平成10年からたい肥生産を開始した。

また、地元の二本松有機農業研究会との三者連携による、農業、観光の環境リサイクルにも取り組んでいる。

さらに、畜産経営のコスト削減を図るため食品工場から出る食品残さを酵母発酵させ飼料化し、同農場の肥育牛に給餌している。

2 バイオマスの回収と再利用システム(聞き取り時期:平成15年9月)

○製品ができるまでのフロー図



(1) 原料バイオマスの収集方法

たい肥化する原料バイオマスは、岳温泉旅館協同組合、須賀川市の飲料リサイクル倶楽部及び大玉村のオートキャンプ場で、食品残さ(約1 t/日、水切りをし分別処理をおこなったもの)を漁桶(80%)に入れ車両により搬入する。また自家肥育牛600頭のふん尿(約4 t/日)を利用する。

さらに、飼料化する原料バイオマスは、食品工場から出る食品残さ(約3.5 t/日)を同農場が収集する。

(2) 製品(再生したバイオマス)の利用方法

酵母発酵させた飼料を同農場肥育牛に給与。

たい肥は、環境リサイクルの推進のため提携先(岳温泉旅館協同組合、安達太良カントリークラブ、オートキャンプ場等)に買い取ってもらう。また、同農場で地元農家や一般家庭に販売するほか、地元小中学校へ寄付している。

3 事業の効果や課題

たい肥化することで、ふん尿による臭気等の環境問題がクリアされた。また、食品残さを引き取ることで地域の連携による循環型の環境リサイクルが行えるようになり、食品残さの有効利用が図られている。さらに、食品残さを同農場で酵母発酵させ飼料化することで、飼料のコスト削減が図られている。

食品残さの分別を今後とも徹底し良質なたい肥生産を行っていきたい。たい肥利用者はまだまだ少ない。環境リサイクル事業等の有用性を生産者・消費者に理解してもらい、たい肥の利用者を増やしていきたい。

○ 遊休水田を利用した放牧の取組

(福島県石川郡平田村、蓬田東部受託組合生産組合)

蓬田東部受託組合生産組合は、平成14年に地域の耕畜・畜産農家で組織され、農業機械・施設の共同整備・利用、水稻作業受託、畜産振興に関する事業・研修等を行っている。(構成員は耕種・畜産農家36戸。内家畜飼養農家数は8戸で和牛繁殖16頭・乳牛60頭を飼養)

(経緯)

- ・「水稻の耕作放棄地をそのまま放置すると農業の持つ多面的機能が低下し、さらにゴミ等の不法投棄や火災の温床となる」と考え、組合に和牛繁殖農家が多かったことから、平成15年に組合より村役場に遊休水田を放牧等でうまく活用したいが、良い話はないか?との問いかけがあり、村から普及所、普及所から畜産試験場へと繋がり併せて県単事業等を活用し必要資材等の初期投資を抑えながら放牧を定着させることとなった。

(ポイント)

- ・平成16年度より地域で遊休化していた水田等、約5ha(11ブロック)で4月上旬より11月末まで放牧(肉用牛のべ30頭)を実施。
- ・放牧圃場の設置位置については、湿田であることからまず溝掘機で周りに明渠を掘り排水対策を実施後、明渠の内側に電気牧柵を設置。
- ・電牧器については、ソーラーパネルとバッテリーが一体となった移動式を2器利用、11ブロックに対応した。
- ・放牧を実施した圃場については、特に牧草等の導入は行わないで、既存の遊休水田雑草を利用し、水以外には特に補助飼料の給与を行わなかった。
- ・電牧設置時のポールや雨除け施設については、中古パイプハウスの資材を活用しコスト低減に努めた。



外食における 対応事例

○ 地産地消レストラン認定制度 NPOいわて地産地消推進会議(岩手県)

(概要)

- ・ 地産地消メニューを求める消費者の声に応えるため、「いわて地産地消推進会議」(食文化研究家、グリーン・ツーリズム団体等15名で構成)は県産食材を使って地産地消に前向きに取り組む飲食店の社会的認知度を高め、技術やノウハウを向上させるためのしくみづくりとして「地産地消レストラン」認定制度を創設した。
- ・ 認定に当たっては、県産食材の使用だけでなく、看板メニューなどを通して積極的に地産地消をPRしていること、地域性(いわてらしさ)を打ち出した店づくり、雰囲気づくりがなされていること、安全性や衛生面への配慮が求められる。
- ・ このため、飲食店のオーナーが県内の隠れた伝統野菜の掘り起こしやメニューの創作に取り組むなど、こだわりやファッション性などの要素を取り込んだ付加価値づくりに成功している点が注目される。
- ・ また、県内のテレビ局や新聞でも認定店が相次いで紹介され、岩手の地産地消への認知度も高まっており、いわての地産地消のブランド化が着実に進んでいる。

<認定クラス>

☆☆ニツ星レストラン

☆ 一ツ星レストラン

主なメニューの県産品の使用割合によって、6割以上を一ツ星、8割以上をニツ星として認定する。認定期間は1年間で、2年目以降は再認定の可否及び認定クラス(星の数)が審査される。(17年3月の第1回認定以降、9月現在でニツ星店が17、一ツ星店が22、計39店が認定。)



「カフェ レストラン ラックス」(岩手郡玉山村、一つ星認定)では、メニューに使用している食材と産地を表示している。

(例)

- ・ やまと豚(岩手県産)のベーコン巻き
- ・ 合鴨農法で栽培された有機米に古代米を混ぜたご飯(玉山村産)