

令和2年度

# 地産地消 優良事例

生産者と消費者の“地域交流”から  
生み出される“新しい農業のかたち”



食に関する安全・安心を望む声、健康志向の高まりを受けて、消費者と生産者の「顔が見える関係」の構築につながる地域発の動き“地産地消”。「地産地消等優良活動表彰」の受賞団体等を紹介することで、そこから見えてくる“次世代の地域活性化のかたち”を提示します。

農林水産省

# 令和2年度 地産地消等優良活動表彰

地産地消は、地域の生産者、食品事業者、消費者が結び付くことにより、地域の農林漁業及び関連事業の振興や都市と農山漁村の共生・対流を生み出すとともに、食育の推進や環境への負荷の低減、福祉との連携などの社会的気運を醸成する取組として、一層の推進が求められています。

また、こうした取組を通して、国産農林水産物の魅力を広く発信することで、消費者の日本の食や農林漁業への理解を促し、国産農林水産物の消費拡大を推進していくことも重要です。

そこで、全国各地のそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大の取組・活動を募集し、審査委員会の審査を経て、その成果や持続性等について選考の上、表彰するものです。

## 応募部門（令和2年度応募総数88件）

### 生産部門 （20件）

農林水産物を生産する団体・企業（自治体、農業組合、生産者（生産者の加工・製造・販売等を含む）、直売所）等

### 食品産業部門 （45件）

農林水産物を加工・流通・販売する団体・企業（食品産業、加工、製造、流通、小売（量販店・消費生活協同組合）、外食、中食（弁当、惣菜）、給食（社員食堂、病院、福祉施設））等

### 教育関係部門 （23件）

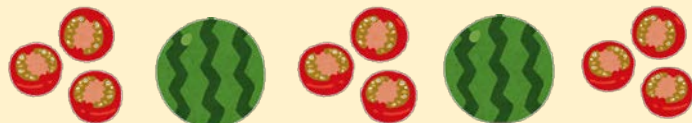
保育園、幼稚園、小学校、中学校、高等学校、専門学校、大学、学校給食会等

## 表彰の種類

農林大臣賞 2点程度  
文部科学大臣賞 1点程度  
農林水産省食料産業局長賞 3点程度  
全国地産地消推進協議会会長賞 数点

## 主催

全国地産地消推進協議会  
農林水産省



# 令和2年度地産地消等優良活動表彰の審査結果について

## 地産地消等優良活動表彰の概要

地産地消及び国産農林水産物の消費拡大の取組を一層促進するため、全国各地で、それぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消や国産農林水産物の消費拡大の取組・活動を募集し、審査委員会による審査を経て、その成果や持続性等について選考の上、表彰するもので、平成17年度から実施しており、本年度は15回目を迎えます。

## 選定の概要

- (1) 公募期間：令和2年7月29日～9月23日
- (2) 応募のあった88件の中から、審査委員会（令和2年12月23日開催）及び現地審（12月中旬実施）を経て、下記受賞者を選定

### ● 審査委員名簿（五十音順・敬称略 ◎は審査委員長）

音羽 和紀氏	オトワレストラン オーナーシェフ
勝本 吉伸氏	株式会社シンセニアン 代表取締役
田中 延子氏	淑徳大学看護栄養学部 東京家政大学 客員教授
中村 貴子氏	京都府立大学 生命環境科学研究科 准教授
◎ 野見山 敏雄氏	東京農工大学大学院 農学研究院 教授
菱山 まり子氏	八王子市農業協同組合 生産者
山際 博美氏	株式会社山際食彩工房 代表取締役

## 受賞団体一覧

### 【生産部門】

農林水産大臣賞	農事組合法人 八幡宮農組合
全国地産地消推進協議会会長賞	重茂漁業協同組合
	岩田 章

### 【食品産業部門】

農林水産大臣賞	株式会社 筑前町ファーマーズマーズマーケットみなみの里
農林水産省食料産業局長賞	株式会社エマリコくにたち
	三河淡水魚株式会社

### 【教育関係部門】

文部科学大臣賞	石川県立翠星高等学校 食品科学研究会
農林水産省食料産業局長賞	株式会社 敷信村農吉

【生産部門】

# 農事組合法人 八幡宮農組合

兵庫県加古川市

令和2年度地産地消等優良活動表彰



～日本初の「純国産パスタ」で、農地を守り、雇用を守り、地域を守る～

## 【取組の内容】

「農事組合法人 八幡宮農組合」（以下「八幡宮農組合」）は、日本初のデュラム小麦（パスタ用小麦）品種「セトデュール」の栽培にチャレンジ。7年の歳月を費やし、平成28年によりやく商業ベースでの生産に成功しました。

生産されたセトデュールは、全量、市内にあるオーマイ（株）加古川工場で製麺し、『小麦の種子栽培から製麺まで加古川育ちの「加古川パスタ」』として、日本初の純国産パスタを地域ブランドにするために、関係者と一体となって取り組んでいます。

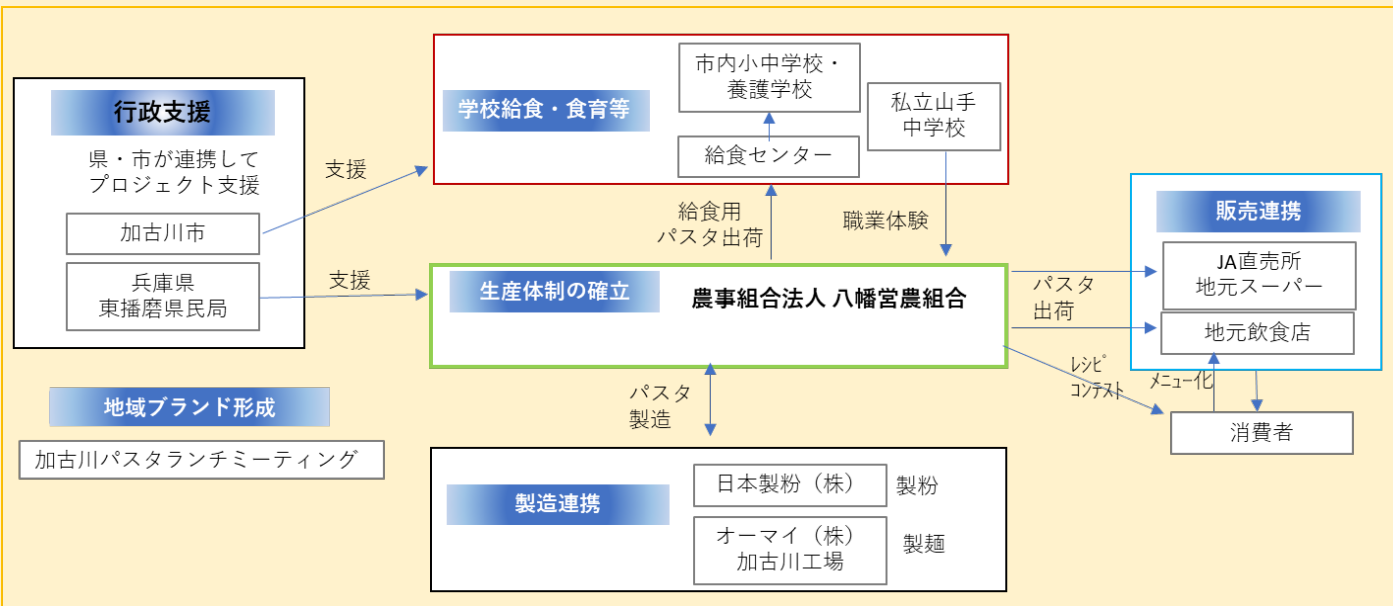


## 【取組のきっかけ・経緯】

八幡宮農組合は、平成17(2005)年に地域の全農家642戸とJA兵庫南の出資により設立。設立当時から6次産業化に積極的に取り組み、組合員の収益向上、購入層の拡大を図り、地元の農地や雇用を守ってきました。

そんな中、平成22(2010)年から日本初のデュラム小麦（パスタ用小麦）品種「セトデュール」の試験栽培を研究機関の（国研）農業・食品産業技術総合研究機構や実需者である日本製粉（株）などと開始。日本製粉（株）やオーマイ（株）と連携し、全量出荷、地元での製麺による日本初の「純国産パスタ」の誕生に向けて実用的な生産技術の確立に着手しました。

しかし、セトデュールは、収穫時期が遅く、赤カビ病にかなり弱いという弱点があり、播種・収穫適期の見極めや防除の方法や時期などの栽培体系の確立は困難を極め、7年の試行錯誤の末、平成28(2016)年によりやく商業ベースの生産が実現しました。



### 【注目すべき特徴及び効果】

- ◎ 生産が困難なデュラム小麦「セトデュール」の栽培体系を確立したこと  
(令和2(2020)年の栽培面積:29.8ha(うち2.3ha種子用))
- ◎ 加古川パスタの供給に当たって、地元「オーマイ(株) 加古川工場」があり、「小麦の種子栽培から製麺まで加古川育ちのパスタです」といえる地元生産・地元製造の環境が整っていること
- ◎ 加古川市の小・中・養護学校の給食専用の加古川パスタ(通常のハーフサイズ)を製造し、食育や職業体験などを通じ子ども達に地元の食や農を伝える取組を行っていること
- ◎ JA直売所や地元飲食店と連携し加古川パスタをPRしていること
- ◎ 加古川パスタが加古川市の特産として、ふるさと納税返礼品に使用されるようになったこと
- ◎ 八幡宮農組合で30代、40代を含む24名を雇用し地域の貴重な就労先となっていること
- ◎ 県・市の行政機関、日本製粉(株)などの製造業者、JA、商工会議所、地元飲食店等と加古川パスタの普及に向けた話し合い「加古川パスタランチミーティング」を行っていること

### 【今後の展望】

- ◎ グローバルGAPの取得
- ◎ 「セトデュール」の品質向上(特に、たんぱく質含量の増加)
- ◎ コロナ禍における飲食店支援(これまで加古川パスタのテイクアウトに取り組む飲食店に無償提供や、取扱店のPRのためのホームページ作成等を実施)
- ◎ 生パスタ麺の開発(イタリアンレストランと共同で開発を開始)



### 【審査員の評価】

デュラムセモリナは初の国産の取り組みで評価でき、廻りが住宅という中での農作業という点も評価される。規模の拡大も進展しており評価される。



ピンチをチャンスに！いま、いなが新しい

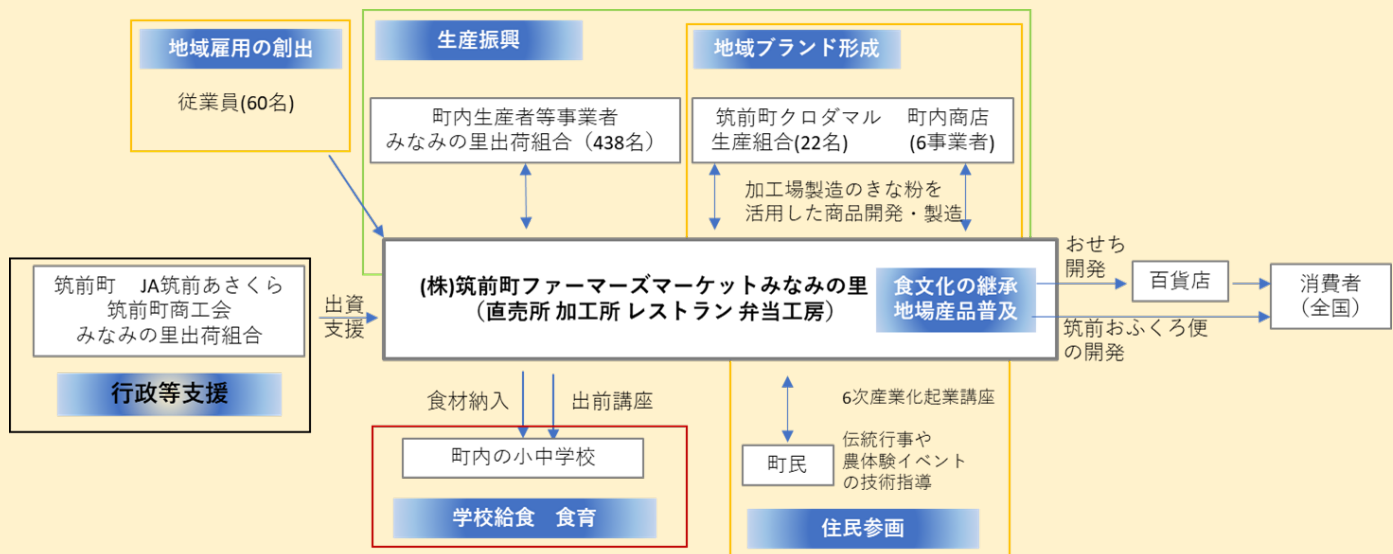
【取組の内容】

株式会社 筑前町ファーマーズマーケットみなみの里（以下「みなみの里」）は、食と農をテーマにした直売所・加工所・農村レストランを併設した地域活性化の拠点として、筑前町の農産物に徹底的にこだわり、加工品の開発、学校給食への納入、農をテーマとしたイベントの開催による農業への理解醸成等の取組を通して地域に活力をもたらしています。



【取組のきっかけ・経緯】

地域の過疎化が進み、人口減少対策として「自分たちが作る農産物を販売する場所をつくり、地域の拠り所となる施設としたい」という住民の要望を受け、筑前町が「食と農をテーマとした地域活性化の拠点施設」として、平成21(2009)年にみなみの里を整備しました。当初は野菜や果物の出荷量が少なく、生産量の多い「米・麦・大豆」＝「加工に適した農産物」という特性を活かし、地域ぐるみで6次産業化に取り組むため、直売所に加工施設を整備し、地域全内で利用を促進する体制を整えました。



### 【注目すべき特徴及び効果】

- ◎ 市場からの仕入れは一切行わず、筑前町産の農産物に徹底的にこだわり、地元の生産振興や地域振興に大きく寄与していること  
(出荷者:152名(開設当初)→438名(現在)、野菜の販売額:約9千万円→約1億5千万円、全体販売額:3億2千万円→7億7千万円、年間来所者数:約60万人→約100万人、町内雇用者:現在60名、出荷者への支払い、人件費等で約6億円が地元還元されている試算)
- ◎ 地域特産の筑前クロダマル(商標登録した地元特産の黒大豆)の生産振興と地元商店での商品開発の拠点として、加工原料(きな粉)の製造、農業者と商店の連携構築に取り組み、地域ブランド形成に取り組んだこと  
(生産者:3名→22名、作付面積:4.6ha→24ha)と地元商店と連携した商品開発(30種)
- ◎ 若手出荷者(20~40代20名)とグループを結成し、福岡市内のマルシェ等へも出張販売に積極的に取り組んだこと
- ◎ 新型コロナウイルス感染拡大の影響で学校給食に納入できなかったキャベツを、全部使用して「お好み焼き」にして直売所で販売したり、家庭消費向けの旬の野菜や山菜を使った総菜を詰め合わせた「筑前おふくろ便」を商品化しネット販売するなど、ピンチをチャンスに変える取組を行っていること
- ◎ 地元野菜の学校給食への食材納入を促進(460万円→600万円)させるとともに、定期的に役場、栄養教諭、直売所で協議を行い、納入可能な品目情報の提供や献立づくりの検討を実施していること
- ◎ 小中学校の課外授業の受入や出前授業等食育での連携を推進していること

### 【今後の展望】

- ◎ 自然災害の頻発が想定されることから、素材の味や家庭の味を感じることができる、真空包装の技術を活かした非常食・保存食の商品開発に取り組むこと
- ◎ コロナ禍において団体のレストラン利用が殆どなくなっているため、地域特産品のセレクトショップとして施設の有効活用を図ること

### 【審査員の評価】

黒大豆の生産で地域振興の直売所となっており、仕入れをしないというのが素晴らしく、生産者を育てている。販売実績を確実に延ばしており、コロナ禍で販売できなくなった給食に使われる予定のキャベツでのお好み焼き等新たな取り組みにもチャレンジしている。