

石川県立翠星高等学校 食品科学研究会 石川県白山市



農業高校生がおこす農業革命！ ～地域農業の未来に夢を～

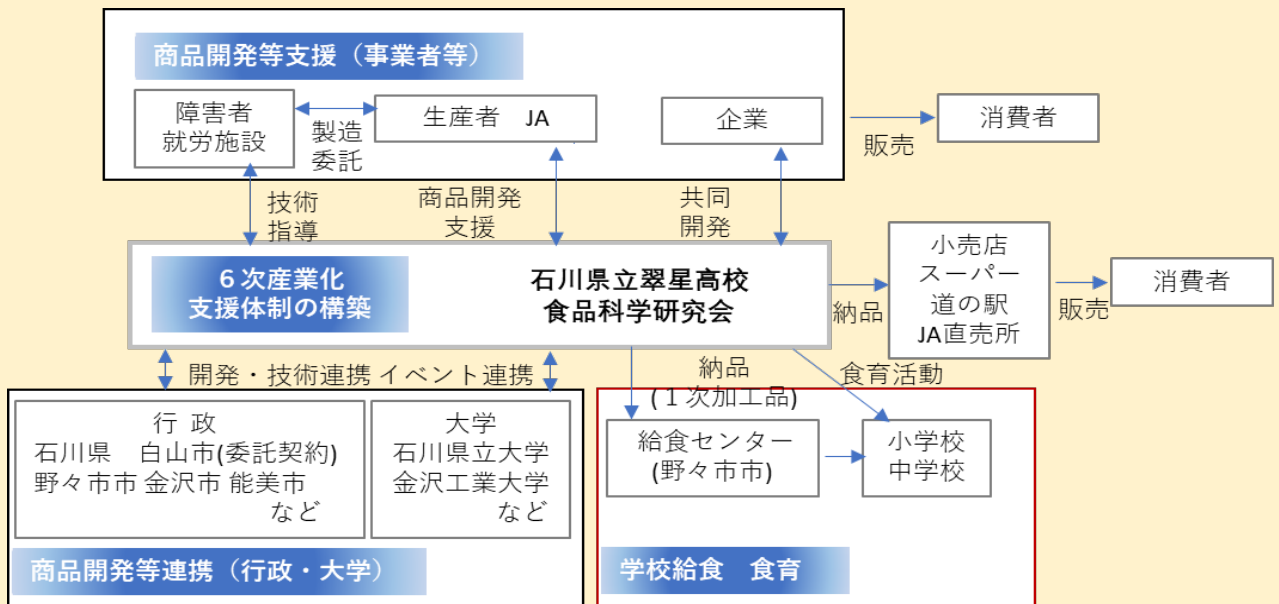
【取組の内容】

農業専門高校である石川県立翠星高等学校の部活動「食品科学研究会」は、農産物加工品の研究開発・製造販売の知識と技術を活かし、平成24（2012）年に『模擬株式会社 SUISEI FACTORY』を設立。6次産業化推進・地産地消による地域振興を目的とし、地域生産者の所得向上や就農者増加に貢献するため、加工品の開発だけでなく生産者に寄り添った事業プランを行政や企業に提案するなど、6次産業化コンサルタントの役割を担っています。



【取組のきっかけ・経緯】

これまでも地元の食材を利用した商品開発を実践してきた「食品科学研究会」は、平成23(2011)年、通称「六次産業化・地産地消法」が施行されたことを受け、翌2012年に『模擬株式会社 SUISEI FACTORY』を起業し、農産物加工品の製造販売による企業活動に取り組みと共に、生産者に食品加工の技術指導や経営支援を行いながら「新しい農業」の探求を始めました。



【注目すべき特徴及び効果】

定期的に連携する生産者や企業等の現状確認と品質確認を実施し、必要に応じて品質改良や技術講習を行い、継続的な支援を続けていること

地元白山市をはじめ近隣市と連携した商品開発を行い、これまでに開発・製造販売した商品は「はくさん米粉クッキー」など、約50商品。連携する生産者・企業・団体・行政・教育機関等は県内4市、県外5都県にわたり50事業所以上に及ぶこと

食品科学研究会自らも「はくさん米粉スイーツ」や「金沢ゆず果皮加工品」や学校給食向けのヤーコンの加工品を製造し、年間150万円以上販売し、30万円程度の純利益を確保していること

国際的な衛生管理基準「H A C C Pの考え方に基づいた衛生管理」である第三者認証（JFS-B規格）を取得。この取得を目指したことで、食品化学コースの教職員が一丸となり、当クラブ活動の意義が顧問の教師以外にもより一層理解されることとなったこと

【今後の展望】

食品衛生法改正により2021年6月から全ての食品事業者には「H A C C Pに沿った衛生管理」が義務化されることから、地域事業者の取組意欲が減退しないよう、アドバイスや本校でのH A C C P体験の実施等具体的な支援を行っていきたい。

【審査員の評価】

高校生によって多くの商品開発を実施し、コンサルティングもやり、開発件数など継続性もある。生徒や顧問の先生が入れ替わる中で継続する仕組みがよくできている。また耕作放棄地などの地域の課題に応じており、地域との連携ができている。

【生産部門】

重茂漁業協同組合

岩手県宮古市

令和2年度地産地消等優良活動表彰

全国地産地消推進
協議会会長賞

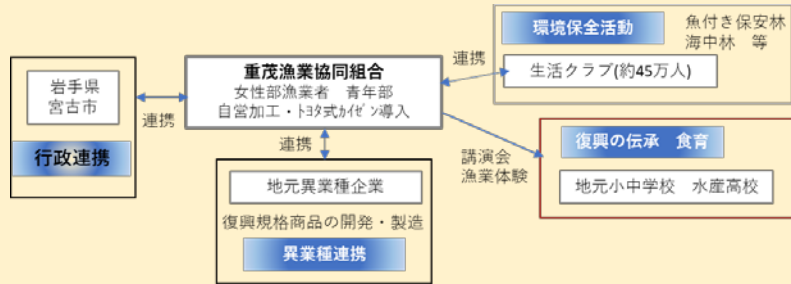
「天恵戒驕(てんけいかいきょう)」の精神のもと守り抜いた「食」と「環境」

*「天恵戒驕」

重茂漁協初代組合長 西館善平氏が生み出した言葉で、「天の恵みに感謝し、驕ることを戒め不慮に備えよ」という意味。

【取組の内容】

戦後復興、東日本大震災からの復興と二度の復興の中で、初代組合長の唱えた「天恵戒驕」の精神で、魚付き保安林や海中林の保護、合成洗剤の不使用、地元海産物を利用した復興商品の企画・販売等 6次産業化、地域の小・中・高校生を対象とした給食提供・漁業体験や販売体験等食育等を通して「子孫に誇れる漁村づくり」を推進しています。



【取組のきっかけ・経緯】

重茂漁協は、戦後復興期の昭和24(1949)年に設立。漁家のみでなく地域住民の食と環境を守る活動を進めてきました。

高度成長期を迎えた1970年代に天然資源が陰りを見せ始めたことから、昭和51(1976)年に取引を開始した生活クラブ事業連合生活協同組合連合会と地域と連携した合成洗剤追放運動や、魚付き保安林の保護のため山のの一部を買い取り、海中林保護のために定期的に養殖コンブを給餌するなど環境保全活動を行っています。

また、東日本大震災により甚大な被害を受けた重茂地区では、震災からの復興、風評被害の払拭のため、地元海産物を利用した復興商品を企画・販売するとともに、地元小・中・高校への給食食材の提供や漁業体験、販売体験などを通して、「天恵戒驕」の精神で重茂の持続可能な地産地消に努めています。

【注目すべき特徴及び効果】

重茂地区は、JF全漁連ブランドの天然石けんの普及推進活動が全国で最も盛んに行われており、せっけんが香典返しの定番となるくらい地域文化として定着。東日本大震災の際にはヘドロを含まない「青い津波」が襲い、住民が環境保全活動の大切さを痛感したこと

三陸産の海産物の風評被害を払拭するため、毎年震災の起こった3月11日を発売日として、地元海産物を使用した復興商品を地元の企業と連携して企画・販売し、宮古市の地元特産品としても注目されていること

地域の小・中・高等学校の生徒を対象とした給食提供・漁業体験や販売体験など、次世代への漁業継承、そして持続可能な漁業への取組を行っていること

【今後の展望】

今後とも、漁獲量のコントロールと自然環境保全活動、地産地消の循環づくりで、持続可能な漁業を形成し、『子孫に誇れる漁村づくり』を目指していく。

【審査員の評価】

規格外品の利用した取組であることと、地域全体で海を守ろうという点が評価された。

【生産部門】

岩田 章 氏

富山県滑川市

令和2年度地産地消等優良活動表彰

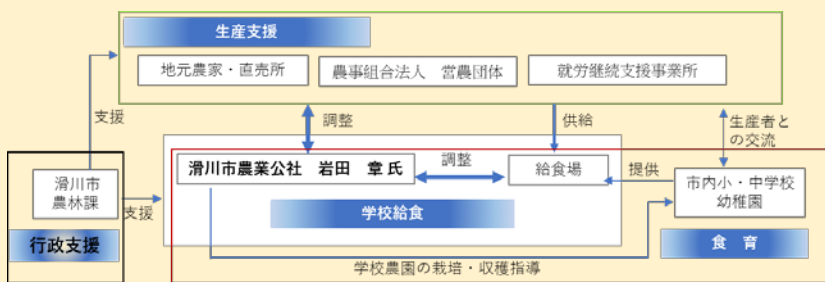
全国地産地消推進
協議会会長賞

滑川市内学校給食の地場産野菜使用率65%（重量ベース）を目指し、生産者と調理場のパイプ役として細やかな調整で支援

【取組の内容】

富山県滑川市では、学校給食における地場産野菜使用率が62.9%（令和1年度重量ベース）と、富山県平均が20%台前半で推移する中で突出して高く、この背景には、学校給食の調理場と生産者とのパイプ役として、営農組合や個人生産農家などをこまめに一軒一軒回り、野菜の栽培状況の確認や学校給食の献立として必要な野菜の栽培の依頼、学校が休暇中の野菜の保管管理など細やかな調整を行っている岩田氏の存在があります。

さらに、岩田氏は、生産者と児童生徒との交流会や食育講座、学校農園における栽培・収穫指導等を行い、地産地消推進に向けての気運の醸成にも寄与しています。



【取組のきっかけ・経緯】

平成20年頃、滑川市の学校給食の食材はほとんど市場流通に頼っていて、地場産野菜の使用率は6.1%（重量ベース）、使用品目数は13品目でした。調理場の栄養教諭は、市内でどんな生産者がいて、どんな野菜を生産しているのかもわからず、一方で生産者も学校給食にどのように野菜を納入して、どれくらい生産すれば良いのかもわからない状況でした。

そこで、滑川市は、平成25（2013）年に、地元農業法人で野菜生産を担当し地元の人脈のある岩田氏を、滑川市農業公社の給食担当職員として採用しました。

【注目すべき特徴及び効果】

滑川市が、生産者と調理場との間を調整する専任職員を農業公社に配置したこと

岩田氏が、生産サイド及び調理場の課題、ニーズに対して細やかに対応し、令和元年度の滑川市学校給食の地場産率62.9%、使用品目数56品目達成に大きく貢献していること

岩田氏が、児童生徒への栽培指導、食育等へも積極的に取り組んでいること

【今後の展望】

滑川市の学校給食の年間地場産使用率65%（重量ベース）の達成

児童生徒が野菜づくりの魅力を知り、将来、地域農業の担い手となること

【審査員の評価】

給食で地産地消を進めるためにコーディネーターが一番重要であり、それを個人で専任でやっていることが評価できる。各地でこのような方々が登場すれば地産地消が進むと考える。

【食品産業部門】

株式会社 エマリコくにたち

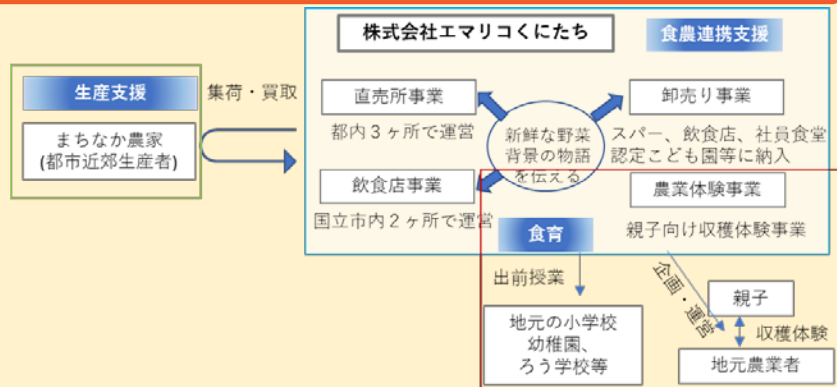
東京都国立市



まちなか農業(都市農業)を次代につなぎ、都市市民の楽しい食卓をサポートする東京農業活性化ベンチャー

【取組の内容】

株式会社 エマリコくにたち(以下「エマリコ」)は、東京都国立市を拠点に、「集荷・買取方式」で、大消費地の中の都市農業で生産される農産物を、その背景にあるストーリーをしっかりと伝えながら都市住民に提供することで、楽しい食卓や食育の場をつくり、ひいては都市農業が継続しやすい環境を創造しています。



【取組のきっかけ・経緯】

過去に地元野菜を取り扱うNPO法人で働いていたときに、都市農業で多様な農産物が生産されていることを知った現在のエマリコの菱沼代表と渋谷副社長は、こうした農産物を都市住民に紹介し、都市農業の活性化に結びつけたいとの想いから、国立市内の様々な場所において即売会(ミニマルシェ)を開催。

しかし、悪天候下での即売会は廃棄野菜が出てしまうなど課題が多かったことから、屋内型の直売所としてエマリコを平成23(2011)年4月に創業しました。

【今後の展望】

東京都内のほかの地域(国立市、国分寺市、立川市以外)への直売所の展開

マーケットの大きい東京都ならではの地産地消モデルの創造

【注目すべき特徴及び効果】

4つの事業形態(直売所事業、飲食店事業、卸売り事業及び農業体験事業)を通し、年間売上高約2億5千万円と、持続性のある事業が展開されていること

毎朝、近隣市の農業者の圃場に直接集荷に回ることで、自動車保有率の低い東京都の生産者の出荷を可能とし、買い取ることで、委託のような返品もないことから、生産者は安心して生産に取り組み、出荷農家も創業当初の20件から現在は100件を超えるまで拡大していること

農体験事業において、農業者と連携し、エマリコが事前の準備や告知を行うことで、日々生産活動で忙しい農家でも自分の畑を食育の場とすることができること

地元の小学校や幼稚園、ろう学校等の授業に積極的に参画していること

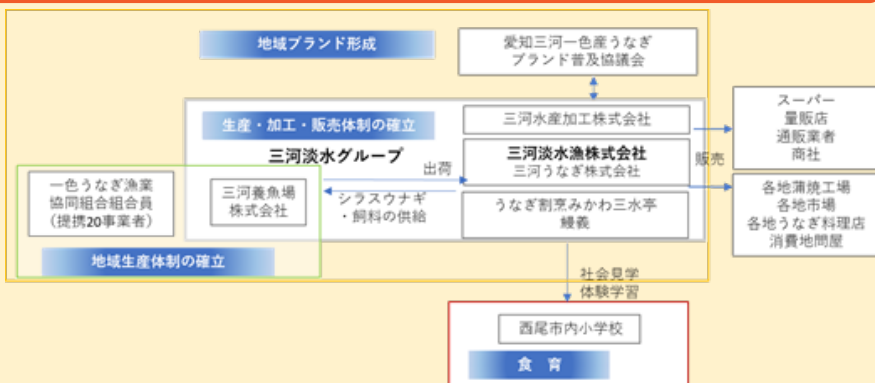
【審査員の評価】

流通から支援しており、若い世代の経営者の発想が素晴らしく、その取り組みを評価した。

「川上から川下まで。愛知三河一色産うなぎのことならすべて三河淡水グループ」

【取組の内容】

三河淡水魚 株式会社は、明治時代から続く地元一色産うなぎの養殖から販売体制までを構築するとともに、加工施設や地元になかった本格的うなぎ料理店の開業、さらには小中学校での職場体験などの食育や総合学習支援など、地域の産業・食文化支援に尽力しています。



【取組のきっかけ・経緯】

愛知県西尾市一色町は、昭和50年代以降養殖うなぎにおいて日本屈指の一大産地となったものの、当時、「うなぎの産地は静岡県」といわれ、知名度・ブランド力ともに極めて弱く、平成に入ると外国産うなぎの輸入量急増により価格は下落、平成10年代では、事業者数、養殖生産量とも最盛期の半以下まで衰退し、産地のブランド力も低下していきました。

こうした中で、平成4(1992)年に、廃業を検討していた養鰻(ようまん)業者から施設ごと事業譲渡を受け「三河養魚場株式会社」を設立。平成13(2001)年には大型鰻かば焼き工場「三河水産加工株式会社」を、平成21(2009)年にはそれまで一色町にはなかった「うなぎ割烹 みかわ三水平亭」を開業し、三河淡水グループとして、三河一色うなぎの地域ブランド力向上を牽引しています。

【注目すべき特徴及び効果】

西尾市一色町を「愛知三河一色うなぎ」の産地として再構築し、全国で積極的に取引されるほどのブランドに向上させたこと

高品質飼料の開発・販売に取り組み、三河一色産うなぎの品質向上に努めていること

これまで地域になかった加工施設、うなぎ専門店を開業し、地域の食産業、食文化創造に努めていること

地元小学校の地場産業の学習として職場見学、職場体験に全面協力していること

【今後の展望】

「うなぎ」を地域の重要なコンテンツ(観光など)に成長させ、水産資源を守りながら地域経済の発展に貢献。

【審査員の評価】

ウナギでの素晴らしい取り組みであり、この取組がなければウナギが食べられなくなったのではないかと感じられ、引き続き頑張ってください。

株式会社 敷信村農吉

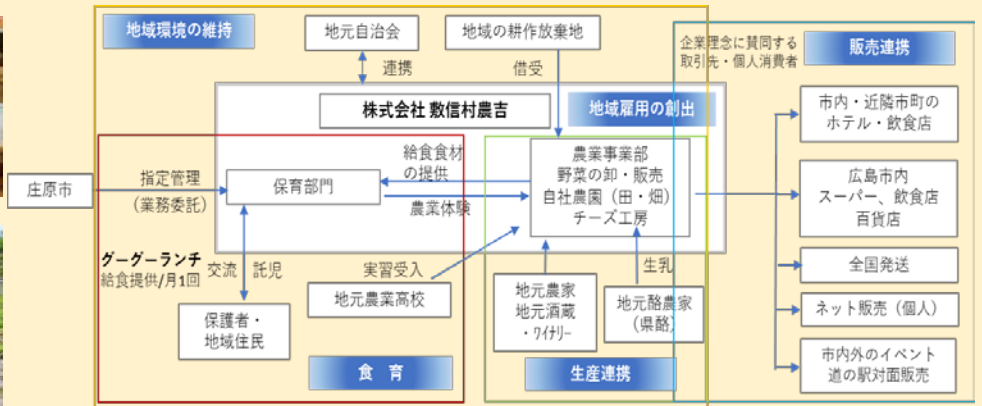
広島県庄原市



地域に根差した保育と農 ～一人ひとりの豊かな可能性を耕す～

【取組の内容】

株式会社 敷信村農吉（以下「農吉」）は、広島県庄原市で「農」を取り入れた保育を行う公設民営の保育所を運営。さらに、野菜の卸・販売、地元生乳100%のナチュラルチーズの製造・販売など、地域を巻き込んで食育、地域の農業の持続的な発展に取り組んでいます。



【取組のきっかけ・経緯】

中国山地の山あい「里山地域」に位置する広島県庄原市では、人口減少により地域の保育所が統廃合されることになり、新たに設置される公設民営の保育所を「農を取り入れた保育所」として自分たちの手で運営しようと、平成18(2006)年に地域住民有志が中心となって農吉を設立しました。

農吉では、子どもたちの「自立と自律」を促す保育を目指し、「農」の作業の「待つこと・弛まず手入れすること・共同作業」を活かした保育を実践しています。

現在、農吉は、2つの保育所を運営し、給食には、自社農場産米100%、地元農家（80軒、農薬・化学肥料の使用はゼロ～最小限）からの野菜をできるだけ使用するなど地域との関わりを大切にし、保育所の給食から始まった「農産事業部」では、野菜の卸・販売、地元生乳100%のナチュラルチーズの製造販売も手がけるようになりました。

【今後の展望】

保育所運営から14年目を迎え、小中学校も運営して欲しいとの声もあり、子ども達の教育により発展的に携わってきたい。

【注目すべき特徴及び効果】

農を取り入れた「保育」を通じて、子ども達や地域へ食育を推進していること

「小さい農」で若いうちから「家族で食べていけるモデル」を目指し、自治会をはじめ地域密着型の取組を形成していること

地域野菜の給食活用や卸・販売、さらに農吉で製造・販売している地域の生乳100%のナチュラルチーズは、各種コンテストで金賞を受賞するレベルで、企業理念に賛同する取引先は拡大。農業事業の売上は年間約8千万円に及び、地元農家の収益向上、地域の活性化につながっていること

農吉のスタッフ数は現在約100人と、地域の雇用の確保に貢献していること

【審査員の評価】

農食連携という意味で理想的な農を取り入れた保育園で評価に値する。クオリティの高い食を地域と連携して活用し、地域の誇りの形成は意義深い。