



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

全国地産地消推進協議会会長賞



稲作本店を立ち上げた井上夫婦

稲作本店

◆栃木県那須郡那須町

米を作るな、未来を創れ！
SNSとリアルで田んぼを交流の場へ

「開かれた田んぼ」を目指して、SNSやクラウドファンディングを活用して「田んぼでカフェ」や「田んぼでCAMP」の開催や、近隣のホテルなどと連携した農業体験プログラムの企画運営、地元小学生の職業体験受入れや出前授業など、ネットとリアルを融合させて、田んぼを新たな出会いの場とし、消費者と「ともにつくる稲作の未来」に向けて取り組んでいる。



田んぼが生むのは、米だけじゃない

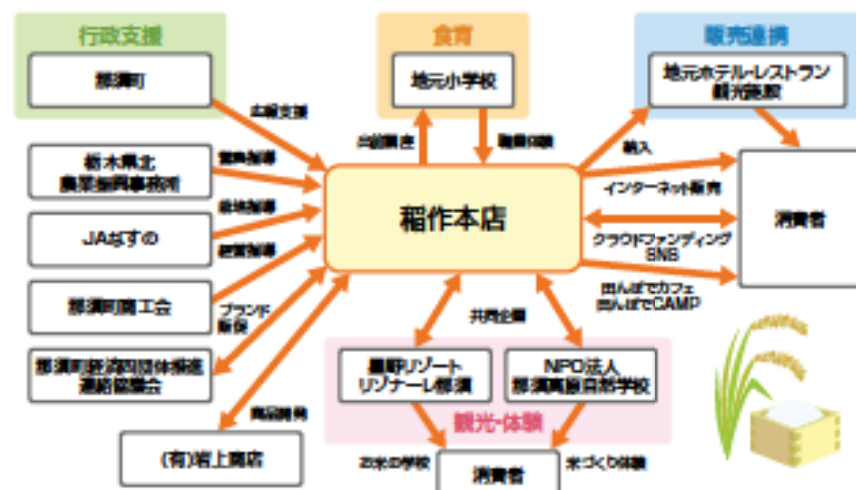
那須高原の地で150年以上続く農家に生まれた井上真梨子氏は2017年に親が病気で農作業ができなくなったため、2018年に夫とともに7代目として就農することとなった。

就農して1年目に、台風や異常気象などを経験し、普通の稲作をしていたのでは儲からないという現実を思い知り、離農をも考えた。しかし、田んぼが持つ価値や意義、地域や集落における担い手としての役割の重要性を痛感し、離農はとどまった。前職で学んだマーケティングの視点を生かして取組を見直すこととした。

田んぼは食糧生産の場であるとともに、風景や水、生き物などの環境を支える大切な価値がある。そうした価値をSNSを積極的に活用して発信するとともに、クラウドファンディングを利用して農家の現状を消費者に訴え、実際に田んぼに来てもらえる仕組みを作ることを考えた。

その一つが「田んぼでカフェ」。都会の生活者や非農家の近隣住民に対して、田んぼに気軽に立ち寄り、風景の美しさや田んぼに吹く風を感じてもらおうというもの。月例イベントとしてキッチンカーをあぜ道に停めて、コーヒーなどを提供している。

こうした取組が多くの共感者を生み、就農してから3年間で直売分の米の取扱数量は7倍、金額



田んぼでカフェ

組織概要

- ◆社名・団体名：稲作本店 (TINTS株式会社、株式会社FARM1739)
- ◆代表者名：共同代表 井上 敬二郎・眞梨子
- ◆住所：栃木県那須郡那須町大字寺子乙 1593
- ◆連絡先：0287-73-8363
- ◆創業：2018年
- ◆主な産品：米

受賞の喜び

米離れが加速する中、いま必要なことは消費者と生産者が互いに交流を深めていくことだと考えます。「つくと食べるが、つながるイナサク」へ。これからも私たちは挑戦します！

井上 敬二郎、眞梨子



小学校の田植え体験授業



プレミアムボン菓子「イナボン」

は14倍へと急増した。

田んぼで食育。職業体験も実施

稲作本店は「パックされたお米」を販売するにとどまらず、「お客が田んぼとつながり、風景を楽しむ、食卓を飾るお米の存在に思いをはせることができるような仕組み」として展開することを基本理念としている。

こうした理念は田んぼを使った様々な活動にもつながっている。例えば、小学校の総合的学習の時間に、田んぼで種まきや草刈り、稲刈りなどの体験授業をサポートしている。教室に向いて、田んぼに関わる循環型農業について教える授業も行っている。職業体験として、米粉を使ったワッ

フルを焼いて袋詰めする体験も実施している。子どもたちに様々な生き物が田んぼで生きていることや、食卓のお米や食べ物が農業と結び付いていることを知ってもらうためだ。

イナボンで米の魅力を伝える

米を使った自家製の商品の開発・販売も積極的に行っている。栽培した米を使用し、砂糖と塩だけで仕上げた優しい味わいのボン菓子「イナボン」を商品化した。ノンフライ製法で無添加という安心感もあり、発売から2年半で2万袋を販売するヒット商品となった。那須町のふるさと納税の返礼品にもなっている。

他には米粉ワッフル、甘酒など米を使った商品化を行うなど、お米の消費拡大につながる取組に余念がない。

審査員より

若い夫婦が米づくりを起点に地域の食と農と観光を前向きに発展させようと、柔らかく豊かな発想で新しいことに挑戦している姿勢に好感が持てました。

曾羽 和記



地産地消等優良活動表彰 教育関係部門

文部科学大臣賞



伊江村立伊江中学校

伊江村立伊江中学校

◆沖縄県国頭郡伊江村

村ぐるみの地産地消で生徒の“島立ち”
を助け“島建ち”につなげる

伊江島には高校がないため、進学のために15歳で島を離れる生徒が多い。“島立ち”をして一人で生活できるように、魚料理教室や弁当の日の実施などを通して学べるよう取り組んでいる。郷土愛を深め、“島を建てる人材”となって戻って来てもらうために、教育と地産地消を結び付けた村ぐるみの取組となっている。



生徒が一人で生活できるように

中学3年生を対象にした「魚料理教室」では、伊江島近海で水揚げされたミーバイやタマン（ハマフエフキ）などの魚を生徒が自らさばいて調理する。伊江島漁協と連携し、地元の漁師や組合の女性部が協力して実施している。生徒が島を出て一人暮らしを始めたときに、魚料理ができるようになっていれば心強いだらうという想いと、魚を使った食育（魚育）の2つの狙いがある。

2013年から始めた「弁当の日」は生徒自らがテーマに沿って地産地消の弁当作りをするイベント。これも一人暮らしを見据えて始めた取組だが、

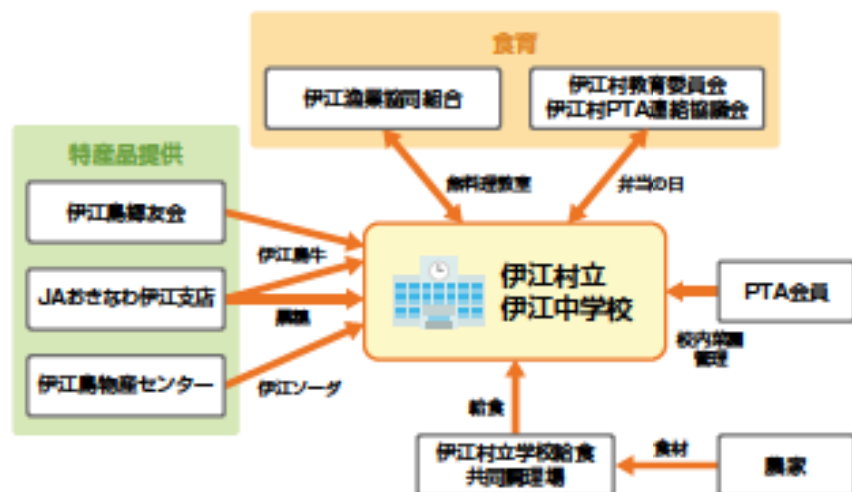
弁当作りをきっかけに母親など家族とのコミュニケーションの機会創出にもつながっている。

日々の給食では島の10戸の農家で作った紅イモや野菜を使う際に、昼食時の学校放送で生徒が食材や料理にまつわる「ひとくちメモ」を読み上げるようにしている。島の食材や料理の特徴や魅力を知ってもらうのが狙い。時には湧き水で作ったソーダを提供する。



郷土愛を深め、島を建てる人材に

島外にいる伊江中学校の卒業生100名ほどで構成される伊江島郷友会は、最高級A5ランクの



生徒が魚をさばく「魚料理教室」

組織概要

- ◆社名・団体名：伊江村立伊江中学校
- ◆代表者名：校長 玉城 学
- ◆住所：沖縄県国頭郡伊江村字西江前1番地
- ◆連絡先：0980-49-2011
- ◆設立：1948年

受賞の喜び

村ぐるみで取り組む活動が評価されたことは大変光栄です。食は人と人をつなぎます。今後も学校、家庭、地域、行政が共につながり、子どもたちの島建ちを支えていきたいと思えます。

校長 玉城 学



自作の弁当を食べる「弁当の日」



給食で伊江島牛に喜ぶ生徒

伊江島牛を卒業生への激励の意味を込めて毎年寄贈している。伊江島牛はサイコロステーキとして給食で提供され、生徒は卒業の記念になると楽しみにしているという。

島を離れる子どもたちへ「島を誇りに思っていて欲しい」、「大人になって戻ってきて、島を建て直して欲しい」という想いを込めた村ぐるみの地産地消の一環の取組だ。

この他にも多くの体験授業を行っている。地元の特産品であるサメ料理やマグロの解体の見学などは、島の食文化や食材を知る意味でも重要だ。「教育民泊の成功事例」として名高い伊江村には、他県や海外から受け入れた多くの生徒との交流の機会も多い。伊江島の食文化を伝えてPRにつなげるだけでなく、島への愛着心を育むことにもつながる。

コロナ禍では民泊を一時的に休止せざるを得な

かったが、オンラインを活用した海外との交流が行われた。英語で伊江島の魅力を伝えたり、海外と日本の食文化の違いについて語ったりするなど、国際化やデジタル対応力、島外でも物おじせず、世の中と対峙する力を身に付けられるようにするのが狙いだ。



村ぐるみの教育の一環として

離島であるがゆえに、15歳で島を離れ旅立つ子どもたちは、親に頼ることができない厳しい環境の中で挫折し、高校進学後の中退率が沖縄県内で一番高い時期があった。島で暮らす間に忍耐力や自立心、判断力など様々な力を身に付けるため、学校、家庭、地域、行政の連携による「村ぐるみ教育」が不可欠だった。その結果、2016年には高校進学後に中退する生徒が一人もいなくなるという目に見える成果が現れた。

審査員より

伊江中学校の生徒さんたちは、島出身ということプラスに変えようとする大人たちに多種多様な経験を与えてもらい、幸せだということがわかりました。

中村 貴子



地産地消等優良活動表彰 教育関係部門

大臣官房長賞

群馬県立勢多農林高等学校

◆群馬県前橋市

高校生が主体で作った米で
おむすび作りと地域コミュニティ形成へ



高校生、大学生、農家、総出での田植え実習

地元農家と連携し、田植えや収穫、販売の一連の農業体験を授業で実施。2018年以降は農業クラブ活動として、生徒が主体的に草刈りなどの管理作業を行っている。収穫した米は同市内の児童遊園地「るなばあく」で販売するおむすびに使用するほか、高校の文化祭と農業まつりで販売するおむすびやカレーライスに使用している。



農家の指導を受け、田植えから始めた

勢多農林高校による米づくりの取組が始まったのは2016年のこと。「勢多農ブランド確立への挑戦！未来の農業を拓く専門人材育成プログラムの開発」を開発課題に設定し、近隣の農家や、土地提供者の近藤スウィンポーク、公園指定管理者のオリエンタル群馬、前橋工科大学などと連携し、米づくりの企画が生まれた。

翌2017年には「遊休農地を提供した米づくり」が、同校の緑地土木科とグリーンライフ科の2年生の授業の一環として、遊休農地を活用して草刈りや田植え、稲刈りなどの作業を前橋工科大学の学生

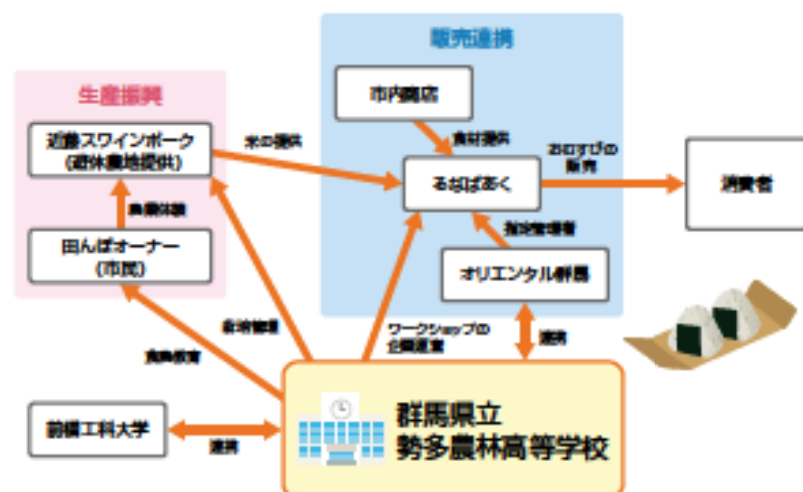
と一緒にされるようになった。ところが、高校生や教員の多くが米づくりが初めてであったため、近隣の農家の指導と地元企業の支援を受けて実施することとなった。また、授業時間外での活動は一部の有志生徒などが行った。

2018年には10人の緑地土木科の生徒により「環境クラブ」が設立され、草刈りや除草などの管理作業を休日や放課後、夏休み中に計画的に実施することとなった。



ブランド米「るなむすび」と命名

2019年からはグリーンライフ科「グリーンライフ



高校生によるおむすび販売

組織概要

- ◆社名・団体名：群馬県立勢多農林高等学校
- ◆代表者名：校長 田村 浩之
- ◆住所：群馬県前橋市日吉町 2-25-1
- ◆連絡先：027-231-2403
- ◆設立：1908年

受賞の喜び

地域活性化や食農教育の実践に向けて努力した成果を評価していただき嬉しく思っています。これからも地域の地産地消の取組について発展的な模索を重ねます。

北爪 結（勢多農林高校3年生）



市民との稲刈り体験



おむすびワークショップ教室

部」の生徒が活動の中心となり、広報活動や米のブランディングに取り組んだ。米のブランド名を公募し、地域を結ぶ、人を結ぶという思いを込めて「るなむすび」に決定した。

さらに、市民との交流のために高校の文化祭でのカレーライスや、児童遊園地「るなばあく」でおむすびの販売、遊園地に来園した親子がおむすびを作る際に生徒が米づくりの解説をする「おむすびワークショップ教室」などの活動を行っている。



遊休農地対策、食農教育を横展開

産学が連携したこの取組は、市民や連携企業にも広がっている。2020年よりオリエンタル群馬

が市民を対象として始めた田んぼオーナー制度は、参加費を払うことで、田んぼのオーナーとして稲刈りなどの農作業や試食会などを体験し、収穫した米をもらえるというもの。

想定を超える市民の参加希望があり、今後はオーナー制度用の田んぼの拡大が課題である。また、大豆などの米以外の作物の栽培にも拡大していく。

この取組が遊休農地の利用拡大につながり、自給率を上げて地産地消に努め、農産物作りを通じたコミュニティと地域連携の拡大に貢献することを目指していく。

前橋市では農村部の過疎化、高齢化による農業の担い手不足が深刻さを増している。こうした中で、米づくりを通して食農教育や伝統文化の継承を図るとともに、主体的に活動できる人材の育成を目的として行われている取組であり、生徒の自主活動として定着しつつある。

そして、近隣の農家や事業者との連携によって、地域をあげた地産地消の活動の輪が広がってきている。

審査員より

無農薬・無化学肥料の水田はたいへん良く管理されていた。グリーンライフ部の生徒の自主性も高いようである。高校、大学、事業者の連携はうまく機能している。

野見山 敏雄



令和3年度

6次産業化・地産地消 優良事例集

発行日 2022年1月21日
発行 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
企画グループ
〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL. 03-3502-8111 (代表)
<https://www.maff.go.jp>

企画・編集 株式会社ブランド総合研究所
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-8-5
TEL. 03-3539-3011
<https://www.tiiki.jp>

令和3年度6次産業化普及啓発委託事業