

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

食品産業部門

小樽商工会議所

北海道

後志産食材の認知・消費拡大を図って 地域を活性化

小樽商工会議所は、所内に「知産志食しりべし」プロジェクトを設置し、後志産食材の認知・消費拡大を図ることにより、近隣地域の活力を生み出し、小樽経済の活性化につなげることを目指して活動しています。

具体的には、「小樽美人シリーズ」(梅酒・リキュール酒等)や「にしん小樽漬」といった地域ブランド商品を開発したり、特産品等を販売する道の駅や市場、飲食店を巡るスタンプラリー、後志産食材の魅力を伝える小学校での食育、事業者の商品改良や販路拡大に向けたローカルフードチャレンジ、地域に点在する農産資源を結ぶしりべしアグリツーリズム等を開催しています。



純米吟醸酒小樽美人



にしん小樽漬



スタンプラリー

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

食品産業部門

株式会社オール・ケッチアーノ

庄内地域から世界へ向けた
地場産食材の情報発信

山形県

代表者でありオーナーシェフである奥田政行氏は、山形県鶴岡市で平成12年に地場イタリアンレストラン「アル・ケッチアーノ」を開業しました。

庄内地域の生産物を中心に生産者と交流する中で地元食材を直接仕入れ、おいしい食材をおいしい時期に最高の状態で出す料理スタイルを進め、創作料理の作り方を全国から集まってきた弟子に教えながら地産地消を体現し、全国のシェフの卵を育てて13人を独立させるなど、レストラン営業の他にも、加工品開発、料理教室などをしながら全国の相談に乗り、スタッフと全国に出向いて地域ごとの食材を使った料理レシピ等を提供しています。



生産者と交流する奥田シェフ



地場イタリアンレストラン
「アル・ケッチアーノ」



創作料理の一皿

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

教育関係部門

学校法人八紘学園 北海道農業専門学校

北海道

生産から販売まで 実践主体の生産消費教育

北海道農業専門学校は、全国から入学した農業を志す学生に、夏季は農産物の生産から販売まで現場実践、冬季は講義による技術の裏付けとなる知識を身につける教育を行っています。

具体的には、学生が生産した農産物で6次産業化に取り組んで、ブランド商品の製造をはじめ、学園圃場で生産した野菜、花き、果樹を学生が自ら収穫、陳列、接客、販売しています。また、農業を志す次世代人のため、中学・高校等への出前授業、オープンキャンパス、幼稚園・保育園児に対する農業体験などの食農教育を行っています。



校内にある農産物直売所



「ツキサップ」ブランドの
6次産業化商品



収穫したばかりの
エダマメの直売

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

教育関係部門

岐阜県立 恵那南高等学校

岐阜県

6次産業学習を通じた 地域経済を担う人材育成

恵那南高校魅力化プロジェクトの一環として恵那市、株式会社恵那川上屋、恵那南高校の3者間にて平成28年に連携協定を締結したことをきっかけに、1次(農業)2次(加工)3次(販売)の実践を通して、地域経済を担う人材の育成、産業の発展、まちづくりについて学習し、地域資源を有効活用する授業をカリキュラムに組み入れました。

栗の栽培から収穫、皮むき、加工、瓶詰め等までを全校生徒が関わり、「恵那栗の甘露煮」や「栗かの子」、「モンブランケーキ」を商品化して実際に生徒達が販売、6次産業学習が地場産品である「恵那栗」の発展に貢献しています。



圃場で草刈り指導



収穫した栗の皮



開発した「甘露煮」