

つかさ

有限会社司ガーデン

～ハロカぼで、耕作放棄地解消と地域活性化！！～



イベント会場でのランタン作り



加工品開発「山口グッと産品登録」

経緯

- 地元の景色が、荒廃農地の増加などでどんどん寂しくなる中、花農家として花の販売額が若年層を中心に減少している現状に危機感を持った。
- 花農家ができることとして、観賞用かぼちゃの活用を思い付き、実践していく中で、いろいろな取組が広がってきた。

取組内容

- ハロウィンかぼちゃを活用し、荒廃農地の解消や、若年層への花の教育(花育)にも対応していく中で、様々なイベントや新たな加工品の開発、販売を行うことができた。
- コロナ感染症の影響で生花の販売が大きく減少した際、ドライフラワーなどの加工品に仕上げ、新規に開設した直売所で販売を開始したほか、ジャパネットたかたのラジオショッピングなどで、販路拡大を行った。

活動の効果

- 観賞用かぼちゃを使用したランタンづくりを中心に、コンテストや餅まきなどのイベントや学校での花育など取組を拡げ、地域の高校生発案のイベントプランの全国表彰(後日、市の支援でライトアップイベントを開催)や、焼酎・珈琲・お茶・餅まき用餅など、様々な加工品の開発など、新たな取組が次々と生まれてきた。
- 観賞用かぼちゃの生産を、主に地域の若手農業者が担うことで、荒廃農地の解消の取組が進んだ。

応募団体からのアピール・メッセージ

観賞用かぼちゃの取組を継続し、若者の地域への就農に結び付けていき、荒廃農地の発生を食い止め、魅力ある地域の再生を図っていきたい。

3

やまぐち
山口県山口市

6次産業化

企業との連携

女性の活躍

あじす
阿知須まち開発株式会社

～道の駅が基点となり地域の魅力を掘起こす！～



開発した「はなっこりーの花パン」



地域の生産者と加工者とのマッチング会

経緯

- 当道の駅周辺地域は、県内有数の農業地帯で農産物資源が豊富にあるにも関わらず、加工の多様性が低く、6次産業化や農商工連携などの取組みを強化する余地があった。
- 地元の加工者と共に商品開発する支援体制を構築することにより、加工の多様性を促すとともに道の駅オリジナル商品の増加を図る。

取組内容

- 地産地消パンの開発プロジェクトを企画。山口県オリジナル野菜を使用した、「はなっこりーの花パン」をはなっこりー生産者・養蜂家・パン職人・道の駅駅長の女性4人が中心となり開発した。
- 東京からUターンした若手女性和菓子職人と連携し、道の駅オリジナルの阿知須饅頭を共同開発。
- 地域の加工者や生産者の交流支援を実施。

活動の効果

- 地産地消パンは、平成30年のスタート時から売上が約3倍以上伸びている。
- 阿知須饅頭は、販売個数が約12万個を突破し、道の駅で最も人気のお土産菓子として成長している。
- 加工品の多様化が進み、スタート時から売上は約10倍以上伸びている。

応募団体からのアピール・メッセージ

地域資源を活用し、地元生産者と「絆(信頼関係)」を築き、商品開発を進めてきた。今後も道の駅が基点となり地域の魅力を伝えるとともに、商品開発や地域の問題解決、魅力創造に貢献していきたい。

URL: <https://kiraraajisu.jp/> 山口市山口市阿知須10509-88 Tel: 0836-66-1001

よきはた
吉敷畑集落協定

～ 棚田とシバザクラの景観で地域の魅力を発信 ～



美しく保たれた農地



集落ぐるみでシバザクラの植栽

経緯

- 700枚以上あった棚田をほ場整備で約140枚にしたが、平地に比べ法面が多く、作業負担も大きかった。
- 高齢化が進行する中、水路の修繕や長大な法面の草刈りが保全活動の大きな課題であったため、地域で一体となり、棚田での農業を支えるため、集落協定として活動を始めた。

取組内容

- 農業者だけでなく、非農家も集落協定に参加。集落ぐるみの共同取組活動で、農道、水路の維持管理、鳥獣害防止柵の設置等実施。
- 法面管理の省力化のため、農地の法面にシバザクラを植栽。「やまぐち棚田20選」である吉敷畑棚田とシバザクラの景観形成の活動を通して、地域の魅力を発信し、交流人口の増加による地域活性化を目指す。

活動の効果

- 地域ぐるみの農地保全活動により、耕作放棄地の発生を防ぐとともに、農業機械や防除の共同化にも取り組むことでコスト削減にも繋がった。
- シバザクラの植栽などの取組で、良好な集落環境が保たれ、交流人口の増加や、地域の伝統的な祭りの維持・継承にも一役買っている。

応募団体からのアピール・メッセージ

先祖代々から受け継いだ棚田は、集落の自慢であり、誇りである。今後も地域住民が一体となって、農業や農村環境に親しみながら、地域を守る心を育てていきたい。

山口市吉敷505 Tel:083-924-7925

5

やまぐち

山口県山口市

環境保全・
景観保全

輸出

循環型農業(農業版
サーキュラーエコノミー)

あきかわぼくえん

株式会社秋川牧園と飼料用米生産者グループ

《準グランプリ》

～エサから作る、1+1+2+3=7次産業化～



年2回実施する、飼料用米検討視察会の様子



平成28年に完成した飼料用米保管タンク350t×2基

経緯

- 外国産飼料が大勢を占める中、安心安全な国産飼料の自給を目指して、平成21年、グループによる飼料用米栽培の取組をスタート。
- 当初、農家の賛同を得られるかは未知数だったが、専用品種モミロマンの力強さに表情が一変。農家の強いモチベーションに支えられ、取組は徐々に広がっていった。

取組内容

- 地元農家と飼料用米生産のネットワークを形成。米農家の技術を活用しつつ、グループで行う視察会を通じて栽培技術の向上と生産意欲を拡大。耕作放棄地を復活。
- 多収専用品種の飼料用米を給餌した鶏の堆肥を飼料用米の栽培圃場に投与し、理想的な循環型農業を実現。
- 飼料用米多収日本一コンテストへの応募。グループから平成29年の農林水産大臣賞(日本一)受賞者を輩出。

活動の効果

- 主食用米の生産調整により落ち込んでいた生産意欲を飼料用米の生産に取り組むことにより解消。生産者が互いに切磋琢磨することにより農家のモチベーションと技術が結実し、天候不順に悩まされた令和元年産においても高反収を維持。
- 令和2年、飼料用米栽培面積は前年を上回り134haを達成。耕作放棄地の復活にも取組み農地の保全、食料自給率の向上に貢献している。
- 畜産事業者主導の飼料用米生産グループは珍しく、全国各地から視察団が来訪。

応募団体からのアピール・メッセージ

6次産業化に飼料用米生産の「1」を加えた7次産業化の取組を更に進め、飼料の自給率向上に向けて、農家相互の技術継承の取組を継続し、更なる生産拡大に努めたい。

URL:<https://www.akikawabokuen.com/>

山口市仁保下郷10317

Tel: 083-929-0630

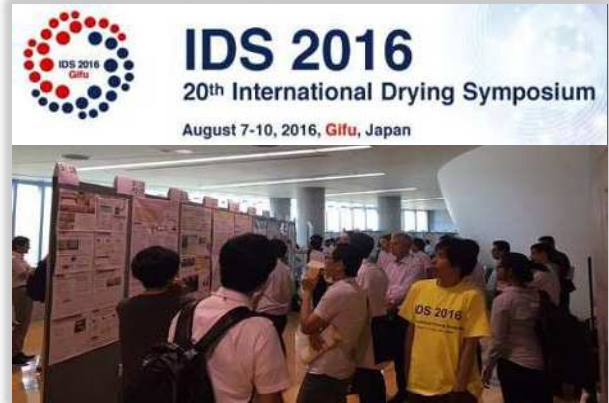
きはらせいさくしょ

株式会社 木原製作所

～国内初・乾物プロジェクトで“地域”創生！～



開発商品の合同販促体験



国際乾燥学会で事例発表

経緯

- 平成22年、山口市が新たな地域産業戦略の構想を開始したことを受け「乾燥技術」を地域資源として活用し、複数団体とのドライフード商品開発と圏域ブランドの構築を市に提案。
- 平成23年、乾燥食品の開発販売を軸とした国内初の地域振興事業「山口から“Kanbutsu”を発信。」プロジェクトが総務省で採択。

取組内容

- “地域創生”として企画立案、乾燥技術提供、試作品開発、パッケージデザイン提案、保存・販売アドバイス、商標登録実務までを無償で行い、市内事業者の商品開発をサポート。
- 事業者とともに、ドライフルーツ、漢方薬原料、和紙、パン、花のふりかけ、カレーなど、従来の乾物のイメージを覆す多彩な利用方法と商品を開発。

活動の効果

- サポートした商品は、多様なメディアに取り上げられ、山口市の地域振興の取組や少量多品目の1次産品の認知度を向上させ、多様な産官学の連携を生み出した。
- 本取組をきっかけとして、平成24年に農林水産大臣から機械メーカーでは全国初となる「ボランタリープランナー」任命、平成27年皇太子殿下御視察、「国際乾燥学会（世界42か国300人の研究者が参加）」では本事業が注目を集めた。平成29年「はばたく中小企業・小規模事業者300社」選出。県・露友好協定をきっかけに新商品を展開。

応募団体からのアピール・メッセージ

弊社は乾燥機メーカーの枠にとどまることなく、乾燥加工を通じた6次産業化商品開発支援に取り組むことで、地域産業の振興に貢献することを目指しております。ご来社も大歓迎ですので、お気軽にお声かけください。

URL : <http://www.kiharaworks.com/>

山口市秋穂西3106-1

Tel:083-984-2211

じんり
合同会社JINRI

～捨てられる野菜に新たな価値を～



おしゃれなデザインで人気「萩野菜ピクルス」



ピクルスのノウハウが学べる「萩ピクルスアカデミー」

経緯

- 地元、山口県萩市の農業をどうにかしたいと思いからUターン。地元野菜を「萩野菜」と名付け、農家から野菜を買取り野菜の卸売をする個人事業「JINRI」を起業
- その中で農家から規格外野菜をどうにかしてほしいと相談を受け、見た目に左右されない加工品「ピクルス」の製造に着手。

取組内容

- 農家の収入向上に寄与するため、農家から規格外野菜を買取り、デザインを重視した「萩野菜ピクルス」の製造、販売を実施。
- 萩野菜の更なる活用、消費拡大に向け、約80席の大型カフェを新設し、「萩ピクルス」に加えピクルス入りサンドイッチを製造販売。
- 「ピクルスアカデミー」を開校し、ピクルス製造における知識や技術、マーケティングやデザイン等のノウハウを提供。

活動の効果

- 規格外野菜の買い取ることで、農家収入の向上に貢献している。
- こだわりのピクルスやピクルス入りサンドイッチなど、付加価値の高い加工品販売が所得向上に繋がったほか、カフェの設立は、地域の雇用の創出にも寄与している。
- 「ピクルスアカデミー」は開設から一年で約260名が受講。ピクルス製造からカフェの運営まで、様々なノウハウを提供し、ピクルスの普及・啓発に貢献している。

応募団体からのアピール・メッセージ

これからも地元経済、農業に寄与できる企業として邁進して参りたいと思います。

しんゆうかい
農事組合法人 神友会

～おもてなしの神角笑顔あふれるヤマシャクの里～



景観作物(シバザクラ)の絵文字



地域住民でおもてなし 体験・民泊

経緯

- 十種ヶ峰のふもとに位置する神角集落では、神角の自然と地域を守ることを目的として、農事組合法人「神友会」を立ち上げた。
- 集落の夢プランにより当該集落における農業や暮らしの良さを若い世代に伝承するため、学生や子供達との交流など様々な取組を実践している。

取組内容

- 神友会女性部が主催する「サロン」で、集落で採れたお米や野菜を使った昼食を振る舞い、おしゃべりなどの憩いの場所を提供している。
- イギリスや中国等海外の中高生の農家民泊を実施。
- 中学生の農家民泊を実施。農作業体験、農産物の収穫や竹笛、弓矢作りなど、昔の遊び体験を行っている。

活動の効果

- 女性部が主催する「サロン」を月一回開催をしているが、高齢者は開催を心待ちにしており、一人暮らしの人でも毎回参加し、地域の交流が図られている。
- インバウンドの受け入れを行い、イギリスの中学生に餅つき体験、タイからの観光客に浴衣の着付け体験、地元農産物を使った料理を堪能してもらった。言葉が通じず身振り手振りでのコミュニケーションではあったが、楽しい時間を過ごすことができた。

応募団体からのアピール・メッセージ

大学生の農業体験学習、中学生や高校生の農家民泊、都市部の子供達の田舎体験交流などを精力的に行っており、いずれは定住者が増えることを目標にしています。



はぎさかまい

萩酒米みがき協同組合

～酒蔵と農業法人の連携による6次産業化～



酒米「山田錦」

酒米生産から醸造まで
「オール萩阿武」ブランドのお酒

経緯

- 萩阿武地域の酒造会社向けの酒米「山田錦」を地元で供給するため、平成27年から本格栽培を開始。
- 当初は他県でとう精を行っていたが、運搬コスト等の課題やコンタミの不安を解消するため、地元の6酒造会社と11集落営農法人(現在は14法人)で組合を設立し、平成30年3月、地元にとう精工場を整備。

取組内容

- 「酒米生産、とう精、醸造」の全ての工程を組合で行う、「オール萩阿武」ブランドの酒造りに取り組む。
- 「田植え、稲刈り体験」のほか、地酒と地元食材で作った料理で消費者と交流するイベント『やっぱ地酒でnight』を開催。
- 高品質米生産に向けて統一した栽培基準を作り、年3回、「生産者、酒造会社、JA、行政」で生育状況の確認を実施。

活動の効果

- 集落営農法人と酒造会社が一体となって取り組むことで、「オール萩阿武のお酒」としてブランド力強化が図られた。
- 主食用米に比べて収益性が高い酒米を契約栽培することで、農家所得の向上に寄与している。
- 冬場に仕事が少ない集落営農法人の従業員を、とう精作業に従事させるほか、蔵人として酒造会社で働くことで、雇用の場の確保と労働力不足解消に繋がっている。

応募団体からのアピール・メッセージ

「オール萩阿武」による生産者の顔が見える酒づくりで、地域が一体となって日本一の酒米産地、日本一の地酒産地にしていきたい。

萩市大字吉部下12226番地1 Tel: 08388-6-0570

うめかわ ひとき
梅川 仁樹

～わさびの産地化と就農支援により地域に活力～



(農産物直売所での「わさび」販売)



(山口県農業士協会による研修)

経緯

- 就農後、地域の特性や資源をフル活用するため、畑わさびの生産に取り組んでいたが、従来の慣行栽培から新たな栽培技術を導入することにより経営の安定化を図る。
- 移住・定住、新規就農者の支援を目的とした「新規就農サポーターズ」の設立に貢献。
- 地域を活性化するには、人の問題や農地の問題、高齢化による伝統芸能の継承など様々な問題が山積していることから地域の世話役活動に積極的に参加。

取組内容

- 山口県農林総合技術センターと連携し、わさびの栽培期間を大幅に見直した超促成栽培を検証し、収益性の高い新技術を確立。
- わさび生産者の先輩として、県内全域における移住・定住、新規就農者の支援に取り組み、都市部などからの移住活動に協力。
- 地域の調整役として人・農地プラン等の話し合いに積極的に参加し、地域住民と課題や問題解決の共有を図る。
- 向峠地区の伝統芸能である神楽を次世代に継承するため、向峠神楽保存会に所属し、地元の小学生を指導。

活動の効果

- わさびの超促成栽培により1年1作を実現するとともに、わさびの全ての部分について有効利用することにより高い収益性を確保。わさび栽培を目指す農業者が増加している。
- 積極的に新規就農者の研修を受け入れ、栽培技術・経営学の習得支援を実施。また、就農した地域で生活する上でのアドバイス等を行うなどにより、定着率が向上した。
- 長年の世話役活動で把握している情報等を共有し、地域の課題解決に向けた方針（人・農地プラン）の作成に寄与。
- 向峠神楽を各地で披露することにより、神楽に魅了された若者の移住に繋がっている。

応募団体(者)からのアピール・メッセージ

岩国市内の課題解決の取組を推進。わさびの産地化と新規就農者や農業参入した企業への技術継承。地域を次世代に繋ぐための定住支援など地域を活性化。

ふあむず
FAM'Sキッチンいわくに

～Food And Meet 岩国地域の「食と出会う場所」～



遠隔地の産物を集約する巡回トラック



採れたて新鮮な野菜たちです

経緯

○山口県東部に位置する岩国市は、約80%が山林で占められ、瀬戸内海沿岸部から1,000m超の山地まで、起伏に富んだ地形となっている。山間部は過疎、高齢化が顕著であり、地域の優良な生産物が消費者へ届けられず、農業者の所得も向上しないといった課題解決のため、販売拠点を設立。

取組内容

- 独自の集出荷システムを用いて、登録農家から出荷された農産物や加工品は店舗POSシステムと連動。生産者は10箇所の集出荷拠点に設置された端末で販売と精算の状況を確認できるほか、店舗で売れた際はリアルタイムで出荷者にメールで連絡。
- 店舗まで生産物を運べない生産者のために、巡回トラックにより集荷を実施。
- 陳列エリアを生産者に割り当て、生産者自らが創意工夫(POP掲示など)して販売を展開。

活動の効果

- 令和元年3月末現在で、オープン当初から約2倍となる生産者348名、加工製造業者48名がシステムへ登録。巡回集荷の利用も活発化しており、地域限定の希少な農産物の陳列できるようになり、農家の所得向上に寄与。
- これまで山間地に関心を示さなかった岩国市中心街の消費者、米軍岩国基地関係者(外国人)、隣接県から来客が延べ40万人超となり、開設2年目(令和元年度)に、5年後の売上目標を達成。その後も来店者数と売上が増加している。

応募団体からのアピール・メッセージ

「うまいものフェア」「ガールズマルシェ」など販売イベントのほか、野菜ソムリエを講師に招いた料理教室、手芸教室など、「食と人の交流の場」を創出していきます。

公式SNS : <https://www.facebook.com/fams.kitchen.iwakuni/>

山口県岩国市多田97番地2 Tel: 0827-44-0831

株式会社 SD-WORLD

～徹底的地域主義 温泉から新たな歴史を刻む～



(cool japan award 2019に選定された温泉街)



(飲食店「たべ山」の経営)

経緯

- 俵山地域は、湯治湯として知られているが、訪問客の減少や、家族経営が中心の温泉宿経営者の高齢化が顕在化してきている。
- 以前よりNPO法人が進めてきた地域活性化の取組を引き継ぐ形で、地域運営会社という形態の当社を設立し、従来の枠組みを超えた新たな活性化の取組を推進。

取組内容

- 温泉街の中の空き施設を改修し、地域の食を活用する新たな事業等により、地域に収入と雇用を確保する。
- ジビエなど地域の食材を提供する飲食店を開店させたほか、ゲストハウスやカフェ等も運営を開始し、利用者の拡大を目指す。

活動の効果

- ジビエなど地域の食材を提供する飲食店は、通常の来客のほか、温泉宿の宿泊と食事を分離する「泊食分離」の取組における食事を分担する位置づけとして運営。旅館におけるオペレーションを削減することで、今後、温泉街の担い手不足や施設の老朽化といった課題解決につなげていく。
- 今までなかったゲストハウスといった簡易宿泊施設を稼働することで、今までの訪問客と違った客層を獲得していく。

応募団体からのアピール・メッセージ

俵山温泉は、古くから抜群の泉質で湯治湯として栄えてきており、今もファンが多い。今後、地域の周遊を促して関係人口を築くことで、地域の再生につなげていく。

ろくさんでいーねっと
株式会社 63Dnet

農業者が組織的な6次産業化で地域を活性化



地元マルシェ LaLaフラン



ながとラボ開発商品

山口県産小麦使用
海辺のパン屋 ララベーカリー

経緯

- 農業生産者が自ら共同出資し、6次産業化を目指すため、不足する施設及び開発・販売に関する専門的知識やノウハウを補完し、効率的な開発と販売を実現できる6次産業化組織として設立。
- 平成28年から運営している長門市6次産業化支援施設「ながとラボ」を継続的な事業化を行うため、63Dnetで事業を継承。

取組内容

- 地域農家や市場から農産物を集荷し、近隣の道の駅への卸売事業を展開。
- 直営店舗「LaLaフラン」で、地域農産物や加工品を販売。
- 山口県産小麦、海由来の天然酵母を使用したパンを「ララベーカリー」で販売。
- 「ながとラボ」で地域食材を活用した商品を開発。令和2年にフリーズドライ設備を導入し、今後、常温商品や備蓄食品を開発。

活動の効果

- 農産物を集荷し、道の駅等で販売。合わせて商品紹介や使用方法などを消費者に情報提供することで、農産物の消費拡大及び生産者の所得向上に繋がっている。
- 「ながとラボ」での商品化と販売を専門家が行うことで、農業生産者は生産活動に専念しながら自らの商品開発を行なえ、魅力ある農業経営モデルを確立。

応募団体からのアピール・メッセージ

「ながとラボ」の完成により、大手にしかできなかった商品を生産農家、小規模事業者が適正な製造量で商品化して旬の食材を通年販売できる魅力がある。特にフリーズドライの少量生産は全国的にも需要が見込め、小規模だからこそできる商品開発および販売に取り組む。

長門市西深川270番地10(ながとラボ) Tel:0837-22-0777