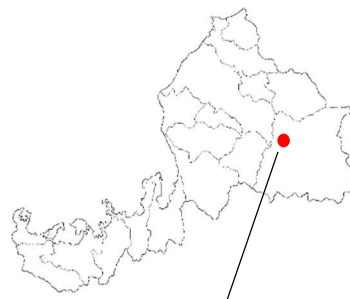


北陸農政局長賞

公益社団法人 大野市シルバー人材センター (福井県大野市)

◆背景

当センターの所在する大野市は福井県東部に位置し、9割が森林。盆地で米やさといも、そばなどの生産が盛んな地域である。当センターは昭和63年に設立され、大野市の高齢者の仕事場づくりに取り組んできた。平成8年会員の就業機会の確保とシルバー人材センター事業のPRを目的に独自事業(会員自らの創意工夫により企画・実施される自主的事業)を開始。地域の要望や会員からの提案を受けて事業を立ち上げ、女性・高齢者の経験を活かして地域課題の解決や地域の活性化に取り組んでいる。



公益社団法人 大野市シルバー人材センター

◆取組概要

① 農業生産面

- ・ **農作業支援・園地継承**：JA・担い手農家から水稻育苗管理・さといもの出荷調製・ねぎの荷積み等の作業を受託するほか、直売所まで農産物を運ぶことのできない高齢会員の代わりに集荷・配送を行うなど農作業の支援を行う。また、管理できなくなった栗園を継承し営農するなど耕作放棄地の発生防止に寄与。
- ・ **六次産業化による地元農産物の普及推進**：特産品を使ったグルメ「はーといも舞茸コロケ」開発により誘客・魅力発信に貢献。センターで生産した農産物と大野市産の農産物・食材を惣菜や弁当に加工販売するなど、地元農産物の普及、ブランド化に寄与。

② 生活・環境整備面

- ・ **空き施設活用と地域活性化**：地域の要望を受けて市所有の空会議室を茶屋として活用するほか、廃校の校舎を加工場としてリニューアルするなど空き施設を活用して地域活性化。「大野の朝市」への出店や市内イベントへの参加のほか、農産物直売所で観光客に名所を案内できるよう講座を開催するなど、地域に賑わい創出と観光に貢献。
- ・ **食育・伝統文化の継承**：地元の園児を招いて栗の収穫体験を実施するほか、毎年秋市を開催して小学生と農産物を販売するなど、農業や食育への理解促進に寄与。山菜やさといもを使用し大野市らしさを活かした弁当・惣菜、伝統食である鯖の熟れ鮓しなどを製造販売し食文化を継承。

◆写真で見る団体の取組



農作業受託（さといも出荷調製）



特産品の舞茸やさといもを使ったグルメ



廃校を活用した加工場での弁当製造



園児を招いた栗の収穫体験