

令和
元年度

地産地消等優良活動表彰

地産地消は、地域の生産者と消費者を結びつけ、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売や加工などの取組を通じて農林漁業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、一層の推進が求められています。また、国産農林水産物の魅力を広く発信することを通じ、消費者に日本の食や農林漁業への理解を促し、国産農林水産物の消費拡大を推進していくことも重要です。

そこで、全国各地のそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大を推進する取組・活動を募集し、その成果や持続性、地域への寄与等について優れたものを選考の上、表彰しています。表彰された取組内容を広く紹介することで、自主的な取組を促進し、更なる地産地消や国産農林水産物の消費拡大の推進を目的に実施します。

表彰部門

生産部門

農林水産物を生産する
団体・企業等

教育関係部門

保育園、幼小中高校、大学、
学校給食会等

食品産業部門

農林水産物を加工・流通・
販売する団体・企業等

個人部門

地産地消を推進する個人

表彰の種類

農林水産
大臣賞
4点程度

文部科学
大臣賞
1点程度

農林水産省
関係局長賞
7点程度

全国地産地消
推進協議会
会長賞
適宜

主催

農林水産省・全国地産地消推進協議会

地産地消等優良活動表彰の審査結果について

選定の概要

- (1)応募期間 : 令和元年 6 月 24 日～ 8 月 9 日
(2)応募者数 : 87 件(4 部門合計)
(3)審 査 : 審査委員による書類審査及び審査委員会、現地審査を経て、受賞者を決定。
(4)審査基準 : 主に取組の持続性、農林水産業の振興への貢献、安定的な生産・供給、利用促進による消費拡大、理解増進について評価。

審査委員名簿（五十音順・敬称略）

音羽 和紀	オトワレストラン オーナーシェフ	野見山 敏雄	東京農工大学大学院農学研究院 教授
勝本 吉伸	株式会社シンセニアン 代表取締役	菱山 まり子	八王子市農業協同組合 生産者
田中 延子	淑徳大学看護栄養学部 東京家政学院大学 客員教授	山際 博美	株式会社山際食彩工房 代表取締役
中村 貴子	京都府立大学生命環境科学研究科 准教授		

部門(応募件数)	賞	活動主体の名称
生産部門 (19 件)	農林水産大臣賞	鳥取いなば農業協同組合(鳥取県)
	農林水産省食料産業局長賞	株式会社長谷川農場(栃木県) 紀の里農業協同組合(和歌山県)
食品産業部門 (46 件)	農林水産大臣賞	株式会社おくや(福島県) 企業組合 彩雲(兵庫県)
	農林水産省食料産業局長賞	株式会社東北協同事業開発(宮城県) 朝日町農村女性グループ連絡協議会(富山県) 株式会社金トビ志賀(愛知県)
	全国地産地消推進協議会会長賞	チーム能登喰いしん坊(石川県)
教育関係部門 (15 件)	文部科学大臣賞	滑川市学校給食共同調理場(富山県)
	農林水産大臣賞	立山町学校給食センター(富山県)
	農林水産省食料産業局長賞	新宿区立落合第六小学校(東京都)
個人部門(7 件)	農林水産省食料産業局長賞	村上 直江(岐阜県)

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
食品産業部門

朝日町農村女性グループ 連絡協議会

富山県

ご当地グルメで消費拡大。 朝日の「食」は、私たちにおまかせ！

1960年代後半頃の農村生活における課題（食生活や健康管理等）の改善を図ることを目的に農村女性の研究グループが誕生し、「家庭菜園づくり」「農産物を活かした保存食づくり」など栄養改善や労働改善に取り組みながら健康な農家生活の実現を目指し様々な活動を展開してきました。

1977年に「朝日町農村婦人グループ協議会」(現：朝日町農村女性グループ連絡協議会)を設立。現在、地産地消活動、女性の社会参画を目的とし10グループに分かれ、複数の直売所への出荷、郷土料理の技術伝承、加工品開発、食育・農育活動など、熱心に取り組んでいます。



努力で実現した「元気母さんマーケット」



郷土食「みそかんぱ」の伝承活動



さつま芋ランチで子供達は大喜び

令和元年度
全国地産地消
推進協議会
会長賞
食品産業部門

チーム能登喰いしん坊 石川県

屋台で能登食材の魅力を全力発信！ 未利用や規格外食材も商品化へ



もっと多くの人達に地場の食材の豊富さや伝承の調味料の存在、珪藻土コンロなどの調理器具に薪や木炭燃料、食器までもが地元で全てが賄えるという「能登の豊かさ」を再認識してほしいとの思いから、自分たちで能登の素材に拘った料理を提供し地産地消を！とボランティア団体を結成し、活動が始まりました。牡蠣生産者とのやりとりがキッカケとなり「雪中ジャンボかき祭り」の屋台出店。その後「能登ぺったんこ焼」が誕生しました。

また、未利用の紅葉した葡萄の葉の活用や、需要期の終わった産卵期前の牡蠣の商品化、規格外の牡蠣の全量買取りも実践するとともに、屋台を使って、消費者へ食品ロスの啓蒙活動などにも取り組んでいきたいと思っています。



メンバー一部



薪窯で焼く手作りピザ



能登のまんてまいぷりん



滑川市学校給食共同調理場

富山県

生産者を結ぶパイプ役と毎日連携
地場産野菜使用率50%を維持。



児童・生徒の食育推進として、2009 年より給食の地産地消への取組みを開始。

2013 年には、農業公社に元生産者の専任職員が配属され、調理場と生産者を結ぶパイプ役として、こまめに生産者をまわり、給食への呼びかけを行うことを開始し、当初 6.6%だった割合が、2013 年には 33.5%、2018 年には 50.6%へと向上しています。学校農園での収穫体験、生産者との交流会、郷土料理の実習、地場産物の授業、直売所の見学・購入体験、料理教室、メニューコンテストなどを通じ、生産者への感謝や生命・自然を尊重する心を育んでいます。また、11 月 24 日を「学校給食なめりかわの日」と定め、市民を対象に給食を味わう日を実施し、学校給食や地場産物への理解を深めています。



調理場と生産者を結ぶパイプ役



「プロに学ぶ食育講座」
食の匠から郷土料理を学ぶ



生産者との交流会食



立山町学校給食センター

富山県



生産者、商業協同組合等と連携。
地場食材率 51%給食を楽しむ工夫も

1985 年から給食に郷土料理の導入や生産者との交流を行っていましたが、地元生産者団体の声を受け、2007 年より給食の地産地消への取組を開始。立山町商業協同組合（12 の生産者団体との調整を行う）へ発注し、各生産者が給食センターへ納品、立山町役場農林課が価格の調整を行っています。「立山町地場産食材活用推進協議会」にて、学期に 1 回食材納入の打合せを行い、地場産食材使用率向上に努めています。

生産者や郷土料理の伝承人を講師に招き、また、栄養教諭による地場産食材や地産地消の食育指導、学校給食メニューコンテストを通して食育推進に取り組んでいます。地場産が大好きなマスコットキャラクターのお誕生会、ラッキーにんじんデーなど通じて、楽しんでもらう工夫も行っています。



栄養教諭による地産地消集会の様子



食の伝承人とのふれあい



立山町の観光大使らいじいお誕生日会食