

①株式会社藤田牧場

～国家戦略特区の農家レストラン全国第1号～

6次産業化

農林漁業
・農村文化体験

環境保全
・景観保全

所在地 : 新潟県新潟市西蒲区橋本242-1
連絡先 : 0256-82-3737
URL : <https://www.fujitafarm1866.com/>



農家レストラン「ラ・ビステッカ」の外観



代表 藤田 毅 氏



地元食材をふんだんに使ったメニュー



岩室牛直売・テイクアウト・3密回避等PR

概要

- 国家戦略特区を活用した全国第1号の農家レストラン「ラ・ビステッカ」をオープン。
- 4法人（酪農、乳製品加工販売、稲作、農家レストラン）の連携による6次産業化や家畜ふん尿をたい肥化して水田に戻し、転作田を活用した飼料用とうもろこし等栽培に取組み、循環型酪農を実践。
- 牧場で乳牛75頭、肉牛26頭を飼育し、児童や生徒の牧場体験学習を受入れるなど、酪農への理解を醸成。

成果

- 農家レストランの年間利用者数は1,453人から14,487人へ増加、売上額は285万円から2,775万円へ増加（H27→R1）。
- 牧場で飼育された乳牛の生乳を使い100種類以上のジェラートを製造・販売。年間20万人以上が訪問するなど地域の活性化に貢献。

②新潟県立高田農業高等学校食品科学科

～雪がもたらす恵み「雪室人参」でつくる未来～

食育・教育

企業との連携

教育機関との連携

所在地：新潟県上越市東城町1丁目4-41

連絡先：025-524-2260

URL：http://www.takadan-h.nein.ed.jp/



食品加工コースの生徒の皆さん

作成した包装紙



ドレッシングPR動画作成風景



ドレッシング試作の様子

文化祭限定販売のギフトボックス(右上)と
雪室人参ドレッシング(右下)

概要

- 課題解決に向け実践的な活動をする「課題研究」の授業として、地域食材を活かした商品を開発。
- 上越市牧区の「雪室人参」を使用した洋菓子のレシピの開発やブランドイメージの提案を行うとともに、人参の甘味と色を追求したドレッシングを開発・販売。
- 大学と連携した商品の改善、専門家からの助言により若い世代へのアピールを意識したロゴマークと包装紙を作成。

成果

- 生産農家での収穫体験を実施し、生産農家と交流を深めるとともに、対面販売等によりドレッシングの販売数が500本から1,800本に増加（H30→R1）。
- 洋菓子、ドレッシングのレシピ開発を通じ、コミュニケーション能力などを身につけながら食品開発や学習意欲が向上。