

第三部
地產地消優良事例



地産地消等優良活動表彰 生産部門

農林水産大臣賞



GIとして登録された吉川ナス

鯖江市伝統野菜等栽培研究会

◆福井県鯖江市

絶滅寸前の伝統野菜・吉川ナスが鯖江の特産品に

昭和初期には鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていた伝統野菜の1つだが、栽培が難しく収穫量も少なく、絶滅寸前となっていた「吉川ナス」を復興させ、年間4万個の収穫量まで拡大した。JA、県、市とともに「吉川ナス倶楽部」を結成し、栽培の技術指導を行うかたわら、地域連携により「吉川ナスバーガー」、「吉川ナスはまなみそ」などの人気商品も誕生した。



絶滅寸前から、10年で130倍に収穫量拡大

吉川ナスは光沢のある黒紫色をした重さ約300gの丸身を帯びた大型のナス。皮が薄く、よく締まった肉質で煮崩れしにくく、とろけるような食感が特徴の伝統野菜。

ところが、品種改良がされていないことで栽培が難しく、収穫量も少なかったことから、栽培農家がわずか1戸にまで衰退していた。最後の農家が亡くなり、生産が途絶えかけた時に当時の市の職員が遺族からナスを譲り受け、苗作りを開始。研究会前会長の徳橋岑生氏を中心に復興に取り組んだ。整枝・剪定・施肥などの栽培講習会を定期

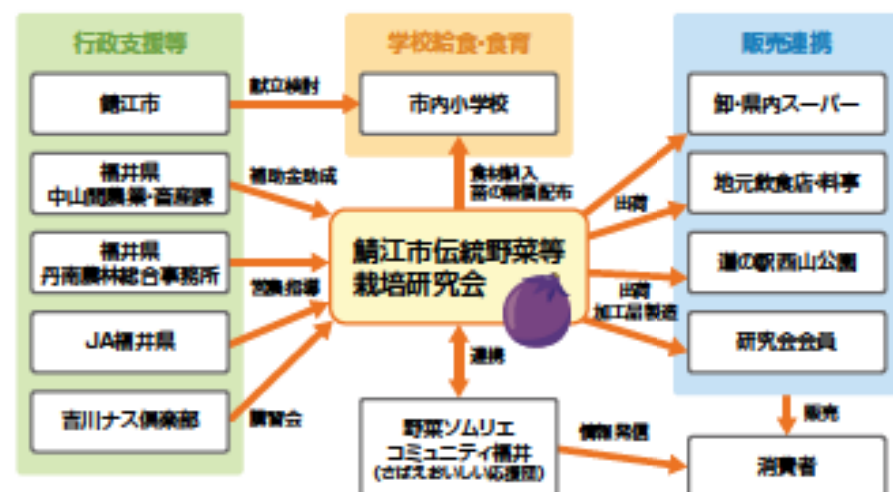
的に実施するなど、栽培技術の伝承と向上に努めた結果、2010年には約300個だった収穫量が、2020年には約4万個に増加した。

現在は、鯖江市伝統野菜等栽培研究会の会員農家で種取りからぼかし作り、育苗などを共同で行っている。共通の栽培指針を設けて、収穫されたナスは形・重さ・色などの出荷規格に基づいて選果して出荷されている。



道の駅と連携でバーガーを開発

吉川ナスを普及させるには、加工や販売面での地域連携が不可欠だった。道の駅西山公園駅長・



吉川ナスバーガー

組織概要

- ◆社名・団体名：鯖江市伝統野菜等栽培研究会
- ◆代表者名：会長 福岡 重光
- ◆住所：福井県鯖江市西山町13番1号(公財) 農業公社グリーンさばス内
- ◆連絡先：0778-53-2233
- ◆創業：2009年
- ◆主な産品：ナス

受賞の喜び

これまでの取組を高く評価していただき、大変嬉しい。生産、販売、加工品開発などまだまだ課題があるが、今回の受賞を通過点として、これからも地産地消を推進していきたい。

鯖江市伝統野菜等栽培研究会



吉川ナスを栽培する会員たち



道の駅西山公園に並ぶ吉川ナス

伊藤努氏は「吉川ナスを鯖江の特産品にしたい」との熱い思いから商品化やメニュー化、情報発信を積極的に展開。特に、吉川ナスを輪切りにして挟んだ「吉川ナスバーガー」はヒット商品となり、福井県の郷土料理「はまなみそ」をアレンジして作った「吉川ナスはまなみそ」も好評を博している。

研究会の会員によって規格外品(優品)を利用した商品化が拡大しており、吉川ナスのシフォンケーキや、吉川ナスの佃煮なども誕生している。

現在では県内の食品スーパーや県民生協などの販路を通じて、広く味わってもらえるようになった。その結果、10年前は地域でも吉川ナスを知っている人はほとんどいなかったが、現在では「鯖江の野菜といえば、吉川ナス」と言われるほど多くの市民が認知しており、市外からも吉川ナスを求めて鯖江市を訪れる消費者がいるほどになった。

今では地域を代表する伝統野菜に定着するとともに、学校給食にも用いられるようになった。市内の小学校全12校へ吉川ナスの苗を無償配布しているほか、小学校と幼稚園に年間約1万食分のナスを提供している。

GIとして登録。特産品化をめざす

「めがねのまち」として知られた鯖江を代表する特産品として定着しつつある吉川ナス。2016年に地理的表示(GI)として登録された。吉川ナスには1個ずつ「吉川ナス」のロゴマークと、GIのマークを印しためがねの形に似せたシールを貼って販売されている。

今後は現在21戸の栽培農家を増やすとともに、地元の飲食店などの取り扱いを増やし、加工食品を開発していくなど、地元ぐるみで特産品化を推進していく。

審査員より

伝統野菜の魅力は、地域の風土やそこに住む人々の記憶、歴史をなぞるもの。その種を残すだけで継承はできません。吉川ナスの成功は生産者と幅広い協力者による結果と思われます。

豊山 まり子



地産地消等優良活動表彰 生産部門

大臣官房長賞



ヤギとアロエベラ

しろ農園株式会社

◆沖縄県宮古島市

アロエベラとヤギによる循環型農業で
集客や地域の雇用創出に貢献

地元の提携農家30戸とともに、温暖だが台風も多いという宮古島の風土に適したアロエベラを栽培し、その加工と販売を担っている。自社農園では沖縄の文化に根付いたヤギに雑草を食べさせ、フンをたい肥にして畑に戻す循環型農業を実現している。また、アロエベラは通年収穫できるため、安定した雇用創出に貢献している。



ヤギピラミッドが話題、地産地消のカフェも

2000年頃には第三セクターが中心となってアロエベラの栽培・加工に取り組んでいたが、軌道に乗らなかった。出荷先に困った農家を支援するために、2016年に設立した同社がアロエベラの有機栽培とともに、加工と販売を担当することとなった。

これまでアロエベラの皮むきは手作業で行っていたが、魚の皮をむく機械を改造し自動化したことで、作業効率を大幅に向上させることができた。この皮は食用には適さないため、大学との共同研究でバイオコークスの開発や、ヤギの餌として活用するなどの実験を行っている。

有機栽培には欠かせない除草作業を、島内で広く飼育されていたヤギを活用することで省力化につながるとともに、農薬を使わない有機栽培と、循環型農業の実現につながった。

2018年には畑の一角をヤギと触れ合える牧場として整備し、「ふれあい牧場」を開園した。敷地内には高いところに登るヤギの習性を活用した「ヤギピラミッド」が設置されているが、ヤギが登ったり、ピラミッドの空間で休む姿がSNSで話題になり、来場者増につながっている。

2020年には牧場に隣接した場所にアロエベラと地元産のマンゴーなどのフルーツを使った地産地消のドリンクやスイーツなどの提供、ジュースや美容ドリンクなどの加工品、苗の販売を行うカフェをオープンした。



アロエベラの畑にあるヤギピラミッド

組織概要

- ◆社名・団体名：しろう農園株式会社
- ◆代表者名：代表取締役社長 砂川 勇人
- ◆住所：沖縄県宮古島市上野字宮園 177-2
- ◆連絡先：0980-78-3548
- ◆創業：2016年
- ◆主な産品：アロエベラ

受賞の喜び

これまで支えてくださった農家と関係者の皆様に対し、感謝の気持ちでいっぱいです。今後も地域とともに発展し続ける企業を目指していきます。

しろう農園



しろう農園の従業員



ふれあい牧場に併設するカフェで販売されている商品

アロエベラで雇用創出に貢献

宮古島の主力産業である観光やサトウキビ栽培などは季節性の雇用が多く、正社員としての雇用が多くないことが、長年の課題として大きく取り沙汰されている。

ところが、アロエベラは通年収穫ができるために安定した雇用創出に貢献することが可能である。現在、同社の従業員15人のうち10人が地元出身で、提携農家も30戸に増えている。アロエの栽培面積は約15haと日本最大規模に成長し、地元の雇用に貢献している。

2019年にはアロエベラ畑に蜂箱を置き、ハチミツの採取・販売を行うとともに、2021年には地域の農家がアロエベラ以外の農産物を販売できる

ように、敷地内に無人直売所を開設し、手数料なしで提供した。地産地消の推進に役立っていると同時に、農家の所得向上につながる取組にも余念がない。

アロエベラを宮古島の特産品に

宮古島のアロエベラは知名度がまだ高いとは言えない。市内の居酒屋でアロエの刺身として提供されていたり、エステサロンで美容ドリンクとして扱われているが、宮古島の特産品となるように、アロエベラを使った新たな商品化や販路開拓を積極的に進めていく。さらに、学校給食へのアロエベラゼリーの提供に向けて関係機関と協議を進めている。

また、宮古島に訪れる多くの観光客のために、ヤギを50頭まで増やして観光農園として集客を高めるとともに、ヤギミルクを活用した商品を開発していく計画を立てている。

審査員より

宮古島の温暖な気候とミネラル豊富な地質を活かし、台風に強いアロエベラ栽培に着目、10年間で取扱額は8倍になり、雇用を生み出している。将来設計も素晴らしい。

田中 延子



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

農林水産大臣賞



直売所「くんべる」店舗外観

有限会社伊豆沼農産

◆宮城県登米市

「農業を食業に変える」
食農体験や加工・販売などの中核施設

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼のほとりて米や野菜の生産、養豚と豚肉加工のほか、地域農産品の直売所、農家レストランの運営、食育や観光につながる体験教室などを営んでいる。「農業を食業に変える」という経営理念のもと、登米地域の農業と食の中核的な施設として、地産地消に取り組んでいる。



地元農産品の加工・販売として創業

規模拡大が主流だった1988年に、自分たちの目が届く範囲での適正な規模の養豚に自分たちの手で付加価値を高めていく道を目指すために創業。「農業を食業に変える」という理念を掲げ、ハム・ソーセージ作りをする加工場の設置、直売所、レストランの運営を手掛けてきた。まさに登米市新田地区の農業と食の集積としての施設である。

今では100戸以上の農家と連携し、「伊達の純種赤豚 伊豆沼ハム」シリーズをはじめ、約1000種類の地元商品を扱っている。近隣農家にとっては「販売の場」であるとともに、生活の食材を調達する

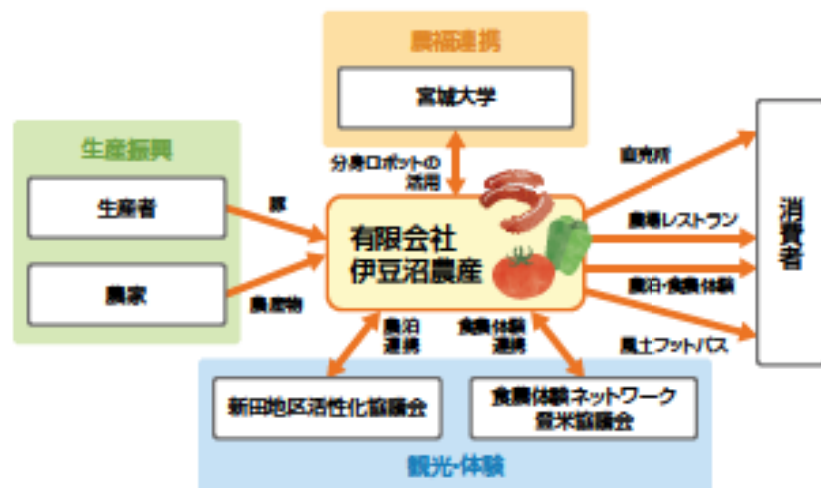
「購入場所」にもなっている。

また、ラムサール条約登録湿地である伊豆沼は多くの渡り鳥が飛来し、豊富な動植物などの自然が残る場所として名高い。こうした自然を活用した観光や食育、農泊などの活動拠点にもなっている。



食農体験や都市農村交流も

食育に関しては、子どもたちがウインナー作りなどで生産過程の理解を通じて食に関する感謝の気持ちや地域の自然、食文化や産業などの学びにつながる「食農体験教室」も開講し、年間で3000人を超える利用者がある。さらに同社の



地元の豚肉を使ったハム・ソーセージ

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社伊豆沼農産
- ◆代表者名：代表取締役会長 伊藤 秀雄
- ◆住所：宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
- ◆連絡先：0220-28-2888
- ◆創業：1988年
- ◆主な産品：豚、米、野菜、ブルーベリー

受賞の喜び

この名誉ある賞を受賞できましたのは、私一人の力ではなく、これまでに私を指導して下さった先輩方の皆様と、日々支えて下さったスタッフのおかげと実感しております。

伊豆沼農産 伊藤 秀雄



地域を散策する「風土フットパス」



手作りウイナー体験

スタッフが小中学校を訪問して農業生産の仕組みについての講義や、「いただきます」の意味や想いを届ける「食＝命教育」の推進も毎年行っている。

2015年には自社の土地を活用し、3万㎡の食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープンした。小学校高学年を中心とした学校単位での総合学習の受け入れ、田んぼや畑での食農体験を行っている。「持続可能な農とSDGs」をテーマに企業の農業体験インターンシップや就農希望者の受け入れ、食農体験の普及人材を育成するための「食農体験ソムリエ研修」なども行っている。

食農体験は農村地域の観光を促進する効果も大きい。伊豆沼を訪れた観光客などが、自然散策をして、地元の野菜と豚肉を使ったバーベキューを楽しんでもらう。地元ガイドと一緒に歩きながら案内し、農家の軒先で手作りの料理を食べながら

住民と話す交流型ツアー「風土フットパス」は、都市農村交流にもつながっている。



農村の産業化に向けて研究所設置

2018年に社長直轄の部門として農村産業研究所を設置した。これまで培ってきたノウハウやネットワークを活用し、農村の産業化（農村そのものを産業化し、経済を創出していくこと）の実現に取り組むことが目的だ。60歳代で退職した人に生きがいを持ってもらえるように、都市農村交流の担い手として農村で活躍できる場を作り、地方創生につながるモデルの確立を目指す。

登米市でも農村の高齢化は避けて通れない課題だ。宮城大学などと共同で重度の身体障害を抱えている人に雇用の機会を創出するため、分身ロボットを活用した販売・接客支援にも取り組んでいる。物産店などに置いた分身用ロボットを自宅から遠隔操作することで接客などの作業ができる仕組みだ。

審査員より

新ブランド「伊豆沼豚」の販売や、伊豆沼で発見した酵母菌を使ったどぶろくの商品化、食農体験ファーム「ラムサール広場」などの食農教育など新たな活動にも積極的です。

勝本 吉伸



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

大臣官房長賞



小麦品種「ミナミノカオリ」

スターフーズ株式会社

◆大分県宇佐市

地元産小麦「ミナミノカオリ」で
農家の所得向上と安心安全な製品作り

農業者や大分大学などと共同して、小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化と生産拡大に取り組み、宇佐市産の小麦を使ったパンやピザ生地などの製品からなる「南の大地」シリーズのブランド化を進めている。生産段階で全量買い取りや作付奨励金により生産者を支援するとともに、加工・販売段階をグループ企業が担い、安心安全な製品作りを行うことで宇佐市の魅力を全国に伝えている。



小麦の高タンパク質化でパン粉などを商品化

スターフーズは農業者や大分大学、県の試験場、大分県農協などの協力により8年かけて実肥などの肥培管理徹底を普及させ、農業・食品産業技術総合研究機構が西日本向けに育成したパン用の小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化に成功して、パン粉などの商品化が実現した。

全量買い取りや作付奨励金の支給などにより「ミナミノカオリ」の作付けは徐々に広がり、現在の生産者は58戸、作付面積は約240haまで拡大し、宇佐市の麦作付面積のおよそ1割を占めるまでになった。一方、宇佐市産小麦を使った「無添加ソフトパン粉」

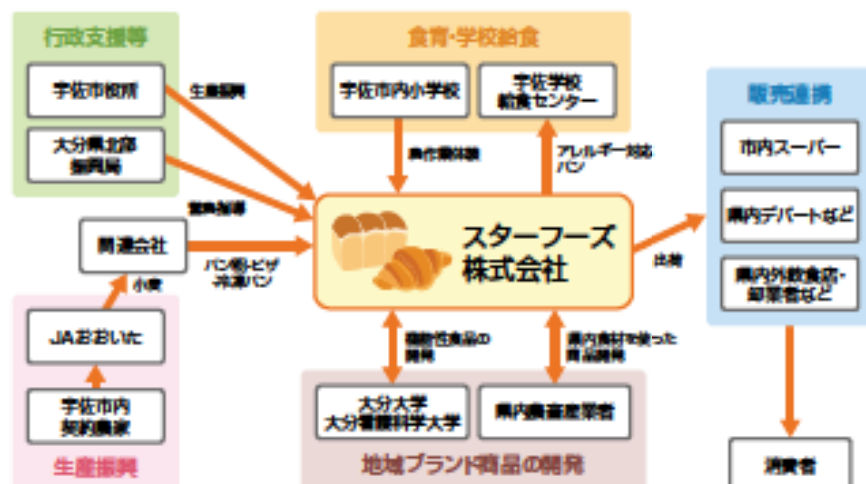
や冷凍ピザなどを「南の大地」のブランド名で展開し、地元大手百貨店の県内各店舗のほか九州を中心に50社（飲食店10店舗、卸業者10社、その他30社）で販売している。

グループ会社で各種パン粉、天玉、ピザ、冷凍パンに加工・販売し、原料から製造、販売までのトレーサビリティを徹底して安心安全な小麦製品を提供することで宇佐市の魅力を全国にPRしている。



農家の所得向上、荒廃農地対策に寄与

宇佐平野は県内最大の水田地帯だが米価の低迷により農業経営が厳しくなっている。そうした中、



乳や卵不使用の「まあるいパン」

組織概要

- ◆社名・団体名：スターフーズ株式会社
- ◆代表者名：代表取締役 岩井 正久
- ◆住所：大分県宇佐市大字長州 927-4
- ◆連絡先：0978-38-0274
- ◆創業：1978年
- ◆主な産品：小麦粉、パン粉、パン

受賞の喜び

「南の大地」シリーズは10年の歳月をかけて農家の方と一心になって扱ってきた取組なので、賞という形に残るものになったことに感動しています。

スターフーズ



麦刈りをする地元小学生



「ミナミノカオリ」を使用したピザ

「ミナミノカオリ」については大分県農協と生産振興に関する協定書を締結し、宇佐市や大分県との連携のもと、生産拡大と円滑な流通に取り組んでいる。農業者は国などの交付金や販売収入に加え、スターフーズから作付奨励金を得ており、所得向上や荒廃農地の発生防止に寄与している。

学校給食センターと連携した食物アレルギー対応パンの開発や大分県農協、農業者との連携による小学生を対象にした小麦の種まきや収穫といった農作業体験を通じて、食育活動にも取り組んでいる。学校給食へは月1回の頻度で、宇佐市産小麦を100%使用し、アレルギー成分である乳製品や卵を使用せずに焼き上げた「まあいパン」を提供している。

学校と積極的に関わることで学校の情報や知恵、ノウハウを取り入れ、新商品開発につながっている。

生産した小麦が地元で加工され、商品が宇佐市内の店頭や学校給食などで使われることから、農業者の生産意欲は高い。



機能性食品など新商品の開発に取り組む

宇佐市には3300haの小麦畑があるため、これから「ミナミノカオリ」の生産拡大を目指して商品開発や販路拡大に取り組んでいく。

大分大学、大分県立看護科学大学との共同研究では、県産の香り豊かな完熟ゆずの皮を使った「ゆずパン」の開発を行っている。

健康をテーマに食物アレルギーなどに対応した機能性食品の開発にも力を入れており、現在では全販売量の5%を占めている。今後は小麦以外の地元の生産者との連携を深めながら、これを20%程度にまで高め、安心安全につながる地産地消の商品の充実にも力を入れていく。

審査員より

パン粉の売り上げが最大の裏には、素材に合わせたパン粉作りを考えているところがすごく興味がありました。300種類のパン粉があるのも納得できます。

山際 博美