

- 「農業を食業に変える」を経営理念に掲げ、米や野菜の生産、養豚と豚肉加工のほか、地域農産物の直売所、農家レストランの運営、食育や観光につながる体験教室、キャンプ場を活用した農泊を実施。

基本情報

- 所在地：宮城県登米市
- 選定表彰：
 - ・ 第6回「ディスカバー農山漁村の宝」(R1)
 - ・ 6次産業化アワード食料産業局長賞 (R1)
 - ・ 地産地消等優良活動表彰農林水産大臣賞 (R3)
- 主力商品・イベント：
 - ・ 豚、米、野菜、ブルーベリー
 - ・ ウィナー作り体験、交流型ツアー
 - ・ キャンプ、オンラインウィナー体験
- 活用した支援施策：
 - ・ 農山漁村活性化プロジェクト支援交付金
 - ・ 都市農村共生対流総合対策交付金
 - ・ 農山漁村振興交付金（農泊推進対策）

取組の概要

- 100戸以上の地元契約農家で構成される「伊豆沼農産直売会」や、地元の養豚家で構成される「伊達の赤豚会」等と連携して生産した農畜産物や加工品を直営の直売所やレストランで販売。
- 子どもたちがウィナー作りなどで生産過程を理解できる「食農体験教室」を開校しているほか、自社土地内に3万m²の食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープン。
- 伊豆沼を訪問した観光客が自然散策や地元農畜産物を使ったバーベキューが楽しめる。地元の高齢者がガイド・受入をする農村体験、オンラインウィナー体験も人気。



豚肉を使ったハム、ソーセージ

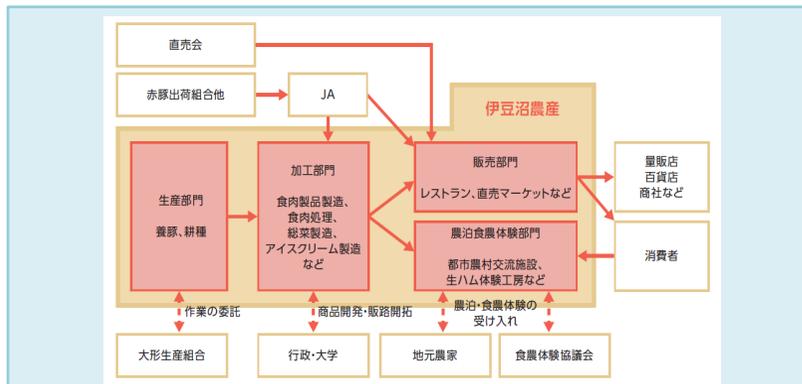


直売所「くんぺる」店舗外観



手作りウィナー体験

体制図



取組の成果

- 100名以上の地元農家の生産物を直売所で販売し、約4.5億円の売上 (R4)
- 「食農体験教室」の利用者：年間3,000人超
- キャンプ、オンラインウィナー体験を活用した農泊事業の利用者：年間1,000組超

ウェブサイト▶ <https://www.izunuma.co.jp/>

- 休耕地における農業を心身の不調を抱える者の就労支援の場として活用。農泊事業を通じた就農や定住支援を行うとともに、農福連携による新たな商品開発など、「農を通じた多様な人が豊かに暮らすまちづくり」を目指す。

基本情報

- 所在地：宮城県石巻市
- 選定表彰：
 - ・第3回チャンピオン・オブ・チェンジ日本大賞入賞 (R1)
 - ・「新しい東北」復興・創成顕彰 (R2)
 - ・ノウフク・アワード2022 (R4)
 - ・第10回「ディスカバー農山漁村の宝」(R5)
- 主力商品・イベント：
 - ・ホップ、サツマイモ
 - ・ホップ加工品（クラフトビール等）
 - ・農泊
- 活用した支援施策：
 - ・農山漁村振興交付金（農福連携対策）(R2)

取組の概要

- 津波被害等により増えていた休耕地を心身の不調を抱える者の就労支援の場として活用し、ホップやサツマイモを栽培。
- 「いしのまきグリーンツーリズム協議会」を設置し、シェアハウスを活用した滞在型農業体験プログラムの提供を通じ、就農や定住を支援。
- 自社栽培ホップを使ったクラフトビール、干し芋を製造・販売するほか、市内社会福祉法人と連携してホップソルトを製造・販売することで、農福連携による就労支援に貢献。
- ホップ苗株植えのボランティアイベント、収穫体験ツアー、企業研修受入を実施し、地域活性化に寄与。



ホップ収穫作業風景



企業研修の様子

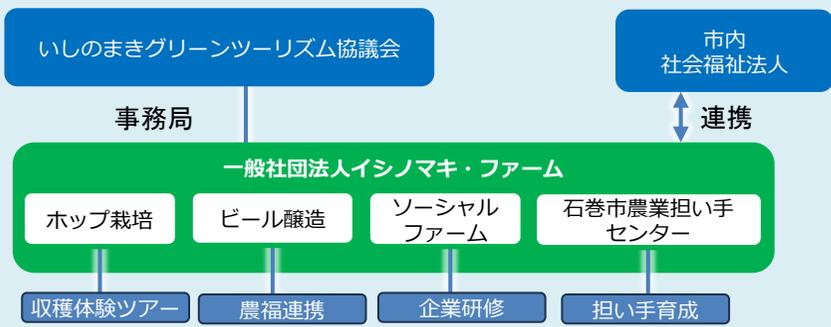


農村留学プログラム



巻風干し芋

体制図



取組の成果

- 作付面積 : 0.2ha (H30) → 1.1ha (R4)
- 就労訓練人数 : 22人 (H30) → 135人 (R4)
- 就農・定住者数 : 3人 (H30) → 17人 (R5)
- 加工品等売上高 : 3百万円 (R2) → 34百万円 (R5)
- 体験プログラム・企業研修参加者 : 180人 (H30) → 377人 (R5)

ウェブサイト▶ <https://ishinomaki-farm.com>

- ワイナリー（醸造所、ショップ、レストラン）を拠点に、ワインツーリズム、収穫祭等のイベントを実施し、震災からの復興、地域の活性化を目指す。

基本情報

- 所在地：宮城県南三陸町
- 選定表彰：
 - ・食かけるプライズ2022
 - ・日本ワインコンクール2019 奨励賞
 - ・第8回サクラアワード2021ゴールド受賞
 - ・第9回サクラアワード2022シルバー受賞
 - ・第11回サクラアワード2024シルバー受賞
- 主力商品・イベント：
 - ・ワイン
 - ・ワインツーリズム
 - ・加工食品（ワインに合うオリジナル食品）
 - ・レストラン
- 活用した支援施策：
 - ・ブランド化・酒蔵ツーリズム補助金（R4）

取組の概要

- 震災後に建設された仮設の水産加工工場を令和2年に醸造所として改修し、ワインの生産を開始。
- 地元企業と連携した「志津川湾R&Bクルーズ」（漁場・ワイナリー見学、ランチセット）や、三陸沿岸部のワイナリーと連携した「ワインツーリズムさんりく」に取り組む。
- ブドウ畑での収穫祭、海中熟成のワイン会など、年間を通じ、ワインを起点とした参加者との交流を推進するイベントを定期的で開催。
- 漁業体験や農業体験など、町の生産者との交流イベントを定期的で開催。



ワインの販売、ランチの提供



海中熟成ワイン

体制図

南三陸ワイナリー(株)

食材提供
ワイン会
参加

周遊クルーズ
海中熟成

木工製品
藍染製品
制作依頼

ワインラベル
デザイン依頼

料理と合う
ワインの提供
ツアー協力依頼

漁師
農家

鉄工所

工房

神社
高校

飲食店
宿泊施設

南三陸町内事業者・団体

取組の成果

- 売上高 : 7.5百万円 (R1) → 48百万円 (R5)
- 雇用 : 2名 (R1) → 7名 (R5)
- ワイナリーツアー参加者 : 0名 (R1) → 150名 (R5)
- ワイナリーイベント参加者 : 50名 (R1) → 200名 (R5)

ウェブサイト▶ <https://www.msr-wine.com/>

○秋田県内の広葉樹を原料とした椎茸を生産。廃棄される菌床を加工したカブトムシ飼育事業や、カブトムシの排泄物を肥料として活用したホウレンソウ生産事業を展開するなど、地域資源を活用したサーキュラーエコノミーを確立。

基本情報

- 所在地：秋田県横手市
- 選定表彰：
 - ・秋田県種苗交換会 壱等賞・秋田県知事賞及び秋田県市長会会長賞（R4）
- 主力商品・イベント：
 - ・農林水産物（椎茸、ほうれん草等）
 - ・菌床
 - ・昆虫（カブトムシ、クワガタムシ）
- 活用した支援施策：
 - ・産地パワーアップ事業（R1）

取組の概要

- 日本一美味しい椎茸づくりを目指し、菌床製造から一貫して椎茸を生産。菌床の材料には秋田県内の広葉樹のみを使用し、地下からくみ上げる深層水を用いて徹底した温度・湿度管理を実施。
- 廃棄となる菌床を加工し、カブトムシの幼虫の餌として販売するとともに、自社飼育したヘラクレスオオカブトを販売。幼虫の飼育セットは、横手市のふるさと納税返礼品として採用。
- 幼虫の成長過程で排出される排泄物を有機肥料に加工し、市内の大規模園芸団地と連携し、ホウレンソウ等の野菜生産に活用。



菌床椎茸「鱗花（りんか）」

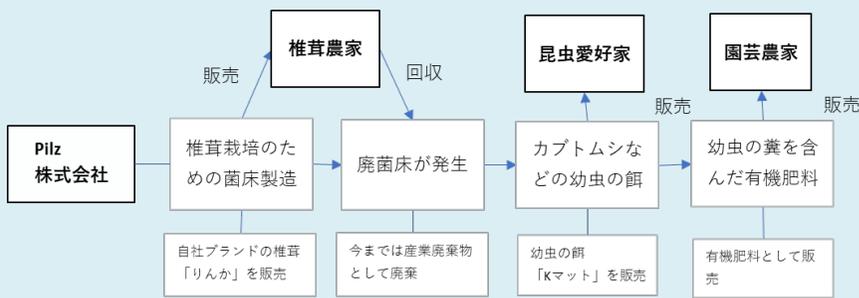


ヘラクレスオオカブト



ホウレンソウ

体制図



取組の成果

- 売上

	: 0.2億円 (R3)	→	1.6億円 (R4)
〔うち 農林水産物等	0.2億円 (R3)	→	1.3億円 (R4)
菌床	0億円 (R3)	→	0.2億円 (R4)
昆虫	0億円 (R3)	→	0.2億円 (R4)
- 雇用：15人 (R3) → 20人 (R4)

ウェブサイト▶<https://pilz-corp.com/>