

日置地域地産地消ネットワーク（鹿児島県日置市）
～日置地域の地産地消関連施設が連携して地産地消を推進～

代表者:会長 上内 修一
所在地:鹿児島県日置市
構成員:直売所、飲食店、温泉施設等20施設
活動開始年:平成16年(ネットワーク設立は平成20年)



表彰理由

地産地消関連施設における連携活動の必要性を感じたことから、平成20年に、日置地域の直売所、農家レストラン等の20施設が連携し、日置地域地産地消ネットワークを設立。
ネットワーク設立以前から実施していた直売所スタンプラリーに加え、地元農産物の収穫体験、料理体験と組み合わせたバスツアーを企画し、消費者との交流を図っている。また、ネットワーク共有の加工品や新メニューの開発を行い、地場農産物の消費拡大につなげている。
ネットワークの活動を通して、施設間の交流が促進され、相互の情報共有と連携を強化し、研鑽しあいながら、地域活性化の拠点としての役割を発揮していることは評価されるものである。

取組内容

1. 地産地消スタンプラリー

○「直売所スタンプラリー」の活動を通して、より地域の連携活動の必要性を感じたことから、日置地域(日置市、いちき串木野市、南さつま市)の直売所、農家レストラン等20施設が日置地域地産地消ネットワークを形成し、地産地消スタンプラリーを実施。地域が一体となって直売所等の利用向上に努めている。

2. 農業体験と直売所めぐりを組み合わせたバスツアー

○地元農産物の収穫体験や地域の郷土食加工体験等を組み合わせた、日置地域の直売所をめぐるバスツアーを継続して企画。消費者との交流を図りながら、地域農業の理解につなげるとともに、参加している施設等の情報共有や連携強化を図りつつ、相互の研鑽につなげている。

3. ネットワークを活用した加工品開発と新メニュー開発

○農産加工組織や生活研究グループ等の関連組織と連携し、地域料理の開発・ブランド化に取り組み、レストラン等の新メニュー開発を行っている。また、地元産大豆を使った加工品「鍋スープの素」を開発、商品化。地元産大豆の消費拡大に貢献している。

4. 共有レシピの作成・配布による地域農業の理解促進

○各直売所で販売している地元農産物用のレシピ(10品)を作成し、各直売所で配布。また、スタンプラリー期間に合わせて、「食事バランスガイド料理教室」や「食育料理教室」を開催するなど、地場農産物や地域の農業に関する理解促進と食育の推進に努めている。

5. 運営体制の強化

○直売所生産者組織への栽培講習会、生産履歴講習、農業使用や食品表示等の研修会を実施。その他に県主催の地産地消関連の研修に参加するなど、運営体制の強化を図っている。