

農林水産省 食料産業局長賞

なすとらん倶楽部(栃木県那須町(なすまち))

～「那須の内弁当」(なすべん)を中心とした食・農・観光連携～

組織概要

○代表者 鈴木 和也
○構成員 会員数102名

○所在地 栃木県那須町
○活動開始年 平成18年



受賞のポイント

- 食材の宝庫である那須の魅力を発信するため、農業・観光業・飲食業などが連携して開発した那須の幕の内弁当「なすべん」提供の取組みを地域一丸で行うことで、地域の農林水産物の認知度向上や観光客の呼び込みに成功している。
- 地域食材を利用した料理を提供する「なすとらん」において、女性農業者等を雇用し、女性の知識や経験を活かした取組みを行うことで、女性活躍の場を創出している。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆那須には米、野菜、牛乳、和牛など豊富な農畜産物があるが、地元の理解や連携が十分ではなく、地域資源を活かしていなかった。そこで、那須の食材、農業、観光を連携させて那須の魅力発信を行おうと、**平成18年に農業者、観光業者、シェフの会、商工会、マスメディア等が参画する「なすとらん倶楽部」を発足**。関係者による意見交換や料理講習等を重ね、那須地域全体が活性化する取組みをスタートさせた。
- ◆平成19年に道の駅那須高原友愛の森に那須の食材を使用した料理を提供する**レストラン「なすとらん」をオープンさせ、地域の女性農業者等を雇用**。
- ◆さらに、那須の食材を多店舗で提供するため、平成22年に那須の内弁当「なすべん」を開発し、地域内のレストランやホテルなど7店舗で販売を開始。

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆なすとらん倶楽部では、**月に1回程度、「わいわい会議」と呼ばれる意見交換会を実施。異業種の参加者が発言しやすい雰囲気作りに努め食と観光の連携について検討**するとともに、レストランシェフによる料理講習会や新メニューの試食会を開催し、那須地域の農畜産物を活用したメニュー開発にも取り組んでいる。
- ◆「なすべん」は地域に伝わる「九尾の狐伝説」にちなみ、9種類の食材(①那須の米 ②那須のニラ ③那須のネギ ④那須和牛 ⑤那須のナスまたはウド ⑥那須の旬野菜 ⑦那須の食材を使ったスープ ⑧那須のフルーツ ⑨那須の牛乳)を使用した9つの料理で構成されている。**それぞれのレストランでテーマを設定し、毎年メニューを更新することで、リピーターの増加を図っている**。また、出張イベント版「こなすべん」や駅弁版「なすべん」を開発し、那須地域内外で那須地域の農畜産物をPRしている。
- ◆那須町内の小中学生と倶楽部メンバーが**那須の農畜産物等を紹介する「おいしい那須暦」を作成することにより、小中学生が郷土の歴史、風習、農業等について理解を深めている**。

■地域への貢献・波及効果

- ◆「なすべん」を通算15万2千食販売したことによる**経済波及効果は約7億円**と試算。「なすべん」に使用される那須和牛の知名度が上がり、那須のブランド牛として認知されたことで取扱い店舗が急激に増加。
- ◆メニューの開発やなすとらんの店舗運営に女性農業者や主婦の経験を活かしており、**女性が活躍する場の創出と女性の雇用に大きく貢献**している。