

兵庫県 姫路市

小川農園 株式会社



【地産地消メニュー】

パスタソリーゾランチ(ラビオリ、サ
ラダ、アランチーノ、お米ケーキ)

食材数:20

うち地場産数:12



地域の米の消費を広げようと、減農薬・減化学肥料の自社栽培のお米をベースにした、生パスタの製造販売を行い、農家レストランで提供している。主食のラビオリは生地には米粉を使用することで口当たり良く、具材と合うように考えられている。食材として使用する卵、牛乳も地元産にこだわり、地元産野菜のサラダも味を引き出すためにシンプルに作られている。

主体別にテーマを変えた 交流活動の実施



○地元の親子、自社米購入の飲食店・病院、京阪神の都市住民を対象に、田植え体験と稲刈り体験を実施（年6回、約150名）し、農村環境や地域の農産物の魅力をPR。
○産地や栽培方法がわかるポスターを作成し、店舗や病院内に掲示してもらい、農業をきっかけに、来店者や患者とのコミュニケーションが深まっている。

大学との連携



○平成26年度から大学と連携した取り組みを実施。神戸大学農学部とは、新種のジャガイモ「ハリマル」づくりに挑戦し、収穫したジャガイモから、ラビオリを作るなど商品開発を行っている。また、京都造形美術大学では、インターン生の受入れ、新商品やパッケージデザインへの参加、地元農家へのインタビューを通じた地域の現状把握を実施している。大学との連携により、新たな雇用（2名）が生まれている。

地場産物活用の工夫 （6次産業化の推進）



○平成25年にエコファーマーの認定を受けて、約10haの水稲栽培を実施。
○ランチ営業とパスタ卸売で、1ヵ月に約300kgの米の消費となっている。
○加工所等の始動と合わせて、地元生産者との交流を開催。中播磨出荷組合と連携し、地元食材の使用率を高めている。
○姫路市産トミス杉のPRと利用促進の活動へも積極的に参加。自社の建物や御膳にも使用している。