資料６

平成１９年度
「立ち上がる農山漁村　～新たな力～」

選定案概要書

「立ち上がる農山漁村～新たな力～」選定案概要書

◎団体の種類：【企業】

１．都道府県、市町村　北海道札幌市

２．事　業　者　名　(有)亜麻公社

３．取　組　概　要　等

◇支援・協力を行っている団体名及び活動の名称

団体名：北海道当別町　当別町亜麻生産組合（事例No.４）

活動名：「よみがえれ！亜麻の花咲く里づくり」

◇支援・協力を行うこととなった経緯

亜麻公社は、親会社である土木コンサルタント会社の一部門として、亜麻の種子の加工・販売を行う会社の起業準備を進める中で、40年間途絶えていた国内での亜麻生産に取り組む農業者を探していた。ノウハウのない作物の栽培に新たに取り組もうという農業者探しに苦慮する中、現当別町亜麻生産組合の組合長である大塚氏と出会い、亜麻の栽培技術確立への取組が始まった。

◇協力している活動（当別町亜麻生産組合）の概要

平成14年に当別町でアイガモ農法などを実践していた大塚氏と亜麻公社が連携して、一度は日本から消滅した亜麻栽培復活の取組を開始。ノウハウがない中、手探りで栽培を開始し、40年ぶりに栽培を復活。平成19年度には当別町のほか、新十津川町など石狩・空知管内の11軒、約6.2haまで作付けが広がり、大塚氏が中心となって亜麻生産に取り組む「当別町亜麻生産組合」を設立。亜麻の栽培普及と品質アップを図り、生産者グループの経営改善を行うとともに、町の特産品づくりや交流の促進に取り組んでいる。

健康食品原料としての栽培のほか、薄紫の美しい花が咲く亜麻畑の景観は、当別町のシンボルとなりつつあり、若手農業者グループによる研究発表や、町の有志による絵本づくりなど亜麻を核とした地域おこしの動きは町全体に広がりつつある。

◇協力のポイント

・同社により、亜麻種子の健康成分を活かした高付加価値商品の製造・販売が企画されたことが、**40年間途絶えていた国内での亜麻栽培の復活と当別町における亜麻生産や亜麻による地域おこしのきっかけとなった。**

・取組の当初から、**当別町の栽培農家と二人三脚で播種法と量・施肥料・収穫方法などを模索し、栽培技術の向上**に努めてきた。

・平成16年に亜麻種子の健康成分に着目した商品を開発し、17年より販売を開始。**商品情報の発信とあわせて北海道での亜麻栽培の歴史と文化、亜麻生産者の情報などを発信することにより、当別町における亜麻栽培の取組の認知度の向上に努めてきた**。

・このほか、**当別町の亜麻畑のフォトコンテストの開催**や、農家の若手後継者である町内の４Ｈクラブにおける**亜麻栽培技術研究や種子を利用した食品開発研究に関する講習の実施など、当別町の地域活性化のための取組拡大を積極的に支援**している。

「立ち上がる農山漁村～新たな力～」選定案概要書

◎団体の種類：【大学】

１．都道府県、市町村　青森県弘前市

２．事　業　者　名　弘前大学農学生命科学部
地域環境科学科、生物生産科学科、生物機能科学科

３．取　組　概　要　等

◇支援・協力を行っている団体名及び活動の名称

団体名：青森県弘前市　在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会（事例No.８）
活動名：温故創新「清水森ナンバ」

◇支援・協力を行うこととなった経緯

地域で古くから栽培されていた唐辛子「弘前在来」の研究をしていた嵯峨紘一教授が、平成９年に「弘前在来」の高い栄養性などについて講演したことをきっかけに、地元伝統の味を守ろうとする気運が高まり、平成16年に県特産品センターの中村理事長の呼びかけで、農協や加工業者、生産者、行政関係者など地元の関係者で構成する「在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会」が発足。会発足後も、嵯峨教授をはじめとする弘前大学関係者による栽培や種子選別の巡回指導、講習会の実施など地域と二人三脚での特産品づくりに取り組んでいる。

◇協力している活動（津軽清水森ナンバ確立研究会）の概要

地域に愛されてきた在来品種の唐辛子が衰退していくことに危機感を持った地元関係者15人で平成16年に「在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会」を発足し、栽培技術の確立・普及や、加工品開発による特産品づくりの取組を開始。

取組の進展により地域で１戸だけだった栽培農家数も34名まで増え、研究会の活動がテレビ等で取り上げられることによって、知名度も向上し、新たなファン獲得につながっている。

◇協力のポイント

・地域で古くから栽培されていた唐辛子の特性が大学での研究に取り上げられたことによって、トウガラシによる地域おこしへの取組の気運が高まった。
・**在来品種からの選抜・採種、育苗指導、土づくりなどを「弘前在来」栽培に取り組む生産者を一軒一軒回って指導**することにより、栽培体系が確立され、収量増加が得られた。
・**気温と食味の関係を大学で研究し、成果を生産者へ提供することにより、更なる品質改善**へとつなげている。
・大学での**国内外の唐辛子品種についての研究成果を加工業者や生産者に提供することで、唐辛子そのものの知識の普及に貢献**している。
・「在来津軽清水森ナンバブランド化研究会」の**活動が大学関係者によって各種の勉強会・研究会で発表されることが、大きな宣伝効果**を生んでおり、活動への新たな協力者の獲得へとつながっている。

「立ち上がる農山漁村～新たな力～」選定案概要書

◎団体の種類：【企業】

１．都道府県、市町村　茨城県下妻市

２．事　業　者　名　株式会社ふれあい下妻

３．取　組　概　要　等

◇支援・協力を行っている団体名及び活動の名称

団体名：下妻食と農を考える女性の会（ウィマム）（事例No.17）

活動名：「女性の力」－女性の知恵や力を活かした取組み

◇支援・協力を行うこととなった経緯

平成10年に「道の駅しもつま」「ビアスパークしもつま」が建設されたのを機に、市と地域の関係者の共同出資による第３セクターとして株式会社ふれあい下妻が設立。両施設の管理・運営を行っている。株式会社ふれあい下妻では、地元人材の活用と地域農産物を使用した特産品づくりを通じた地域の活性化に向け、加工品製造技術を持った複数の女性活動グループの力を活用するために、施設開館以来、地場産品の加工製造施設を提供している。

◇協力している活動（下妻食と農を考える女性の会）の概要

「食」に関する生活改善をテーマに自主活動していた「生活改善グループ」や「赤のっぽの会下妻支部」「ＪＡ婦人グループ」の３団体と梨農家、養豚農家など地元下妻の女性グループが地場ものの加工により付加価値をつけ、女性就労の場を作ろうと平成10年に「下妻食と農を考える女性の会」を発足。

①梨加工グループ、②漬物加工グループ、③味噌加工グループ、④食肉加工グループ、⑤新食材部の５つの部門に分かれて各部門でそれぞれが出資金を出して活動を行い、独立採算で運営している。

「道の駅しもつま」「ビアスパーク下妻」での販売や学校給食への食材提供のほか、ソーセージづくり体験、クッキーづくり体験などの各種体験教室も開催しており、地域住民のみならず都市住民との活発な交流活動も行っている。

◇協力のポイント

・**各種加工品製造のための施設を食と農を考える女性の会の活動拠点として提供**することにより、それまで個々のグループで主に自家用に作られていた地域産物を使った加工品の製造販売の取組が本格化した。

・管理運営を受託している施設内で、**食と農を考える女性の会が製造するウインナー、ハム、ベーコン、梨ジャム、アイスクリーム、米粉パン・米粉ピザなどの販売を行い、地場産品を使った特産品の知名度向上に貢献**。

・**女性グループ単独では難しいイベントの企画や、宣伝により、食と農を考える女性の会の商品が認知される機会を増やす**とともに、食と農を考える女性の会のメンバーがインストラクターとなって開催する**体験教室の参加者募集・会場の提供などの支援により、会の活動の拡大のみならず、都市農村交流の拡大に大きく貢献**している。