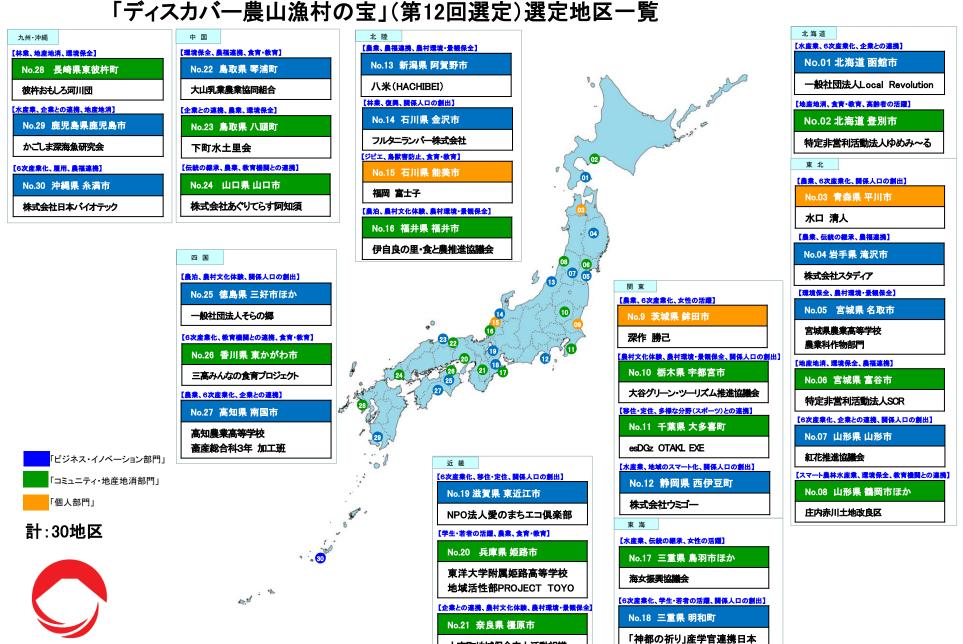
第12回選定の選定地区

「ディスカバー農山漁村の宝」(第12回選定)選定地区一覧



十市町地域保全向上活動組織

酒プロジェクト

·般社団法人Local Revolution



地域に愛ある革命を!函館に新たな食産業・食文化を創る挑戦!

ビジネス・イノベーション部門

水産業

6次産業化

企業との連携



北海道 函館市

【概要】

- 近年、海水温の上昇とともにマイワシが北上し、函館近郊で大量死が確認され、死骸の焼却炉へ の移動、焼却コスト、漁船への二次被害など、環境被害や漁業被害を受けている。また、マイワ シの漁獲量は9年間で60倍となっているが、未利用・低利用魚となっている。
- ▶マイワシの価値を高めるプロジェクトとして、令和3年12月より「ハコダテアンチョビプロジェ クトーを始動。北海道工業技術センターや函館市、漁業者、水産加工会社、就労支援施設、小売 店など官民一体で取り組む。

- 今までは海にリリースしていたマイワシを漁師が水揚げし、地元の水産加工会社が初期投資を抑 え加工し、世界初のアンチョビを開発。令和6年度のマイワシ消費量は5 t、アンチョビ販売数 は6.300本と年々増えており、地産地消に貢献している。本取組は、北海道内で高く評価され、 北海道新技術新製品開発賞食品部門大賞等複数の表彰を受賞。
- ▶アンチョビ製造の際の中落ちを活用して開発された「ハコダテアンチョビソース」、魚醤エキス を1年追熟し完全ろ過した「ハコダテナンプラー」と関連商品を開発し、マイワシのほぼ全てを 価値にする仕組みとなった。



函館近海で大漁にとれるマイワシ



ハコダテアンチョビ商品



小学生にハコダテアンチョビ講座を実施

2 特定非営利活動法人 ゆめみ~る

- 子どもの農業体験による、野菜を「作る」から「食べる」まで

コミュニティ・地産地消部門

地産地消

食育・教育

高齢者の活躍



【概要】

- 放課後の子どもの居場所が無いことから、居場所の支援として平成23年から「放課後児童クラブ」、「放課後子ども教室」、令和元年から「子ども食堂」の活動を開始。
- フードバンク・フードドライブ事業に対し、活動に賛同している近隣住民や農家、漁師から多くの食材提供を受けている。さらに、地元郵便局・コンビニを協力パートナーとして「食材持ち寄りBOX」を設置し、胆振・日高の「子ども食堂等ネットワーク」の拠点として、さらなる支援の充実と食品ロス削減に努めている。

- 地域食堂の裏にある畑で「ゆめみ~る農園」を始め、子どもたちが野菜の苗植えから収穫まで行っている。普段、学校ではできない、作物を作る大変さや喜びに触れ、作物の成長過程を学んでいる。また、収穫した野菜を使用した食事の提供により、自ら収穫した野菜を食べる喜びも体験できている。
- 地域の人が気軽に集える場所として運営している地域食堂は食を通して、地域に住む多世代の人びとが自由に参加でき、また主体的に関わることにより自分を生かすこともできる場として定着している。高齢者・障害者・子どもの見守りと誰もが安心して暮らせる福祉の町づくりを目指し、地域を支援する複数の活動を行い、特に子育て世帯への支援については地域から感謝を受けた。



子ども食堂



試行錯誤のメニュー開発



規格外の野菜を安価で販売

水口清人



日本初!瓶にりんごが入ったブランデー

個人部門

農業

6次産業化

関係人口の創出



【概要】

- コロナ禍で打撃を受けた温浴事業から転換し、令和3年に国の補助金を活用して青森県の特産 品・りんごを使った果実酒事業を開始。アップルブランデーやシードルの製造販売を通じて地域 の農業所得向上と観光振興を目指している。
- 日本初の「瓶の中にりんごが入ったブランデー」を開発し、4年の試験と申請を経て令和7年に 販売開始。地元農家と連携し高品質なりんごの仕込みを拡大し、地域資源を活かした高付加価値 商品で農業活性化と観光促進に貢献する取り組み。

- 「瓶の中にりんごが入ったブランデー」は、33,000円と高額商品であるが、販売開始から1週間 で完売。仕込み数は令和7年春に1000個、令和8年には3000個予定。農家5軒と10万円の契約 を結び、卸価格の約10倍の高収益を実現。事業4年で売上1億円を突破し急成長中。
- 耕作放棄予定のりんご園を再生し、観光体験と連動させる新商品開発に成功。近隣30軒以上の農 家と安定的に取引し、地域農家の所得向上に寄与。地域観光事業者や自治体とも連携し、青森県 のブランドカ向上と観光客誘致に貢献。





ドイツ人技師による製造技術のトレーニング



タグボート代表取締役 水口清人

<u>りんごが瓶の中に入っているブランデー</u> 3

株式会社スタディア



馬×農×福祉で地域の未来を耕す!

ビジネス・イノベーション部門

農業

伝統の継承

農福連携



【概要】

- 高齢化による農業の担い手不足や、伝統行事「チャグチャグ馬コ」の出馬頭数減少など、地域の持続性にかかわる深刻な課題。長年障がい福祉に携わってきたことから、障がい者の力を活かし、農と伝統文化を同時に支える"共生型地域モデル"を構築。
- 平成30年から、チャグチャグ馬コに使用される馬の飼育も開始。令和2年より、耕作水田の一部を活用して、障がい者とともに馬耕の実施や、その堆肥を使ったブランド米を生産し、米の付加価値を高めて販売。

令和7年からは、行政のふるさと納税やクラウドファンディングの返礼品にも登録、売上の一部 は馬の維持に還元。

- 平成30年から、農地の維持が困難となった地域の水田を借り受け、障がい者の就労支援として耕作を開始。依頼面積は年々増加し、現在では、30ヘクタールを超える水田を管理し、地域農業の維持に貢献。また、将来の担い手の育成として、令和2年から地域の小・中学校および行政と連携し、農業体験も実施。
- 障がい者が馬を操り、農地を耕し、伝統文化を守るという独自の取組みは、多数のメディアに取り上げられ、市の農業とチャグチャグ馬コを全国に広くPR。



障がい者と職員による稲刈りの様子



障がい者による馬耕の実施



<u>障がい者とのチャグチャグ馬コへの参加</u>

宮城県農業高等学校 農業科 作物部門



- 失敗から生まれた肥料革命~高校生が変えた農業の常識~ -

ビジネス・イノベーション部門

農業

環境保全(農林水産業・食品産業)

農村環境・景観保全



【概要】

- ある実習で、偶然、肥料を与えずに田植えをしてしまった水田において、なぜか苗の生育が予想以上に良好だったことから、肥料価格高騰と環境負荷の課題を解決する研究を開始。
- 世界初の深層施肥対応の肥料「Re:温故知新」を開発。田植え時に肥料を10cm下へ集中施肥することで、発根促進と肥料効率向上を両立し、施肥量を3分の1に削減しながら収量・品質を維持。加えて、水質汚染やマイクロプラスチック問題も軽減。企業・大学・地域農家と連携し、特許出願や商品化、全国普及を目指す。

- ブドウ栽培の「栄養周期理論」を参考にし、ICTを活用した詳細な生育データの収集と施肥分析を行い、その結果を基に、令和5年、肥料メーカーと連携して環境負荷の少ない新しい側条施肥型肥料を共同開発。
- この肥料は、水質汚染や一酸化二窒素の排出など、地球環境への悪影響を大幅に抑える。さらに深層施肥技術と組み合わせることで、肥料費を78.2%、労務費を62.1%削減し、収量や品質も維持。食味値は専門機器で高い数値を記録し、「お米甲子園」全国優秀賞を受賞。



新肥料を肥料会社と共同開発。特許申請中



左:ど根性効果、左:普通栽培



特定非営利活動法人SCR



地球環境を守る取組はミツバチとともに

コミュニティ・地産地消部門

地産地消

環境保全(農林水産業・食品産業)

農福連携



【概要】

- 農業や林業の経験のない、様々な資格や得意分野を持つ女性が集まり、皆の力を合わせたらもっと沢山出来ることが増えるとの考えからNPO法人SCRを設立。
- 森林保全活動で、ミツバチの過ごしやすい環境作りは、自然の再生と地域の環境を守ることに繋がると気付き、ミツバチの生活環境を整えるため市民やトヨタ関連の企業ボランティア等と連携した下刈り、花壇整備や蜜源作り等を行っている。

【成果】

- 不登校特例校の教員と連携し、学校の授業の中で耕作放棄地を活用した蜜源で農業体験や養蜂活動を導入。活動しながら当法人メンバーとコミュニケーションを行うことで、生徒の表情が明るく豊かになり、令和4年と5年度の卒業生は全員が普通高校へ進学し、学校に通えるようになったことで目標を達成することができた。
- 市内森林公園を拠点とし毎年8月の山の日に「山のがっこう」を開催、伐採見学、枝切体験などのイベントを継続し、平成28年から延べ1,700名が参加するなど地域が活性化。

また、蜜源作りの活動をしながら自家製の蜂蜜とハチミツを使用したビールを製造し、売上は徐々に増加し、令和6年度は約600万円。



不登校特例校との養蜂活動



みつばちの里の密源活動



山のがっこうの林業活動

紅花推進協議会



- 1%を守るため、99%を広める - 山形県花・紅花の挑戦 - -

ビジネス・イノベーション部門

6次産業化

企業との連携

関係人口の創出



【概要】

- 日本農業遺産・日本遺産に認定された山形県花「最上紅花」は、かつて文化と経済を支えたが、 需要減少と生産者の高齢化で生産量は180tから130kgへ激減。その中、大手旅行業者から観光商 品化の打診を受けたが、産業化は進まず通年利用は困難。
- 紅花副産物の黄色素を活用し、地域内外の飲食店や加工業者と連携して商品開発や販路拡大、情 報発信を進め、経済価値と持続可能産業化を図る。

- 染色用赤色素抽出過程で廃棄されてきた黄色素に着目し、ハーブティーやクラフトビールをはじ め、カレーやスイーツの提供、リゾット試作などを実施し、5件を商品化した。紅花の新たな価 値を発信できている。ブルワリー、食品メーカー、飲食店、大学、プロモーション団体などとの 連携(令和6年度55件)により、企画段階から販路・ターゲットを明確化し、都市部展開を見据 えた開発体制に転換。
- 山形市内の飲食店・土産店(道の駅含む)を中心に紅花の利用拡大が進み、観光需要や地域ブラ ンド発信にも寄与。





テスト販売した紅花カレー



会員生産法人で生産されている紅花_山形市

庄内赤川土地改良区



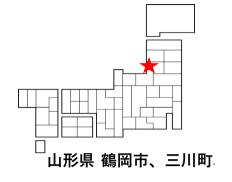
「まもり・つづける・みらいへのこす」

コミュニティ・地産地消部門

スマート農林水産業

環境保全(農林水産業・食品産業)

教育機関との連携



【概要】

- 先人達が現価値にして数億円を投じ1,300haもの山林を取得し、今も水源涵養林として守り続け ている。これらを契機として、庄内平野の水資源や農業水利施設のはたらきを知ってもらうた め、施設探訪・農業体験・水生生物調査を実施。
- また、令和3年度の国営ICTモデル事業により整備された当区管内の湯野沢地区には、県内外か ら視察の依頼が相次ぎ、これまでに官公庁、土地改良区、地元生産組織など、延べ1,000人を超 える方々が訪問され、ICTの特性や導入効果について、来訪者に対し丁寧かつ分かりやすい説明 を行っている。

- 地元小学生を対象に頭首工や揚水機場などの農業水利施設探訪を行い、ほ場に水が届くまでの水 利施設のはたらきと農業における水の大切さを教え伝えている。また、所有林野内で植樹・間伐 の体験を通じて水源涵養林の機能を学ぶ場も提供。その他にも、山林の保全管理を次世代へとつ なぐため、GPS測量による所有林野の電子図化を毎年継続して実施。
- 令和3年度完了の国営赤川農業水利事業にて造成した農業用調整池を用いて、地元小学生、施工 業者の方々と池に残った生物をタモで直接捕獲し、川へ放流する「お魚引っ越し作戦」をスター ト。水生生物とのふれあいを通じた環境教育の場として、町の広報誌に特集掲載されるなど、好 評を得ている。



地元小学生へ頭首工の説明(水利施設探訪)



地元小学生たちとの植樹活動



国営ICT事業実施地区の現地視察状況 8



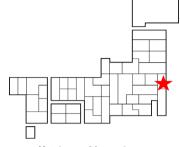
農家として最高に美味しい野菜を作り続ける

個人部門

農業

6次産業化

女性の活躍



茨城県 鉾田市

【概要】

- 深作農園は6代100年以上続く農家で、自家製堆肥を使った循環型農法でメロンやいちごを長年 連作している。農業生産に加え、果物狩りやスイーツの体験型テーマパークを作って地域を盛り 上げている。
- 地元の中学・高校と連携して農業体験や加工体験を提供し、農業への理解を深めている。大学生 のインターンも受け入れ、産学官連携の研究も進行中。輸出準備や農業経営の学びも進め、持続 可能で成長を続ける農業を目指し、大学院で農業経営を再学習。

- 6次産業化の売上は令和元年から令和6年で、3億943万円から5億84万円へ約1.47倍に増加。 直売や時間無制限のいちご狩りなど多彩なサービスでファンを増やし、いちご狩りの年間来園者 数は2万人から3万人以上に伸びて、鉾田市の人気観光スポットになった。従業員数は令和6年 時点で58人、そのうち女性は約84%の49人で、地域の雇用拡大と女性活躍推進に大きく貢献。
- 消費者の声に応えて、自分たちの果物を使ったスイーツやジェラートを開発し、国内外の大会で 賞を取るほどのクオリティに。



明治大学での講義の様子



カフェ&工房「ル・フカサク」

10 大谷グリーン・ツーリズム推進協議会



日本遺産のまちで農業・観光・大谷石体験

コミュニティ・地産地消部門

農村文化体験

農村環境・景観保全

関係人口の創出



【概要】

- 大谷石採掘の文化が日本遺産に認定されたが、観光資源が限られることや、採石業の縮小により地域活性化が課題。そこで、石産業と観光の大谷エリアに、農業が盛んな城山エリアの地域資源を活かし、「他にない絶景と農村体験」を提供するグリーン・ツーリズム活動を開始。
- 農業・里山体験や、"洞窟X"探検ツアーの貴重なオリジナル体験に加え、石産業の歴史やSDGsの 視点を学ぶ「教育旅行プログラム」を構築し、地域の子供達から全国の教育旅行の受入まで幅広 く体験プログラムを用意。

- 猛暑・渇水・獣害など農村課題を伝えながらの農業体験や、竹の資源活用となる竹切り体験、食品ロスを学ぶ流しそうめん・郷土食づくりなど、1日5時間の自然体験プログラムを年間約9日間実施(約350名が参加)。
- 非公開の石切場跡"洞窟X"を安全確認の上で管理し、団体予約による探検ツアーを実施(年間約 100名)。地域ガイドを育成して、オリジナルの提案型で受入。人数や時間、英語対応など希望に合わせながら、当団体ならではの提案で大谷石の歴史・里山保全・SDGs教育を実践(ハワイの学生や中学生(320名・バス9台)を受け入れ)。





提案型の教育旅行



竹切体験で流しそうめん

11 esDGz OTAKI.EXE



『大多喜町のヒーローになる』

コミュニティ・地産地消部門

農業

移住・定住

多様な分野(スポーツ)との連携



【概要】

- 日本の食糧自給率の低さや、効率優先から発生する「食の安全の軽視」に危機感を覚えたところから 農業の事業をスタート。
- 就農者の確保や、過疎化が止まらない町の活性化、地域の知名度アップなど、現状の日本全国の地域 社会が抱える課題解決につながるのではないかと考え、大多喜町の廃校を活動拠点として、令和3年 に3人制プロバスケットボールチームを発足。「農業×スポーツ」による地域活性化に取り組んでい る。

- 耕作放棄地となった田んぼを借りて、esDGzOTAKI.EXE選手自身で生産から販売まで行っている。 「籠米」と命名し、田植えから稲刈り、米袋のデザインまで全て選手の手によってつくられたオリジ ナルブランド米として販売。依頼件数が年々増え、令和7年現在では10haの水田を管理し、地域を活 性化。
- 農閑期は、放置竹林となった山を整備し、土砂災害の危険性を減らすことや生態系を守ることに貢 献。また、幼児から高齢の方までを対象とした様々なスクールや教室を開催し、スポーツに親しむ機 会を提供し、地域コミュニティの維持に寄与。



竹林整備の様子





スクールを通して地域の子供たちと交流 11

株式会社ウミゴー



デジタルで拓く、持続可能な漁村の未来。

ビジネス・イノベーション部門

水産業

地域のスマート化

関係人口の創出



【概要】

- 町内の田子漁港で釣り人と漁業者のトラブルが発生し、釣りが禁止される事態に。課題は、多くの 漁港は漁協が管理しており、清掃や安全管理などのコスト負担を釣り人には支払う仕組みがなく、 一方的に漁協にのしかかっている構造にある。この課題を見つめ直し、釣り文化と地域の未来を守 るため、令和6年に会社設立。
- スマートフォンアプリ「海釣りGO」を開発し、釣り場や駐車場の予約・決済システムを構築。これ により、釣り人は利用料を支払う責任ある利用者となり、漁港の維持管理や水産資源の維持に貢献 する仕組みへ。

- 田子漁港の再開放後、西伊豆町の仁科漁港、兵庫県の六甲アイランド南端のマリンパークへと展 開。サービス開始から20ヶ月で、のべ11,254人が利用。利用者は静岡県内だけでなく、首都圏から も多く訪れるなど関係人口の創出に繋がっている。また、スマホを持たない人でも利用できるよ う、現地に現金決済可能な予約端末も設置。
- アプリは、現場を巡視するスタッフと釣り人とのコミュニケーションが生まれること、地域のファ ンを増やす窓口にもなっている。SNSでは「こういう仕組みが全国に広がってほしい」「駐車場が 確保されていて安心して楽しめる」といった声が多数寄せられており、釣り人を問題視するのでは なく、ルールを整備することで「漁港利用者の一員」として迎え入れるモデルが、多くの人に支持 されている。



釣り場管理サービス「海釣りGO」



と目でわかる!アプリ掲載の釣り場マップ



駐車問題をアプリで解決

八米(HACHIBEI)



八米お花畑プロジェクト

ビジネス・イノベーション部門

農業

農福連携

農村環境・景観保全



【概要】

- ●農薬に敏感な蜜蜂の生態系を守るため、養蜂と水稲での事業を平成27年にスタート。農福連携や耕作放棄地の活用、保育園や学校、寺社や林業との連携を行い、蜜源再生・景観保全・観光振興を同時に実現させる八米お花畑プロジェクトとして「永続的な自然の維持と共に地域社会を創造する」という理念の下、里山の維持と共に地域づくりに取り組む。
- 耕作放棄地を蜜蜂の餌資源となる蜜源植物の栽培に活用。作業には障がい福祉作業所、保育園 児、大学生が参加。栽培した春の菜の花、夏のヒマワリ、秋のコスモスにより訪花昆虫が増加。 あわせてSNSを活用したフォトコンテスト(令和7年で5回目)を開催。

- フォトコンテストへの応募作品は年々増加傾向。これによりお花畑への観光客数が増加。令和 6 年には、約34人が訪れた。
- 肥料や蜜源として活用し、稲の栽培期間中は葉面散布にてはちみつを施肥する八米はちみつ農法で独自性のある米作りを行い、ふるさと納税含め売り上げ急拡大中。令和7年には、ハチミツとお米を合わせて、約24万円を売り上げた。収穫したハチミツやお米は、障がい福祉作業所で瓶詰や袋詰などの加工を行い商品化。これにより農家の人手不足の解消と就労支援を同時に実現。





<u>蜜源となるれんげ畑</u>



障がい福祉施設によるハチミツ商品製造

田植えイベント

14 フルタニランバー株式会社



能登ヒバの楽器で人自然をつなぐ

ビジネス・イノベーション部門

林業

復興

関係人口の創出



【概要】

- 林業は、地域材の新しい活用方法の開拓、従事者の待遇改善に向けた木材の高付加価値化、担い 手不足の解消が急務。これらの課題解決には問屋として木材を売るだけではなく林業から消費者 までのサプライチェーン連携が必要。
- 石川県の県木「能登ヒバ(アテ)」は古くから能登地域で親しまれ林業遺産にも登録されたが丸 太価格が低迷し再造林が限定的であることが潜在的課題。この課題解決を目指し、能登ヒバを活 用して様々なメーカーとの連携で楽器を制作し人と自然をつなぐ活性化プロジェクトに着手。

- 販売員と林業現場の見学ツアーを実施し、木の持つ価値を学び販売に繋ぐ事や試奏ブースを木質化して体感しながら楽器を選ぶ空間を作るなど新しい販売促進の取組を行っている。またKAWAIと共同製造したグランドピアノを石川県へ寄贈し、復興のシンボルとして県庁に設置。
- 能登森林組合や製作所と楽器メーカー協力で高い音響価値を見出し、30種以上の楽器を製作、楽器販売額はのべ約870万円。



ミュージシャン・メーカーと能登ヒバを伐採



ギター・バイオリンなど様々な楽器を製造



石川県にグランドピアノ寄贈。KAWAIと製造

福岡富士子



─ 「ジビエで備える、ジビエで守る、わたしたちのふるさと」 ─

個人部門

ジビエ

鳥獣被害防止

食育・教育



【概要】

- イノシシやシカによる獣害に悩まされる農家の声を耳にしたことを契機に、「命を奪うだけで終 わらせたくない」という思いを持ち、狩猟の道へ。女性の視点で山と町を繋ぐ架け橋となり、 獲った命を食として届ける「ジビエふじこ」として活動開始。
- 女性猟師として狩猟による獣害対策と命の循環を大切にし、ジビエを通じ地域資源の活用、防災 食や食育プログラムを推進。地域コミュニティや教育機関、地域おこし協力隊と連携し、地域の 命や防災意識を高める体験型活動を展開し、持続可能なジビエ利活用体制を構築。

- 捕獲したイノシシ・シカをジビエとして活用し、地域資源の循環や農作物被害の軽減に貢献。獣 害対策として捕獲した動物の廃棄ゼロを実現。加工品や防災食を開発し、年間200人超の食育体 験参加者を受け入れ、地域経済循環と雇用創出に寄与。
- 法人化した女性猟師ネットワーク「狩女の会」を全国展開し、50名以上のメンバーが在籍。地元 自治体や教育機関と連携し、震災後は防災教育と食育を結びつけた活動を強化。地域活性化と若 年層啓発に成功。



農業被害対策有害鳥獣捕獲



ブビエ商品開発 イノシシレトルトカレー



狩猟セミナー箱罠講習(石川県主催)

16

伊自良の里・食と農推進協議会



奥山郷から里の恵みのおすそわけ

コミュニティ・地産地消部門

林業

復興

農村環境・景観保全



【概要】

- 過疎高齢化の進む地域で、温浴施設「伊自良温泉」の運営を核に山村の豊かな資源を活かした地域活性化・農泊に取り組む。
- 福井県で初めて、国産の薪ボイラー「ガシファイヤー」を導入し、温泉の加温に活用。また、燃料となる薪は地域の間伐材や古材などを活用し、山村らしい地球温暖化防止に取り組んでいる。 山村の食文化を多くの人に味わってもらう山郷レストラン「いじら・やきはた食堂」を営業し、 山村の食をふんだんに使ったお膳料理を提供。

- 温浴施設「伊自良温泉」の運営を核に、地域住民や移住者、地域外住民の連携による地域づくり や山村資源を生かした「いやしの郷づくり」を行い、地域活性化と自然環境の保全に寄与。温浴 施設、山村レストラン、イベント等に約2万人が参加。
- 地元大学や美山地区出身の若者グループと連携した地域づくりを行い、新たな中核メンバーの育成を目指す。



廃材等を活用した薪ボイラーによる加温



山郷の食のおすそわけ



地元若者と連携したイベントの開催

17

海女振興協議会



海女さんはすごい

コミュニティ・地産地消部門

水産業

伝統の継承

女性の活躍



三重県 鳥羽市・志摩市

【概要】

- 鳥羽志摩地域は海女の数が全国一と言われ、海女文化が地域の誇りとなっている。しかし、海女を取り巻く状況は資源の減少、後継者不足や高齢化などの問題が深刻化。このような状況から、海女漁業および海女文化を貴重な地域資源として位置づけ、海女漁業の振興と海女文化の保存・継承、さらには観光資源としての活用を目指す。
- 全国の海女が一堂に会し、資源や漁場の変化、高齢化などの諸課題について情報交換を行い、地域を超えた海女同士のつながりを深める国サミット、海女たちが直面する課題を解決するための研修や勉強会を開催。

- 国重要無形民俗文化財、日本農業遺産、日本遺産に認定され、海女文化の国内外での文化的価値が高まった。世界遺産登録を視野に入れた活動を展開中。海女が漁獲した海藻などを加工した水産加工品を「海女もん」としてブランド化し、約350万円を売上。海女文化の魅力発信と観光振興に寄与。
- 全国海女サミットはこれまでに14回開催されたことで、海女同士の交流や情報共有の仕組みが確立。地域を超えた連携強化により、後継者不足や資源管理に関する議論を促進。研修や勉強会により、海女自身のスキルや知識向上を図り、課題解決に主体的に取り組む体制を整備。





<u>全国海女サミット2024</u>



<u>海女漁</u> <u>海女小屋の風景</u> **17**

「神都の祈り」産学官連携日本酒プロジェクト



─ 一滴に、神の恵みと若人の祈りを。神都の地から、未来を醸す物語。

ビジネス・イノベーション部門

6次産業化

学生・若者の活躍

関係人口の創出



【概要】

- 三重県明和町における地域の未来を担う人材育成と、失われゆく農文化の継承を目的に、産学官 連携の事業体を平成27年に発足。
- 耕作放棄地を「祈りを込めた酒米作り」という新たな価値創造の舞台に変え、「祈り」を宿した 日本酒造りを通じ、神事・酒造り・稲作という三位一体の「農文化」を継承し、未来の担い手を 育む持続可能な地域共創モデルの構築。

- これまでの8年間で160名以上の学生が米作りから酒蔵での仕込み、瓶詰に至るまで、酒造りの全行程を「自分事」として経験することで「若者の地域定着」に繋がっている。多くが卒業後も地域に定住。卒業生が町の職員や起業家として地域に定住し、プロジェクト運営の中核を担い、自らが後進を指導する好循環が生まれている。
- 一般参加者を募る「一年通じた日本酒づくり体験」は、農文化の継承を地域外へと開く取組で、 県内外からのリピーターが年々増加。彼らが友人や家族を呼び、コミュニティが自律的に拡大。 これにより、ECサイトやふるさと納税での購入、地域での宿泊・消費を通じて、持続的な経済効果を生み出している。





大人も子どもも楽しめる酒米・日本酒づくり体験



学生が自然の恵みに感謝し祈り奉げる祭祀

<u>酒米・酒粕を有効活用した野上がりの提供</u>

19 NPO法人愛のまちエコ倶楽部



- 誰もが持続可能な暮らしを実践できる「場・仲間・選択肢|を! -

ビジネス・イノベーション部門

地産地消

環境保全(農林水産業・食品産業)

食育・教育



【概要】

- 昭和52年の琵琶湖の赤潮発生により、市民主体の環境活動「せっけん運動」が生まれた。その流れから東近江市(旧愛東町)では、廃食油からのバイオディーゼル燃料精製、更には菜種油生産へとつながり、油という資源を軸とした地域内資源循環システム「菜の花エコプロジェクト」が形成された。取り組みの実践主体として倶楽部を平成16年に設立。
- 菜種生産協議会を農家・JA・行政・NPOで組織し連携することで継続した栽培(令和7年16ha)を実現。農家が転作田を利用して契約栽培で育てた菜種を菜の花館で搾り「菜ばかり」を製造。また、実践の現場を体感できる強みを生かした視察・環境学習(研修/バイオ燃料製造実験・エコキャンドルづくり体験/菜の花館見学)等を実施。

- 市内の家庭や学校給食から集まる年間約3万リットルの廃食油を軽油代替燃料(再生可能エネルギー)として活用することで、年間約100トンのCO2削減に貢献。菜種油「菜ばかり」は、ふるさと納税の返礼品としても人気で、消費者のニーズにもマッチ・令和6年は780万円と過去最高の売上。
- 視察・環境学習として年間3,000人(平成17年~令和6年延べ5万人)を超える方々を受入れ、他地域への情報発信と子供達への学びの機会を創出。



菜種栽培農家



「菜の花館」での環境学習



東洋大学附属姫路高等学校 地域活性部PROJECT TOYO



高校生がまちづくり、後継者をつくろう!

コミュニティ・地産地消部門

農業

食育・教育

学生・若者の活躍



兵庫県 姫路市

【概要】

- 近年高齢化が進み後継者不足から耕作放棄地が増加し、鹿による農業被害も深刻化。また、地域のコミュニティの希薄化も進み、高校生と地域住民との交流の機会も全くない。地域の伝統を聞く機会もなければ、継承するための学びもないことへの危機意識により、活動開始。
- 地域住民と連携しながら高校生の知恵と行動力で耕作放棄地で作った米や農作物、害獣の鹿を利用し商品開発を行って活性化を図る。

- 耕作放棄地で、伝統野菜「姫路若菜」や新種の大根などを栽培し、その作物で缶詰やアイスを開発。また、収穫した米を米粉にし、「米粉うどん」を開発し、令和6年度には、これら加工品合わせて2,600個を販売。
- 商品開発や地元農家、自治会、子供会などと連携し、世代間交流、破棄されていた鹿の有効利用などを通した地域活性化の体験が生徒の地元愛をまし、将来農業をしたい生徒が増加。



姫路若菜の収穫



地域の方々と稲の収穫



東洋米粉うどん発表・販売開始

21 十市町地域保全向上活動組織



絆を深め心をひとつにオール十市!

コミュニティ・地産地消部門

企業との連携

農村文化体験

農村環境・景観保全



奈良県 橿原市

【概要】

- 企業誘致による市街化が進む中、稲作農業あっての祭りであることを再認識し、多面的機能支払 交付金活動を始めるにあたり、自治会を中心に老人会、壮年会、子ども会等が参加する組織を設 立。営農に必要な共同活動と地区内外の子ども達に農村文化の継承を行う活動を展開。
- 次世代へ農村文化(だんじり祭り)の継承を図るとともに、食と農の交流イベントなどを通して 都市住民とともに地域の活性化を図る。

- だんじり祭に新住民や企業社員が加わり、地域全体で伝統を守る仕組みが確立。地域文化への理解・共有が進み、36年ぶりに盆踊り大会が復活するなど、祭りの担い手確保にもつながっている。
- 米作り体験やため池の生き物調査を通じ、子どもたちが農業や自然環境の大切さを学ぶ機会を創出。将来の地域の担い手育成につながる教育効果を発揮。



だんじり祭の様子



復活した盆踊り大会



地域の子ども達の農業体験

22 大山乳業農業協同組合



鳥取発!未利用資源で酪農家をサポート

ビジネス・イノベーション部門

農業

企業との連携

環境保全(農林水産業・食品産業)



【概要】

- 酪農現場では堆肥の水分調整材として使われるおが粉の価格高騰や調達困難が深刻化。一方、下 水汚泥から生成されるバイオ炭の有効活用が模索されていた。これらの課題を受け、企業間連携 によりバイオ炭をおが粉の代替として堆肥に活用する取組が始動。
- 家畜ふん尿にバイオ炭を混ぜた堆肥を採草地に施用し、炭素の土壌貯留を図ることでCO₂排出を 削減。令和6年にはJ-クレジット制度にも登録され、将来的にはその販売収益を農家に還元する 仕組みづくりも進め、持続可能な酪農モデルとして確立を目指す。

- バイオ炭混合堆肥により、土壌の浸透性や保水性が向上し、匂い軽減やpH調整などの効果も確 認。おが粉の代替として資材コスト削減に貢献しつつ、飼料用作物の健全な生育と収量の安定化 を実現するなど、農業生産性の向上につながっている。
- 堆肥中のバイオ炭は長期間にわたり炭素を安定保持し、土壌に炭素を貯留することで温室効果ガ スの排出を削減。年間100t超のCO₂削減が見込まれ、将来的にはJ-クレジットの販売による農家 への利益還元も可能。他地域への展開も期待される。



リン酸が多く含まれるバイオ炭



バイオ炭を堆肥に混合



バイオ炭を混合した堆肥を施用

下町水土里会



- 元気に農地とふる里を守り、こころ豊かな暮らしを -

コミュニティ・地産地消部門

環境保全(農林水産業・食品産業)

農福連携

食育・教育



【概要】

- 高齢化が進む中で、農業施設や農地の管理、自然環境保全を担うために集落営農組織を設立。非 農家や団体も巻き込み、多面的機能支払交付金を活用し、地域内外の団体と連携して農村コミュ ニティ及び地域の活性化を推進。
- 令和元年から有機農業を推進し、一部エリアでは環境省の「自然共生サイト」の認定を受ける。 耕畜連携による堆肥利用や、バイオマス発電のメタン発酵消化液の液肥利用を実施。有機農産物 は学校給食や多様なチャネルを通じて販売。また、女性部が不耕作田を活用し、高齢者施設や障 がい児童施設と農業体験交流を実施。農業を通じた地域共生・世代間交流を推進。

- 有機農業の推進により付加価値の高い農産物の取引を拡大。コウノトリが有機栽培田に飛来する など、生物多様性が回復しつつある。高齢者や障がい児童と農業体験を共有することで、多様性 を尊重した地域共生社会づくりに貢献。農業体験や交流を通じて地域住民と外部団体の絆が強 化。有機農業の取組面積は徐々に拡大し、令和6年には4haで720万円の売上。
- 能登半島地震後は、野菜、もち米をもって被災地を訪問。被災地支援を単なる物資提供にとどめ ず、「農家や仮設住宅を訪問し、これからの中山間地域の未来を共に考える」活動へ発展。







環境保全型農業・コウノトリの飛来

能登半島地震支援・老人クラブによる田植え 23

24 株式会社あぐりてらす阿知須



阿知須特産品の「寒漬」を風景、文化とともに次世代へつなぐ -

コミュニティ・地産地消部門

農業

伝統の継承

教育機関との連携



【概要】

- 明治以前から続く特産漬物「寒漬」が、大手漬物メーカーの廃業や生産管理の高度化(HACCP) 対応)が求められる中、農家の撤退により供給が急減。「地域の宝」として次世代に継承するた め、大根の生産から加工・販売まで一貫した取り組みを開始。
- 高齢から離農する農地を受け入れて、生産規模を拡大、令和7年の栽培面積は110ha。

- 令和5年に約25,000パックを販売し、750万円を売り上げ、寒漬文化の再興と経営の安定化を実 現。令和3年から学校給食における「寒漬」の提供を復活。寒漬の出前授業なども行い、寒漬文 化を継承。
- 大根干しの風景がメディアで取り上げられ、阿知須の認知度向上に貢献。全国ネットでの生中継 やSNSで話題になり、観光的な撮影スポットとしても定着し、交流人口が拡大。



櫓で大根を3カ月天日干し



令和3年から寒漬を販売



農福連携で原料の大根を収穫

一般社団法人そらの郷



世界農業遺産を活用した農山村の活性化

ビジネス・イノベーション部門

農泊

農村文化体験

関係人口の創出



徳島県 三好市ほか

【概要】

- 世界農業遺産に認定された「にし阿波地域の傾斜地農耕システム」による伝統農法や食文化、歴 史資源を活用し、官民連携で農山村の観光地域づくりを推進。地域の持続可能な発展を目指す。
- 農泊体験や伝統農法を取り入れた教育旅行やインバウンドツアーを展開。地域住民との交流や多 様なプログラムで来訪者の満足度を高め、交流人口の増加に貢献している。

- 令和6年度には教育旅行受入家庭が217家庭に増加し、6.363人泊の滞在者数を記録。地域農業 者と連携した体験プログラムが評価され、農業者の所得向上や移住者増加を促進。
- インバウンドツアーは年間30本超に成長し、にし阿波地域への外国人延べ宿泊者数は3万人以上 に達成。農業者・観光事業者の所得向上、地域の雇用創出や観光関連事業の活性化につながり、 地域経済に好循環を生み出している。



地元農家との交流(餅つき体験)





野菜の収穫体験(教育旅行)

三高みんなの食堂プロジェクト (香川県立三本松高等 校、農事組合法人福栄中央)



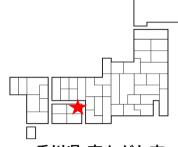
学食を地域食堂に、そして住み続けたいまちへ

コミュニティ・地産地消部門

6次産業化

教育機関との連携

食育・教育



香川県 東かがわ市

【概要】

- 危機的な経営状況にあった高校の学食を、生徒と地元農事組合法人の協働のもと復活。地域の資 源、食材の有効活用や地産地消に取り組み、高校生の食環境をよくしながら持続可能な経営を目 指す。この活動を地域に広げ、単なる学食から地域の交流と食の発信の場となるよう取り組む。
- 生産から調理、販売までを農業法人が行い、最近はイベント等の弁当も販売することで収入も安 定。規格外の農産物や余剰品を調理することで、食品ロスを減らし高付加価値化を実現。また、 他の高校の生徒の見学や交流、行政や飲食業者などの視察を積極的に受入れている。

- 生産者、農業法人が消費者である高校生と直接繋がりながらの六次化であり、良い反応を聞ける ことは生産者としての意欲の高まりにつながり、地産地消にも貢献。
- 生産者が教育の場に日常的に入ることで、生徒は食の背景を考えることができ、消費者としての 自覚がもてた。また、学食がまちのコミュニティの拠点となることで、生徒が将来地域コミュニ ティを支えるための実践的な学びの場となり、生徒の主体性が向上。学食運営における農学連携 の新しいモデルケースとなった。



校内につくった畑での作物生産



地域の人が学食を利用



地域の飲食店が学食で提供する「一日食堂」 26

高知農業高等学校畜産総合科3年 加工班



畜産農家を救えプロジェクト

ビジネス・イノベーション部門

農業

6次産業化

企業との連携



【概要】

- コロナ禍により外食需要が激減し、地元産地鶏の在庫が大量に残る事態に。困窮する畜産農家の現状を知った高校生たちが、鶏肉の消費促進を目指し、商品開発と販売活動を開始。この経験を契機に、「畜産農家を救えプロジェクト」が立ち上がり、活動が継続されている。
- 畜産を学ぶ高校生が中心となり、畜産物を活用した商品開発、食育活動、普及啓発、地域との協働など、多角的なアプローチで畜産農家支援を展開。実践的な探究学習と結びつけながら、地域の課題解決を学びに変え、継続的かつ主体的に活動を推進している。

- 地鶏を利用したカレーパンは5万個を販売。小学校での牛乳教室やマラソン大会でのミルクスープ配布などを通じて、地域の食育や畜産物への理解が深まった。課題研究としても高い教育効果を発揮し、キャリア教育として文部科学大臣賞を受賞するなど、教育と地域貢献の両立を実現。
- 牛乳や卵を使ったスイーツ、規格外野菜を加えたソーセージ、赤身肉の有効活用など、畜産物を活かした新たな商品を複数開発。地域企業との連携により販売にもつなげ、生産現場の収益向上にも貢献。商品化の過程で得た経験は、生徒の実践力を高めている。



百貨店にてカフェを開催



ソーセージ製造



マラソン大会でミルクスープ配布

彼杵おもしろ河川団



私達は、自然の中の生物の一員である

コミュニティ・地産地消部門

林業

地産地消

環境保全(農林水産業・食品産業)



長崎県 東彼杵町

【概要】

- 平成18年、豊かな大村湾の再生を目指し、海岸清掃からスタートし、海の環境改善には川の再生 が重要と考え、アユ溯上改善の魚道設置やドジョウ養殖など川の整備へ展開。その後、間伐材や 不要材を資源として活用する山林保全と資源循環の実践と仕組みづくりに着手。
- 海の環境整備として、ビーチクリーン作戦を開始。川の環境整備で、魚道設置、子ども向け授業 や遊び指導、歌や絵本の制作・普及。その他、土砂流出防止のため、森林保全・竹林の整備を開 始。資金面において、薪やタケノコなどを販売、地元ラーメン屋と連携した商品開発。人材面に おいては、若者・大学・企業と協力し、新団体設立をサポート。

【成果】

- 森・川・海をつなぐ循環的な保全モデルを確立。魚道改築(「第三の魚道」)が県の事業として 決定し、改善に向けた協議が進行中。海から川、川から山と徐々に整備活動を拡大し、川単独か ら「森・川・海」の一体的な保全へと発展し、今後の地域モデルとなりうる事例に成長。
- 間伐材の薪販売などで事業規模を拡大(令和 6 年度の森林整備面積は6.11ha)。東彼杵町の協 力を得て、地域で4名の雇用を創出。

観光業や自衛隊OBなどが新たに団体を設立し、森林・竹林整備を開始。希望者には「おもしろ 河川団」のノウハウを提供し、森林、竹林整備の団体を設立。持続可能な活動と収益モデルを拡 大。



海水浴場跡地でのビーチクリーン



彼杵小学校林での間伐体験



魚道の改築の発案及び工事の監修

かごしま深海魚研究会



鹿児島を西の深海魚王国に!

ビジネス・イノベーション部門

水産業

企業との連携

地産地消



【概要】

- 漁業者の減少、高齢化が問題。併せて、深海魚資源が豊富にもかかわらず、消費されず海上投棄される種が多い。産学官でかごしま深海魚研究会を設立し、深海魚を核にした水産業・外食産業・観光産業の活性化を目指す取り組みを開始。
- 大学の調査研究とプレゼン力を基盤に、生産者・流通業者・飲食店・加工業者と連携。「鹿児島を西の深海魚王国に」をスローガンに、未利用魚を「うんまか深海魚」ブランドとして商品化。 消費者の目に触れない"もったいない魚"を収入源へ転換。浅海域の未利用魚も「うんまか希少魚」として活用開始。

- 研究会の参画店舗数は立ち上げ当初の13から約50店に増加。飲食店だけでなく量販店、鮮魚店、水産加工会社、個人会員も参加。マスコミ取材やドキュメンタリー番組出演等の情報発信は未利用魚の有効活用で漁業者の収入増加に貢献。消費拡大とブランド化により、漁業の後継者確保や地域漁業の持続性を支援。
- 単発イベントに留まらず、持続的な食文化創出を推進。



料理店によるうんまか深海魚メニュー開発



もったいない"魚の種組成を調べる



うんまか深海魚を食べるイベント

株式会社日本バイオテック



海ぶどうで新たな価値を地域と共に創造!

ビジネス・イノベーション部門

6次産業化

雇用

農福連携



【概要】

- 沖縄・糸満で海ぶどうの陸上養殖から始まり、地域資源を活用した体験型観光施設として成長。 地域活性と地元雇用の創出を目的に、女性・高齢者、障害者を積極的に雇用し、6次産業化に よって地域と共に新たな価値の創造を目指している。
- 養殖だけでなく、海ぶどうの収穫体験、塩作り、サバニ体験など多様な観光コンテンツを提供。 さらに規格外品を活用した商品開発や就労支援施設と連携した農福連携など、地域と一体となっ た複合型の体験施設運営を展開している。

【成果】

- 6次産業化によって売上は令和6年度に1.8億円を超えるまでに成長し、賞味期限が2年間の塩 水海ぶどうを開発したことにより、海外15ヵ国への輸出が実現した。「シーキャビア」として国 内外からの注目が高まり、観光と水産の両面で経済効果を生んでいる。
- デジタル化や省人化により、多様な人材が働ける環境を整備。持続可能な養殖と地域循環型雇用 モデルが確立されつつあり、地域に根差した水産業の未来を示している。

^デル:生産×製造×販売×飲食×観光

- 海ぶどう収穫体験

年間来場者 約2万人 & 海ぶどう45トン販売



女性・高齢者・就労支援、誰でも活躍できる環境を