

# 地域の農業振興における 従業員向け田植え・稲刈り体験の提供

## 株式会社第四北越銀行

〒951-8066 新潟県新潟市中央区東堀前通七番町1071番地1  
従業員数:901名以上 URL:https://www.dhbk.co.jp

金融業、  
保険業



皇宮献上米生産農家 特別栽培米  
**美四季** (うつくしき) **新米**  
弥彦産コシヒカリ

11月 4日間  
4火～7金

社員食堂で提供します。

美味・栄養山の麓に広がる肥沃な土壌で生産された「新潟県産美四季コシヒカリ」。富栄養や化学肥料の使用を制限しレベルの50%以下に抑えた「特別栽培米」です。  
また、淹めておいしいと評判で、一般の米に比べ、うまみが増えたお米です。  
行長がボランティア活動の団結を、3月の稲刈りイベントに参加しました。

◎特別栽培米  
◎HACCP認定 (日本精米工業会 登録番号427003)  
◎JGAP認定農場 (登録番号L50000052)

- ・ポイント①:地域の農業の魅力・課題を体感
- ・ポイント②:農業体験を通じた組織活性化
- ・ポイント③:田植えから稲刈り、食事までの一貫した食育体験

### 取り組みの概要・目的

地域の農業振興にもつながる！コシヒカリの田植え・稲刈り体験の実施

第四北越フィナンシャルグループ(以下、FG)のグループ会社である地域商社ブリッジにいがたでは、プライベートブランド米「美四季(うつくしき)」(新潟県弥彦村産コシヒカリ、以下、「PB米」)を生産しています。FGでは、農業振興を通じた地域活性化に向けたグループ企業一体での取り組みとして、田植え・稲刈りの従業員向けイベントを実施しました。頭取を含む役員や従業員などがボランティアとして参加し、農業体験や生産者との交流を実施したほか、収穫したお米を第四北越銀行の社員食堂で提供し、生産から消費までを身近に感じることで、地域農業への理解を深める機会を提供しました。

### 実施の背景や課題

FGでは、第三次中期経営計画の最重要経営課題である「財務的課題」と「環境・社会課題」の二つを統合的に捉え、「地域・お客さまの課題解決を通じた地域経済・社会の活性化」に取り組んでいます。「生産から販売までの一貫した取り組み」を通じて、栽培方法のこだわりや稲作の喜び・苦労といった「生産者の想い」を積極的に発信していくことでブランド力の向上に貢献し、地域課題の解決に取り組んでいます。

### 取り組みの成果

#### 社員食堂での提供



本日のお米は

美四季  
弥彦産コシヒカリ  
です

#### 定性的成果

- 本活動を通じて経営理念の実践につなげています。
- 役員同士や生産者とのコミュニケーションの良化につながっています。
- 田植え・稲刈り体験を通じて食べ物への関心が高まっています。
- FG役員等参加人数 田植え:87名、稲刈り:110名

#### 従業員の“声”

「農業体験を通じて、自然豊かな地域の魅力を再発見するとともに、職場外で職員間のコミュニケーションが図られて、人間関係が良化しました」

### チャレンジしたことや創意工夫したこと

#### 昔ながらの田植え・稲刈り体験

田植え、稲刈りは手作業で行うことを大切に、地域と自然、生み出される農産物の魅力を参加者に体感してもらいました。

#### フードバンクへの寄付による地域貢献

収穫したお米は、地域商社ブリッジにいがたを通じて新潟県フードバンク推進協議会へ200kgの寄付を行い、食を通じた子供たちの成長支援を行いました。

### 連携先(社内外)やリソース

#### ●協力者

- ・株式会社伊彌彦、弥彦村
- ・圃場近隣の支店、本部部署、従業員

#### ●リソース

- ・企画は地域商社ブリッジにいがたの5名が中心となり、ブランドロゴデザインから一貫して銀行と連携のうえ取り組みました。

### 今後の展望

新潟県の特産品である枝豆や小玉スイカ等の米以外の作物についても、米と同一のプライベートブランド「美四季」で商品展開をしています。本件と同様に、グループ一体となり新潟県内産品の魅力を高める取り組みを継続していきます。

#### いいね！コメント

地域資源を活かしたプライベート米の生産から消費までを一貫して捉え、従業員自らが農業体験や生産者との交流を通じて理解を深めている点が非常に優れています。グループ一体で役員を含めて関わる姿勢も印象的で、地域とのつながりを実感できる取り組みです。持続的な地域活性化にも寄与する好事例であり、他企業にも参考となる意義深い取り組みだと感じました。

# 食べるって、すごく大事！

## 福井順化商事株式会社

〒910-0859 福井県福井市日之出2丁目3-16  
従業員数: 21～50名以下 URL: <https://www.fukui-junka-shoji.co.jp>

金融業、  
保険業



料理教室イベントの様子

- ・ポイント①: 自治体の食育サービスの活用
- ・ポイント②: 講座と体験で行動変容へと
- ・ポイント③: 従業員家族にも波及効果が期待

### 取り組みの概要・目的

自治体の食育の取り組みを活用し、実践的な料理教室イベントを開催

従業員及びその家族を対象に年に1度、料理講座を開催しています。講師には県に登録されている食育リーダーの方を迎え、料理教室とあわせて、従業員の健康づくりや健康を考えた講座を実施しています(実施例: 減塩ドレッシングづくりと塩分に関する講座を実施など)。

### 実施の背景や課題

職場では幅広い年齢層の従業員が在籍しており、朝食の欠食やコンビニ食の利用、濃い味付けの嗜好など、栄養バランスの偏りなどによる健康面への影響が懸念されています。そこで、食育の取り組みを通して生活習慣病の予防や改善につなげたいと考え、「ふくい食育推進企業」に登録したことをきっかけに、年に1度料理教室を開催しています。

### 取り組みの成果



#### 定量的・定性的成果

- 参加者数 27名(大人20名、小人7名)で、男性の半数が参加しました。
- 少しずつ自身や家族の健康を意識することにつながり、食生活を見直すきっかけになっています。
- 使用した食材で手軽にカルシウムを摂取できると知り、日常的に使用を続けている社員がいます。

#### 従業員の“声”

「料理講習後、自宅で家族に作ったら好評だった」

### チャレンジしたことや創意工夫したこと

#### 難しかったこと

- 事前準備がもっと出来るとよかったです。
- 限られた時間の中で調理に余裕がありませんでした。

#### 工夫したこと

- 男性の参加も多くみられたことから、男女が混ざるようにグループを編成しました。
- 調理の順番を決めておいて良かったです。

### 連携先(社内外)やリソース

#### ●提携先

- ・ 県派遣の食育リーダー(社外)
- ・ 調理施設担当者(社外)
- ・ 食育担当2人(社内)

#### ●リソース

- ・ 企画から実施までの期間: 2か月
- ・ 食育リーダー(講師)
- ・ 調理施設費、食材費、保険等

### 今後の展望

食育の取り組みを継続することで、従業員一人ひとりが日常的に食生活を見直す習慣を身につけ、健康意識が職場全体に定着していくことを目指しています。特に朝食の欠食や濃い味付けの改善など、生活習慣病の予防につながる行動変容を促していきたいと考えています。

### いいね! コメント

地域の力を上手に活かしながら、従業員とご家族の健康づくりにつなげている素晴らしい取り組みです。学ぶだけでなく、自ら作り、体験し、家庭にも持ち帰れる工夫がとても秀逸です。従業員の健康を大切に想う気持ちが丁寧に形になっており、多くの企業に勇気を与える温かな好事例だと感じました。