

ディスカバー農山漁村の宝

第11回選定事例

5

林地残材を発酵させて地域も自然も健康に！

株株式会社テーブルカンパニー
発酵温浴nifu
(東京都新宿区)

6

儲かる農業への挑戦 週末は皆で畑へ

菊子 晃平 さん
(神奈川県横浜市)

7

日本一の枝豆・大豆を山梨県身延町から！

あけぼの農園株式会社
(山梨県南巨摩郡身延町)

1

取り残された村からの挑戦

小砂village協議会
(栃木県那須郡那珂川町)

2

地域に愛されるチーズづくりを目指して

那須ナチュラルチーズ研究会
(栃木県大田原市、那須塩原市、
那須郡那須町)

3

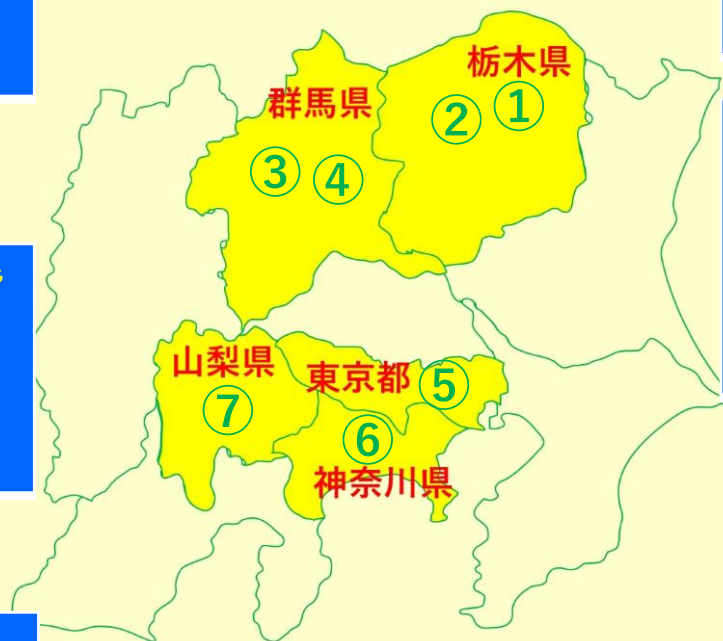
自然と共生できる人づくりが地域を支える！

群馬県立尾瀬高等学校
(群馬県沼田市・片品村)

4

ちょうど良い田舎にみんな集まれ！

薄根地域ふるさと創生推進協議会
(群馬県沼田市)



①

こいさご びれっじ きょうぎかい
小砂village協議会

～ 取り残された村からの挑戦 ～

お問合せはこちら→



コミュニティ・地産地消

概要

○高齢者が暮らしにくい環境になり、住民同士が協力する、より良い地域づくりが必要と考え、小砂棚田オーナークラブ、農業体験を通じた農家民泊、お母ちゃんCafé、小砂環境芸術祭、小砂トレイルランニングを開催。

おすすめポイント

- 日本で最も美しい村連合に加盟が認められた、小砂の棚田、森林など日本の原風景を満喫出来ます。
- 棚田オーナークラブ（年会費25,000円 募集は毎年3月に町のHPより応募）
田植えから稲刈りまで季節毎に農業体験が出来ます。
- 農家民泊で農業体験、地元食材の郷土料理堪能出来ます。
（2泊3日13,000円 通年募集）
- 地域を周遊するアートプロジェクト「小砂環境芸術祭」の参加
（3年に1回開催 次回は2026年開催）
- 里山と森林を駆け抜ける「小砂トレイルランニング」開催
（コロナにより2020年より休止）
各イベントで地域の女性で立ち上げた「お母ちゃんCafé」が地元産食材を活用した料理を提供しています。



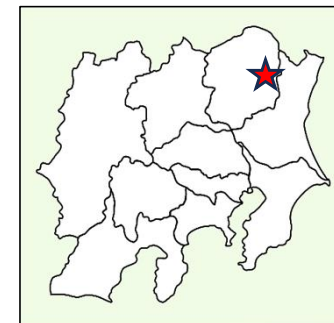
棚田オーナークラブ田植え



女性の活躍「お母ちゃんCafé」



小砂トレイルランニング



なかがわまち
所在地：栃木県那須郡那珂川町

②

なす 那須ナチュラルチーズ研究会

けんきゅうかい

お問合せはこちら→



～ 地域に愛されるチーズづくりを目指して ～

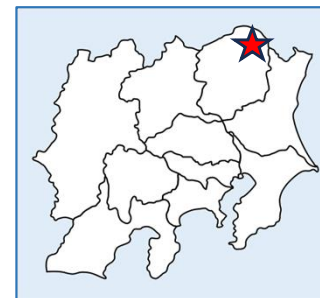


北海道の技術者による研修会

ビジス・イノベーション部門

概要

○那須地域で生産される新鮮で良質な生乳を利用した「那須にしかない」ナチュラルチーズづくりに取り組む研究会を設立し、会員の製造技術向上と消費者に対するチーズ食の魅力、楽しさの普及を目指す。



おたわらし
所在地: 栃木県大田原市
なすしおばらし なすぐんなすまち
那須塩原市 那須郡那須町



イベントにおけるチーズ食の紹介

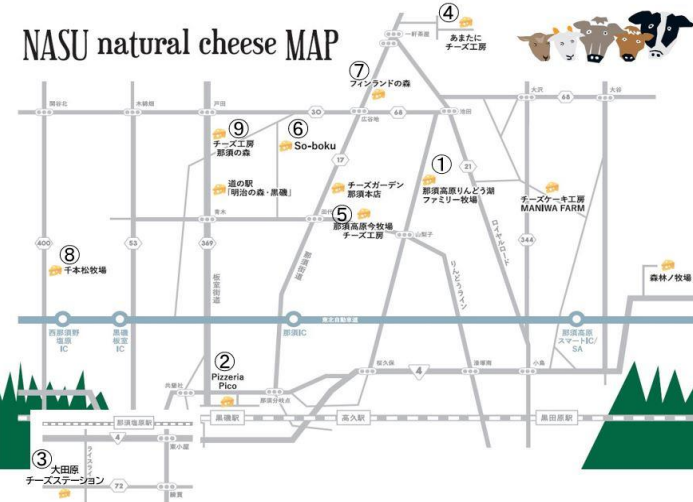
那須のチーズを購入したい方はこちら

左のチーズはこちらで楽しめます。

まずはコレ!!
おすすめ
チーズ

- ① ジャージーチーズ
那須高原りんどう園
ファミリー牧場
- ② フレッシュ
モッツアレラ
Pizzeria Pico
- ③ 酸凝固 (80)
大田原チーズステーション
- ④ さけるチーズの
たまり漬け
あまたにチーズ工房
- ⑤ ゆきやなぎ
那須高原今牧場
チーズ工房
- ⑥ ブラウンチーズ Ruska
フィンランドの森チーズ工房
メグダ・ネット
- ⑦ さけるチーズ
こししょう
So-boku
- ⑧ ゴーダチーズ
千本松牧場
- ⑨ 森のチーズ 長熟
自然の力や香り、酵母の力で熟成した
セミハードタイプのチーズ。
柔らかく、味わい豊かで、
熟成期間に応じて味が変化していきます
チーズ工房那須の森

NASU natural cheese STORE.
那須のチーズをお求めに購入できる
那須のナチュラルチーズの産地を一望できる
みなさまの笑顔に。
それぞれの工場のチーズをリクエストして、
ぜひお楽しみください。
nasunaturalcheese.stores.jp



製造者と消費者の交流

③

ぐんまけんりつおぜこうとうがっこう

群馬県立尾瀬高等学校

～ 自然と共生できる人づくりが地域を支える！ ～

お問い合わせはこちら→



シラネアオイ移植



環境省との連携によるシカ防御柵設置



地域との交流 道の駅尾瀬かたしな

コミュニティ・地産地消

概要

○高齢化が進む山間部地域の活性化と自然保護の意義を広め、普及することが課題。

○平成8年に自然を活用したフィールドワーク中心の教育を展開する自然環境科を全国で初めて設置、尾瀬ヶ原を中心とした豊かな自然を学び、自然保護の普及活動を行っている。自然環境をフィールドにした「探究的な学び」を受けたい子どもたちが、全国各地から入学できる制度として地元家庭等へのホームステイ制度「尾瀬ハートフルホーム・システム」を整備。

尾瀬ハートフルホーム・システム

(ホームステイ制度尾瀬高等学校で学びたい方)

○システムの目的：「自然との共生」を図ることのできる人づくり。体験学習や地域等との連携・交流を通しコミュニケーション能力・自己表現力を高め、実社会で通用する力を身に付けた人間の育成を目指しています。

○対象：自然環境科に在籍する生徒、環境学習に意欲的に取り組みたい生徒で、通学困難な生徒（①利根沼田地区以外の県内の生徒 ②県外の生徒 ③利根沼田地区内の生徒で、通学に2時間以上要する生徒）

○費用：部屋代月額1,000円、経費月額約4万8千円（食費、光熱水料※暖房費は別）



所在地：群馬県沼田市・片品村
ぬまたし かたしなむら

④

うすねちいき 薄根地域ふるさと創生推進協議会

お問い合わせはこちら→



～ ちょうど良い田舎にみんな集まれ！ ～

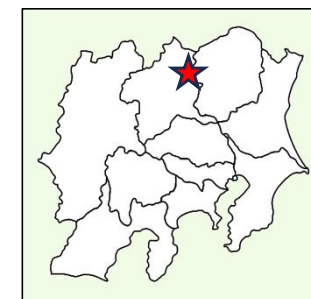


棚田オーナーによる田植え

コミュニティ・地産地消

概要

○棚田オーナー制度、田舎体験事業、農泊事業、農産物販売、棚田生物調査、ホタル再生事業を実施し、関係人口の増加を図る。



ぬまた

所在地：群馬県沼田市



沼田産大豆を使用した味噌づくり
塩こうじづくり

おすすめ体験

○棚田のオーナー制

田植え・観察会・稲刈り・収穫祭が楽しめます。
36,000円/100m²（募集は毎年11月～ 本年は終了）

○各種農業体験

- ・沼田産大豆を使用した味噌づくり体験ができます。
(9,500円 9キロの味噌が出来ます。毎年11月募集)
- ・地元の石墨窯を活用した陶芸、野菜・果実の収穫、ドローン操縦体験などが出来ます。

（季節に合わせ随時募集 HP新着情報参照）

○ホタルの復活・ホタル観覧ができます。

6月下旬～7月（無料）



小学生のドローン飛行体験

⑤ 株式会社テーブルカンパニー発酵温浴nifu

～ 林地残材を発酵させて地域も自然も健康に！ ～

にふ



↑
問合せはこちら



山林内から搬出した林地残材



加工した林地残材



AI発酵したヒノキパウダー

ビジネス・イノベーション部門

概要

○吉野産ヒノキの発酵熱を利用した温浴サロンを都会に展開。山林課題である林地残材を資材として利活用。

おすすめポイント

- 発酵温浴：電気やガスを使わず、吉野産ヒノキパウダーが発酵することで発生する発酵熱のみを利用した温浴サービスを提供しています。
店舗は東京7ヶ所、神奈川1ヶ所、千葉1ヶ所、大阪1ヶ所で展開しています。
- 吉野の資源を活かした各種商品や発酵温浴入浴券等がふるさと納税で購入可能です。
- コンセプトである『脱力。』を家庭でも感じられる入浴剤やアロマなどのオリジナルアイテムをオンラインストアで購入可能です。



しんじゅく

所在地：東京都新宿区



←店舗住所一覧



←ふるさと納税
商品



←商品一覧

⑥

菊子^{きくこ} 晃平^{こうへい}さん

お問合せはこちら→

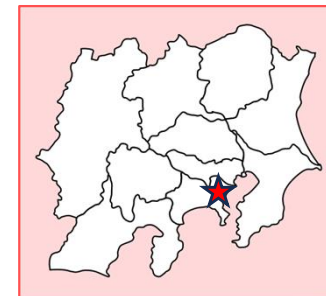


～ 儲かる農業への挑戦 週末は皆で畑へ ～

個人部門

概要

○持続可能な農業に挑戦することを決断し耕作放棄地だった畑を借り、自然&有機農園に再生しながら、環境保全型農業を学びたい、農業を始めたい人を増やす農学校を立ち上げ農業を始めたい人を増やす活動を行う。



よこはまし
所在地:神奈川県横浜市



菊子第4農園の草刈り



厚木農学校の集合写真



自然栽培紅はるか 芋焼酎

農学校イベント開催予定（有機農業に興味がある方は是非）

○農学校開校日 毎月第4日曜 先着60名 年会費1万円で募集しています。

（現在キャンセル待ちとなっています。）

農学校に関心がある方はホームページをご覧ください。

○8月23～24日 秋田農学校農村ツアー 希望者のみ費用は別途
○11月29日 オーガニックフェスティバルを開催します。

マルシェ（会場は厚木中央公園）

講演・映画（会場はレンブラントホテル厚木）

起業家イベント開催予定

問合せはこちら→



⑦

のうえんかぶしきがいしゃ

あけぼの農園株式会社

～ 日本一の枝豆・大豆を山梨県身延町から！ ～

お問合せはこちら→



ビジネ・イノベーション部門

概要

- 長年、身延町内で栽培されてきた大豆は高品質であるが、知名度が低かった。
- ブランド大豆として「あけぼの大豆」を世に広めるため、令和3年に法人を設立、「身延町あけぼの大豆拠点施設」の指定管理者となり、6次産業化による自社で生産した無添加の加工品を製造販売し、あけぼの大豆を普及推進。

おすすめポイント

- 令和4年に地域で育まれた伝統と品質等の特性が産地と結びついている産品を、知的財産として保護する『GI』保護制度産品として登録しています。
- 産地フェア→事前予約制による現地での直売会・収穫体験（毎年10月開催、事前予約情報はあけぼの農園HP参照。）
- ふるさと納税の返礼品としてトップクラスの人気を誇る「あけぼ

の大豆味噌」や人気の「しっとり焼き大豆」、「枝豆ジャンボシュウマイ」にご興味のある方はぜひ身延町へお越しください。

取扱店舗はこちら→



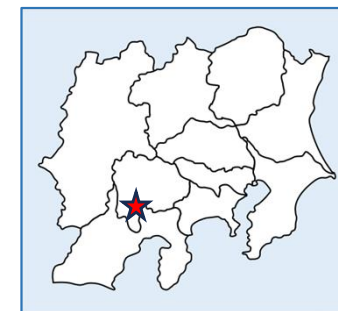
あけぼの大豆 枝豆収穫



EU農業委員会 視察



AI選別



みのぶちょう

所在地：山梨県南巨摩郡身延町