

福岡県

はしやすめ か 箸休め ゆず香

おしゃれなユズのコンフィ、箸休めゆず香



“箸休め ゆず香”3種、ビター・ミディアム・マイルド



地元焼酎に合わせた
箸休め ゆず香“



ブルーチーズなどに
付けオードブルに



JR小倉駅コンコースの売り場



モンベルの商品ページ
に掲載された製造工程



モーニングセットで使用されるゆず香

取組概要

- ユズ収穫による地域興しと里山の整備を期待し、地元で食べ継がれてきたマーマレード風なユズのおつまみを「箸休め ゆず香」と名付けH24年に商品化。
- 日本で唯一の加工品のため、食べ方やいわれを示した和英併記の葉も付け、海外からの訪問者にも対応。
- 平尾台自然の郷、合馬農産物直売所などのほか、JR新幹線小倉駅コンコースや北九州空港等でも販売。R元年は約1300個を販売。

活動成果

- 高級なお土産や贈答品として、地元有名店や近郊の駅・空港での販売が定着し、地域の観光振興に貢献。
- 北九州空港の喫茶店に業務用として納入が実現。モーニングセットのヨーグルトへのトッピングとして使用され、好評を得ており、納入量の拡大が求められている。更にアウトドアメーカーのフレンドショップに登録でき、町おこしに貢献。
- 農家からは傷のあるユズも高値で買い取ってもらえると喜ばれている。

箸休め ゆず香

福岡県北九州市小倉南区志井鷹羽台25-6

<https://ja-jp.facebook.com/tora.saburou>

Tel : 093-961-5273 Fax : 同左

おおかわ

協同組合福岡・大川家具工業会 地域材開発委員会

山の元気は地域の元気！ センダンで未来を築く



第1回八女市早生樹センダン植林活動



取組概要

- 早生広葉樹のセンダンは樹齢15～20年で末口径30cm～50cmの直材になり、家具材として利活用することで循環型ビジネスのチャンスと十分なりえる。
- このため、H29年にセンダンを使った家具の商品開発を行い、「住まいの博覧会」(福岡市)、「ふるさと建材見本市」(東京都)へ出品。
- 併せて、センダンの植林活動を実施。H30年から毎年、植樹祭を7市町村で保育園児や幼稚園児と行っている。

活動成果

- 植林活動の参加者は住宅供給者や消費者とその子供達であり、H30年度130人、R元年度250人、R2年は200人を予定。参加した子供達が成人となる15～20年後に家具に加工し、両親、幼稚園や小学校へ贈る取組みであり、木や緑の大切さを改めて実感して頂いている。
- 住宅供給者にはセンダンの持つ木肌と色合いの美しさ、耐久性や強度などの魅力に触れて頂き、センダンの家具の取り扱いを始めて頂いている。

有限会社 アルファー

地域素材を使った商品でネット販売の強化！



竹ちまき



高齢者による竹の加工、1本1本手作業



地元野菜を中心に使用したスープ

取組概要

- 放置竹林の有効活用を目的に取組に着手。青竹を活用し、おこわを詰めて蒸すと、香りも爽やかで見た目も良かったことから、「竹ちまき」として商品化。ちまき専門店「竹千寿」を立ち上げ。
- 器の加工は、高齢者の従業員が行っている。一つ一つ丁寧な作業で竹ちまきの販売当初から、ながく貢献。
- 地元漁協とタイアップし、玄界灘で水揚げされた穴子などを用いた炊き込みご飯の素等の商品を開発販売。

活動成果

- 現在30か所ほどの竹林を確保し、定期的に伐採を行っており、農産物への影響・崖崩れ等の竹害対策となっている。
- 竹の器加工や厨房内での製造に従事する高齢者は、品質に対するこだわりや志も高く、若い人を引っ張っている。
- 地元漁協との連携のほか、地元農業者と連携し、ブロッコリー、カボチャ、完熟トマトを用いたスープ事業を立ち上げるなど地場農水産物の消費拡大に貢献。通信販売やお取り寄せを中心に展開。

ご い の き

伍位軒集落協定

集落みんなで守る「みかんの里」



道路の生コン舗装作業



伍位軒集落の園地



高品質ミカンの栽培

取組概要

- パワーショベルの共同利用による園地整備、中山間直接支払交付金を活用した園内道等を自主施工。さらに、道路の生コン舗装を実施。
- 本集落で発見された優良品種「北原早生」の生産の拡大。「シートマルチ栽培」による高品質ミカンの生産を推進。
- 鳥獣被害防止のため、中山間地域等直接支払交付金を活用し、H30年に箱わなを設置。農業者4名が狩猟免許を取得し、イノシシの捕獲に取り組む。

活動成果

- SSや軽トラックの園内乗入れが可能となり、栽培・管理作業の省力化が進み、経営規模が拡大。「北原早生」、「シートマルチ栽培」(被覆率80%)の導入による高品質ミカンの生産により、高値で取引され、山川みかん全体の販売額もH26年の13.5億円からH29年には14.2億円に増加。
- ミカン農家の経営基盤が強化され、農家所得が向上。H22年以降、集落に4名がUターン就農。子供の数も増え、集落全体が活性化。

ルフラン(旧山川南部小学校)

循環型社会を体現する地域憩いの施設



オープニングイベント ルフランマルシェ

日替わりカフェの様子

開発販売されたドレッシング

取組概要

- H30年に廃校になった旧山川南部小学校グラウンドにバイオマスセンターが建設され、市の生ごみから電気と液肥をつくり、市の農家に利用してもらう資源循環が実現。
- 廃校の教室を利用し、液肥で育った農作物を活用できる食品加工室、カフェと地域就業の場としてのシェアオフィスをつくり、ルフランとしてオープン。
- マルシェや料理教室、子供対象イベント等、様々なイベントが一年を通して開催されている。

活動成果

- 食品加工室とカフェの利用にあたり、ルフラン食品加工組合を結成。食品加工の実践研修会や「食品アレルギー講座」を開催。一般の市民も参加可能とし、毎回10～20名の参加があった。
- カフェやイベントには、市外からも多くの人が来て、賑わいを見せている。
- R元年8月に夏休み自由研究顕微鏡観察イベントを開催し、観察結果を提出した小学生が、久留米市理科教育センター主催・理科作品展の優秀賞を受賞。

株式会社いとしのいとしま

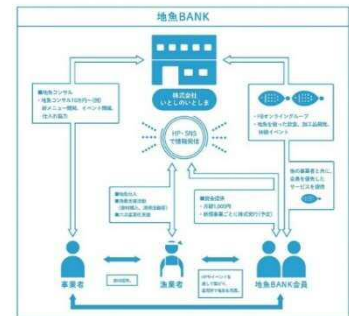
地魚BANKでうまい魚をこれからもずっと！

「志摩の海鮮丼屋」
地魚のみを使った
海鮮丼

伝統漁法について学び食する「うお旅」



保育園への地場産食材供給事業



地魚BANKの仕組み概要

取組概要

- 未来に豊かな水産資源や漁村文化を残すためには、漁業者や消費者、事業者が一体となって取り組む必要があるとの思いから、飲食事業の他に「地魚博覧会」、「地魚大運動会」等の啓蒙イベントを開催。さらには子供達への魚食普及を目的とし、地魚を中心とした地場産食材を、提携する企業主導型保育園へ提供。
- SNSの地魚BANKオンライングループを用いて、ビーチクリーンアップ活動等のイベント情報発信や、飲食・加工品開発のアイデア集め等を会員と共に実施。
- 漁村の歴史を学び、神経メや寿司握り体験等をするツアー（うお旅）の企画。

活動成果

- 地魚を使った飲食、加工品事業の売上げも年々増加。R元年は、H27年の約2300万円から約1.5倍の約3500万円を売り上げた。
- H30年度に地魚BANKの運用を開始し、翌年度には、資金・会員共に約3倍に増加した。
- インバウンド向けプログラムを想定し、九州大学の留学生や地魚BANK会員をモニターに実施した観光プログラム「うお旅」他、各種体験イベントを実施。H27年から、年1～2回実施していたが、地域の農泊推進に寄与するため、昨年度は10回以上実施した。

こばやし
有限会社 小林きのこ産業

守ろう×大莞(おおい)の宝×子供たちにつなげ



女性の活躍のための経営改革



6次産業化に向けて加工品を販売



大莞(おおい)祭り

取組概要

- S48年よりえのき栽培を開始。H元年に社会保険の整備など従業員の就業条件の改善等のため法人化。社会保険のほか退職金制度、産前産後休業、育児休業等を整備。
- さらに、従業員が家庭と仕事を両立できるように就業時間の調整や従業員のライフステージと希望に応じたパートから正社員への登用を推進。
- えのきを使った加工品開発に取組み、茶、クッキー、ごぶ漬、キムチ、ジュレ、ベンリディップなどを加工・販売。

活動成果

- 大木町におけるきのこ栽培の先駆けであり、種菌を培養する種菌センターの設立などきのこの産地形成に大きく貢献。
- 顧客、社員、経営者の「三者満足」が会社の理念。売上高1億円超の会社に成長。加工品づくりも経営の柱とすべく、食の商談会等への参加、消費者を招いた試食会開催など積極的に推進。
- 地元の祭り「大莞(おおい)祭り」へのきのこご飯の提供、地域の環境保全活動への積極的な参加などで地域に貢献。

ビジネス部門

ちくぜんまち
(株)筑前町ファーマーズマーケットみなみの里 さと

食で筑前町を発信！ & 食べて応援！



「お豆料理帖」

復興弁当

春のおふくろ便の開発

取組概要

- 直売所をメインに加工所、農村レストラン、弁当工房を有した施設であるが、災害やコロナ禍の影響で新たな取り組みに着手。九州北部豪雨災害では「復興弁当」を開発し、売上の一部を被災地に届けた。
- コロナ禍で学校が休校になり、行き場のない給食用キャベツ340キロを使い、「冷凍お好み焼き」を開発。
- コロナ禍の外出自粛中、筑前町の春の食材を食べてほしいと総菜の詰め合わせ「春のおふくろ便」の発送に取り組む。

活動成果

- 高齢女性のアイデアと技術により、新商品の開発に取り組むとともに、地元産の食材を農家より購入し、加工・販売することで地域の経済が循環する仕組みを作った。
- 給食キャベツのお好み焼きは、子供でも簡単に食べられるように、レンジで温める冷凍食品とし、1か月に約7,400枚を売り上げ、農家支援につながった。
- 「春のおふくろ便」は、高齢者はもちろん、遠方にいる子供へ送りたい等の要望もあり、約800個売り上げた。