

東北における地産地消の取組事例

平成23年8月発行

地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」が各地で取り組まれています。農林水産省では、地産地消を「新たな食料・農業・農村基本計画」における食料の安定供給の確保に関する施策の一つと位置づけ、推進しています。

平成22年度の表彰事業を行いましたのでご紹介します。
全国段階では、平成23年2月227日に国立オリンピック記念青少年総合センター(東京都渋谷区)において「全国地産地消推進フォーラム2011」(主催:全国地産地消推進協議会)が開催され、農林水産大臣賞、特別賞(全国地産地消推進協議会会長賞)及び農林水産省生産局長賞の受賞式が行われました。東北地域では1団体(生産局長賞)が受賞しました。



▲全国表彰で受賞された団体

また、東北農政局では、平成17年度から東北地域の個性を生かした創造的かつ、将来性がある地産地消活動に取り組む団体等を表彰しています。

平成22年度は、2団体に対して、東北農政局長賞を授与しました。

受賞団体の取組は、いずれも今後の活動の発展と地域における先導的な役割の発揮が期待される内容です。

◆平成22年度地産地消優良活動表彰・受賞団体の活動概要◆ 受賞団体の活動概要をご紹介します。

【農林水産省生産局長賞】

●ホテルレオパレス仙台東口 トラットリア クッチーナ オランジェリー 料理長 北村 裕(宮城県仙台市)

仙台伝統野菜を使ったイタリア料理の新メニューの提供等を通じて、地場産食材をPR(食材の7割に県内産を使用)。また、厨房士協会所属の県内産を利用する調理師の中心的人物として活躍。



▲北村料理長

<活動の理念>

生産者から直接仕入れ、生産者の意見を聞き、お客様に伝える。一時的に仕入れるのではなく、継続的に仕入れることによって生産者との交流ができる。

<地域農業の振興への貢献>

レストランでは、ランチバイキングや朝食バイキング等で県内の食材を多く取り入れ、県内産の食材の取り扱い約7割(H21取扱額:魚介類2.0百万円、野菜類1.1百万円)となっている。地元漁協、農協と連携し、直接仕入れ(魚介は活魚を水槽に入れて直送、野菜は朝取りの野菜を仕入れるなど)により、消費者に新鮮な食材を提供できるよう徹底。

調理師仲間に県内の食材や産地の情報発信を行っており、県内の農林水産物の利用促進につながっている。



▲県内産の食材を利用したメニュー

(TEL 022-706-0039「トラットリア クッチーナ オランジェリー」)

詳しくは「農林水産省地産地消ホームページ」
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/index.html
又は(財)都市農山漁村活性化交流機構をご覧ください。
<http://www.kouryu.or.jp/chisanchisho/index.html>

【東北農政局長賞】

●(株)十文字リーディングカンパニー(直売所「ふれあい直売十文字」) (秋田県横手市)

社員の半数以上がサービス向上のため野菜ソムリエを取得。さらに、積雪期の農家収入確保に向け、オリジナル加工品を開発・販売。この結果、3カ年で売上が3倍(H21:2.4億円)、参加農家も倍増(同219名)し、農家の収入向上に貢献<活動の理念>

「道の駅を地域の元気の拠点にしたい！」

地産地消をキーワードとして直売所生産組織「ふれあい直売十文字」と連携した活動を展開することで、地域全体の活性化を狙っている。そして、県南の道の駅に限らず、他の道の駅などとの交流も積極的に行い、地元の農産物のPRをはじめ、食に対する理解を深めてもらう活動を行っている。

<地域農業の振興への貢献>

平成19年から「道の駅十文字“まめでらが〜”」内に直売施設と加工施設を有する「ふれあい直売十文字」との連携により営業を開始。

「ふれあい直売十文字」が生産する朝取りの新鮮野菜、果物、地場農産物を利用した加工品など多種多様な商品を野菜ソムリエの資格も持つスタッフ(応募団体社員6名)が客とのきめ細やかなコミュニケーションを通じて販売(商品の特徴や調理方法、保存方法などの提供)。

また、販売活動により把握した消費者の要望等を生産者と共有し、消費者ニーズに的確に対応。この結果、直売所の売上げが平成19年度の8千万円から平成21年度は2億4千万円と大幅に増加し、農家所得の向上に寄与している。



▲野菜ソムリエ



▲消費者との交流

(TEL 0182-23-9320「十文字リーディングカンパニー」)

●たんがら味工房(福島県福島市)

地元の主婦9名が、地場産野菜を用いた伝統料理(しそっぱ巻)の提供や、幼稚園等への食農教育により、地域農業の理解の促進、地域の食文化の伝承に貢献。また、遊休農地解消ボランティア活動にも貢献

<活動の理念>

地場産の季節にあった旬の食材を用いて、手作り加工品を作る。また、風土の中で伝承されてきた昔ながらの味を次世代に伝えていくための食育活動の推進を図る。

<地域農業の振興への貢献>

加工品生産のため、原材料(だいこん、梅、こんにゃく芋、大豆、きゅうり、柚子など)は地元農家から購入し、それ以外の材料も県産又は国産を優先して購入。地産地消にこだわり、しそっぱ巻き・南蛮味噌・豆味噌など伝統の加工品に加えて、うめぼし・たくあん・きな粉等を製造・販売。H17から食農教育の取組みとして、地元幼稚園へ3月は「甘酒」、6月は「ちまき」を提供、中学校では、「こんにゃく」と「しそっぱ巻き」作りを指導。

H18から農作業体験受入農家の支援を行っている。都市と農山村の住民が交流することにより相互に理解し、その中に地域振興の視点も取り入れ、耕作放棄地の発生防止や地域活性化につながる独自の活動を実施する「県北あぶくま農業応援隊」として「立表六十路会」の活動(遊休農地での野菜作りやその加工等)に積極的に参加し、地域とともに地産地消・食育を推進している。



▲たんがら工房での作業



▲中学生への「しそっぱ巻き」作り指導

(TEL 024-597-2121「たんがら味工房」)

【問い合わせ先】

東北農政局 生産経営流通部 農産課 担当:地域指導官、生産総合指導係(内線4089)

TEL 022-263-1111(代表) URL <http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/tisantisyu/tisantisyu.html>