

平成25年度
地産地消優良活動表彰
受賞地区の紹介
(現地審査報告)

審査講評 平成 25 年度 地産地消優良活動表彰事業

全国地産地消推進協議会 副会長・審査委員長（筑波大学名誉教授） 永木正和

1 食文化を支える「地産地消」

本国会では、TPP、米作減反政策や戸別所得補償・経営安定対策、農地の集積・管理の方法等々、大きな政策課題が狙上に上がっている。これからの日本農業の進路を決める分岐点に差し掛かっている。目が離せない緊張感の中にあるが、吉報が飛び込んできた。ユネスコに無形文化財の登録申請している「和食；日本人の伝統的な食文化」の事前審査で、「登録を求める記載」の勧告を受けたとの報である。

登録に向けて食材の豊かさ、うま味を引き出す調理法、ヘルシーな栄養バランス、自然の美しさを表現、農村の年中行事との密接な関係など、日本の文化を形成していると主張してきた。全く同感である。だが、もう少し加えるなら、和食は、根底に土地のモノ（食材）をおいしく頂こうという地産地消の考え方があるから地域に応じた多様な食材があり、郷土伝統料理がある。その地の自然環境や生けるものへの感謝や畏敬の念があり、そしてそれらに優しい栽培技術、飼養技術が地域に培われてきた。それらも含めて和食の文化性を強調したい。そう考えると、地産地消は、決して大げさではなく、日本人の食文化の下部構造を支えているのである。

そんな食の文化を大切に守れる食市場でありたい。国境のない市場にして無国籍食品を氾濫させるのではなく、優勝劣敗の競争市場にしてしまうのでもなく、地域の消費者が地域の生産者と向き合い、顔の見える関係で土地のモノを売買する地産地消を基本としたい。経済活動（資源利用）の効率性を高める市場競争原理を全否定する意図はないが、成熟社会、高齢社会の現代社会にあって、人々は、安全・安心で相互信頼・互恵のコミュニティ、環境や資源を守る持続的な社会に安らぎや幸せを実感したいと思っている。和食が無形文化財として世界に認められるこの機会に、あらためて地産地消の意義を認識し、そして地域社会に埋め込みたい。

2 今年度の応募と審査

さて、国は、食料自給率の向上を図る上で重要であり、地域の農業や農村の活性化と六次産業化に寄与する地産地消を、一層、啓発・推進する観点から、各地で立地条件に合わせて創意工夫して地産地消を展開している優れた団体を表彰する地産地消優良活動表彰事業を全国地産地消推進協議会との共催で実施している。平成17年度から実施しており、8回目になる今年度は中央審査段階に25件の応募があった。定められた審査要領に従ってつつがなく審査を終了し、地産地消推進協議会総会の議を経て最終決定し、本日を迎えることができた。

審査委員会は応募団体の活動の概要、歴史経緯、成果、特長等につき厳正かつ慎重に書類審査をして、農林水産大臣賞受賞（地域振興部門）と同（交流促進部門）の2団体と全国地産地消推進協議会・会長賞1団体、並びに農林水産省食料産業局長賞の5団体を選考した。なお、農林水産大臣賞候補の2団体と全国地産地消推進協議会・会長賞候補の1団体については現地審査を行った。

今年の受賞団体に、心からお喜びを申し上げます。同時に、今後も活動への工夫とマチ、ムラ挙げでの参加・支援で、地産地消事業が発展を続けることを期待申し上げます。

3 全体評価

今回の受賞団体に共通した特徴的印象を列挙すると、その第一は、地産地消の取組みが多様化していることである。地域それぞれの制約に応じて創意工夫を凝らして事業展開の方向性を見出しており、

発想や仕掛けに新規性があり、示唆に富んでいた。つまり、単純に多様化したのではなく、進化発展してきていると言うべきである。

第二の特徴的印象は、地産地消の二次的な目的として、あるいは地産地消活動を契機にして結果的に消費者、高齢者、学童、一般市民、都市住民を巻き込んで、地域の自然環境保全、耕作放棄農地の発生防止、有機農業支援、食育、都市農村交流、郷土の史跡・建造物の保全管理、住民の健康管理・運動等への主体的な市民運動、市民活動が広がっていた。地産地消には地域コミュニティを元気にする仕掛けが仕組まれているのである。

第三の特徴は、次の時代の地産地消事業を担う後継者が育つ仕組みが活動の内部にある。

定められた表彰要領、審査基準に従って審査を進めたのはもち論だが、今年の審査委員会は、特にこれまでの直売所型の地産地消から、今後に向けて一步先のステップへ踏み出した取組み観点から地産地消の多様性と地産地消の副次的効果にも着眼し、今後の地産地消のビジネス・モデル性、持続的な発展性、地産地消参加者の広がりや厚さ、経済的側面（売上高）だけでなく地域社会的・教育的見地を加味した総合的な地域波及効果やポテンシャル等を重視した。

上に述べた「進化発展」を遂げた多様性の観点で1つ述べておきたい。今や全国津々浦々に根を下ろしている地産地消は、もはや、「直売所イコール地産地消」ではなくなった。地域の事情に応じて百人百様の顔をして地域社会に溶け込んできている。食べ物であるから、定住人口増加地域でない限り、地域の市場パイは一定である。もち論、新鮮で、安全・安心、旬のモノ、輸送や包装に余分なコストをかけずに販売、郷土の伝統と手作り感をかもし伝統食品加工・製造、顔の見える関係で価格が決まり、買ってもらう（つまり、リピーター客に）前提があるが、大きく分けて3つの市場参入方法がある。

第一の方法は、既存のスーパー等が握っている市場に割って入る正攻法である。地産地消の初期の段階を別にするると、市街の近接地域に立地した品ぞろえ豊富な拠点型の大型直売所で販売する方法である。第二の方法は、既存市場での直接的な競争は避けて、市場の隙間（ニッチ）を埋めてゆく販売方法、あるいはパイの大きい都市で直売店を営業する地産都（外）消である。学校給食、病院の給食、社員食堂やオフィス弁当、買い物難民向けの軽トラック移動販売、日常的ではないが、町内の各種行事の時や地元消費者・都市からの訪問者との交流活動の一環としての地産地消即売等である。第三の方法は、既存スーパーでのインショップ地産地消販売である。地産地消商品としてのアイデンティティを保持し、可能ならば仕切られた売り場を確保して販売するこの方法は、スーパーには顧客増大、売上増大効果があり、インショップ出荷者には、集客や店舗設備投資のリスクを最小限にして地産地消販売できる。

実は、今回、農林水産大臣賞受賞（地域振興部門）を受賞した兵庫県宍粟市学校給食センターは、上の第二の方法の1つの学校給食、農林水産大臣賞受賞（交流促進部門）を受賞した秋田県大仙市の(株)ナチュラルスタンスクラブは、第三のインショップ、全国地産地消推進協議会・会長賞の富山県黒部市のJAくろべ女性部の活動は第二の方法の1つであるイベント型活動である。

農林水産省食料産業局長賞を受賞したのは次の5団体である。(1)厚岸漁業協同組合（北海道厚岸町）、(2)群馬県立安中総合学園高等学校（群馬県安中市）、(3)旬特産館みまさか（岡山県美作市）、(4)たいき産直市「愛たい菜」（愛媛県大洲市）、(5)NPO 法人 ALIVE LAB（徳島県北島町）。これらの5団体にも、地産地消の新しい販売チャンネルを模索した取組みとして示唆に富む。各受賞団体紹介のページを参照して頂きたい。

4 農林水産大臣賞受賞した2団体

(1) 農林水産大臣賞（地域振興部門）の宍粟市学校給食センター（兵庫県宍粟市）

市、JAが積極的に取り組んできた宍粟市の地産地消学校給食には、2つの「あえて」がある。その第一は、あえて「地区別方式」（実質的には「自校方式」）で、栄養教諭は地域を歩き、生産者や生産者団体と積極的に情報交換しながら給食献立表を立案している。第二のあえては「米飯給食」である。この2つの「あえて」の取り組みで地場調達率を高めることができた。さらに、食育の日やふるさと献立の日を設けたり、ジビエ・メニューを提供したり、児童自らがオニギリを握るプログラム等で地場調達率を押し上げている。栄養教諭は職責を越えて時間があれば地域を回り、関係者や農家と顔見知りになり、地場の農業を勉強する一方、給食食材出荷生産者には徹底して安全・安心意識を植え付けている。



米はJAから購入、大豆はJA出資営農法人に生産委託している。減農薬の野菜とゴマ、輸入飼料を一切給与しない平飼いの鶏卵は地元生産者から直接購入している。これら学給用食材の生産が就業の場を創出しているのはもち論であるが、長い歴史の中で先祖が石垣を積んで棚田を開き、営々と耕してきた農地の耕作放棄を防いでいる。学給用食材を生産している高齢者農家グループは営農組合を組織し、耕作放棄農地を預かり、地元学童の体験学習を受け入れたり、さらに都市住民との交流や作業体験の受け入れまでもするようになった。宍粟市の学校給食は地域の振興の要であり、実に大きな効果を生んでいる。

(2) 農林水産大臣賞（交流促進部門）の柗ナチュラルスタンスクラブ（秋田県大仙市）

あきたこまちを栽培する米どころの大仙市は、近年まで水田単作農業地帯であった。だが、稲作農家には、ブランド米と云えども低米価基調を払しょくできない、農村女性の立場が希薄、冬期間の就業の場がない等の課題を抱えていた。そんな中、稲作農家の佐々木彰さん宅では、まず夫人が立ち上がった。一念発起、野菜を栽培し、近隣の農家仲間を誘い、「ナチュラルスタンスクラブ」（NSC）という任意団体を作って、軽自動車による市内直売を始めた。栽培する野菜の品目数も増え、周年販売できるようになった。販売単価の高いメロン栽培も始めた。やがて、グループ農家の男（経営主）も活動に参加した。こうして1年を通して量的、品質的に安定した出荷ができるようになった平成17年に、市内の既存スーパーのインショップで「地産地消の広場」という販売コーナーを設けて販売する事業を開始した。ビジネス主体を明確にし、信用度を高める目的で、今年、佐々木夫婦と専任職員の3人を役員として任意団体であったNSCを株式会社化した。現在、インショップ店舗は県南地域を中心に21店舗にまで増えている。



NSCは、インショップ販売の、(1)販売努力が不可欠だが、スーパーで地産地消の方法を貫徹して顧客に訴え、販売できる、(2)軒下料を払うが、店舗施設関連の投資を要しない、(3)既存スーパーと販売競争するのではなく、スーパー側もNSC生産者側も相乗的に顧客獲得の効果が得られる、等々のメリットを享受して、安定した地産地消事業を展開している。ジャガイモ、人参等のまとまった量を出荷できる品目は、地産地消商品としてスーパーに直接買い取りしてもらっている。統一ブランドでのインショップ地産地消の販売形態で、売れ残り品を出さない工夫、努力が凝らされている。こうして安定したビジネスを展開していることから、少数品目専作野菜作りの若い生産者もNSC構成メンバーになっており、活力がある。地産地消の新しい展開への先駆的な事例である。地域の多様な生産者を受け入れ、緩やかな連携で出荷調整をしながら加工と販売の活動を行っており、交流促進部門の大臣表彰に値する。

しろうし 宍粟市学校給食センター（兵庫県宍粟市）

1 地域概況

宍粟市は、兵庫県中西部に位置し、2008年に4町（山崎町、一宮町、波賀町、千種町）が合併しました。人口は41,635人（2013年7月現在）、世帯数は約14,000世帯の自治体です。大部分を山地が占めており、標高1,000m級を超える山々がそびえ、氷ノ山後山那岐山国定公園や音水ちくさ県立自然公園に属する緑豊かなまちです。第1次産業に携わる人口比は、2.38%で、農業就業人口比は1.81%です。旧山崎町や旧一ノ宮町には、木材市場もあり、市も「新・森のまち」宣言をして、森とともに生きるまちづくりを目指しています。



図1 宍粟市の位置
資料：宍粟市のHPより

2 活動背景・経過

全国的に高度経済成長期の中で、学校給食への地元産使用とは関わらない二次製品が使用されるようになっていきましたが、合併前の旧山崎町では1980年後半くらいから積極的に地元産食材を取り入れ始めました。1993年、宍粟市の旧山崎町での学校給食センターの開設を機に、町長の理念が実現する形でより積極的に始まりました。この時から、地元JAや山崎魚菜市場等が生産者との調整を図ることで、地元産食材の使用割合を向上させてきました。宍粟市に合併してからも、市内の3つのセンターでは、足並みをそろえ、地元産食材の使用を高めてきており、3つのセンターで3,992食（2013年5月1日現在）を提供し、市内産農産物の利用率は71.8%となっています。

3 活動内容

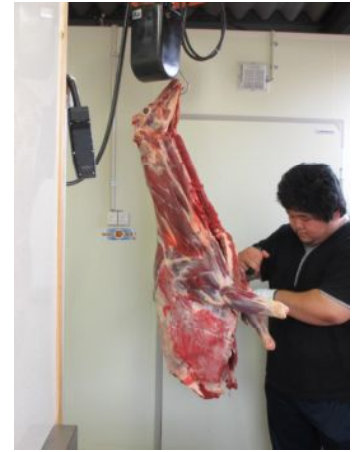
（1）地産地消学校給食メニューの特徴

宍粟市の学校給食では、3つのセンターがあり、それぞれに栄養士が配置されていますが、3センターで方針をそろえており、月に1回の会議の他、常に連絡を取りあっています。メニューについてですが、2005年に制定された食育基本法において、毎月19日が「食育の日」と決められたことをきっかけに、19日を宍粟市産100%の献立、また月に1回「ふるさとこんだて」と名付けて、19日とは別に兵庫県産100%の日が定められています。その他にも、行事食や郷土料理も積極的に取り入れており、海のない宍粟市でも食べられる淡水魚として、アユの塩焼きやアマゴの料理も出されます。



宍粟市産100%をつきつめたら、ごはんと味噌汁だけのメニューになりました（牛乳はついていません）。5月ならタケノコ、6月なら実エンドウといった具合に、味ご飯が提供されますが、ご飯の量が普段の1.4倍となり、中学生なら約1合にもなりますので、お茶碗に山盛りになってしまいます。見た目も大事なので、ここで一工夫。使い捨て手袋をはめて、自分たちでおにぎりを握ることになりました。小学校の低学年でもスムーズに取り組めるそうです。また、兵庫県産100%の日には、兵庫県には海があるということ意識してもらうために、海産物等の食材も積極的に使用しています。

また、山に囲まれた宍粟市では、近年、鳥獣害による農作物への被害が増大しています。被害対策として捕えた鹿や猪を使ったメニューの提供が 2011 年より「ジビエ給食」として始まっています。他市の事例で、学校給食でシカ肉を使うのは親御さんが反対するという事例を聞いていたため、そのような抵抗はなかったのですか、と尋ねると、宍粟市の子どもたちは喜んで食べていますし、元々家庭でも口にしたことのある子は多いと思うので、親御さんからの反対は特にありませんでした、という返答が返ってきました。経験は大事だと思います。



(2) 地産地消学校給食の食材供給ルートの特徴

まずは、米についてですが、徐々に米飯給食の回数を増やし、現在では週 5 日の米飯給食を実施しています。週 5 日になったのは、パン業者が自主廃業を決意したときでした。新しくパン屋さんを探すより、宍粟市産を使っていく方針に沿って、100%米飯給食となりました。大豆は、2002 年から、JA を通じて地元の公社へ栽培を依頼し、JA から納入されています。給食用のみそには、この大豆を使って職員が仕込んだものを使用しています。他にも地元業者が



本大豆を使用して、給食用のとうふ、油あげ、厚あげ、おから等を製造しています。小麦も兵庫県産を使いたいと JA を通じて兵庫県産の小麦を購入しています。多品目の野菜については、地域営農組合や個人農家が栽培していますが、納品はほとんどの場合、JA からの納品となります。毎月、翌月に必要な量を 20 日頃に JA および公社へ提出し、JA および公社から各農家さんに必要な品目と量があるかを確認します。JA や公社は生産者名も記したものを給食センターへ返送します。地元産で足りない場合には、市内にある卸売市場から仕入れています。お話を聞きしていると、JA が他の地区とは比べ物にならないくらい協力的な体制をとっていることがわかりました。他にも、給食ではよく使う「ゴマ」も地元産のものが使用できるように、国産の種を譲り受け、地元農家に配布し、栽培を依頼しています。卵は地元養鶏農家から直接センターへ納品されます。ジビエ給食の食肉は、地元の肉販売業者からの納品となります。ジビエ給食が実現できたのは、この業者が新たに施設を設置し、解体許可をとったからです。



る卸売市場から仕入れています。お話を聞きしていると、JA が他の地区とは比べ物にならないくらい協力的な体制をとっていることがわかりました。他にも、給食ではよく使う「ゴマ」も地元産のものが使用できるように、国産の種を譲り受け、地元農家に配布し、栽培を依頼しています。卵は地元養鶏農家から直接センターへ納品されます。ジビエ給食の食肉は、地元の肉販売業者からの納品となります。ジビエ給食が実現できたのは、この業者が新たに施設を設置し、解体許可をとったからです。

(3) その他の特徴

まずは、供給されている農産物の特徴です。米は農薬を減らした栽培方法で作られていますし、野菜は全てではありませんが、農薬を使わないで育てられたものも使っています。大豆は農薬不使用、給食で使うゴマも農薬不使用で作られています。卵は、餌からこだわった平飼養鶏のもので、濃厚卵白がとても盛り上がった健康的な卵を使用しています。

次に毎日配布される給食の献立についての説明書きです。給食日より月に 1 回程度の情報提供があるのはよく聞きますが、献立についての解説が毎日あり、栽培した生産者の名前や、農薬を使っていない栽培のことや加工製造業者名などがわかります。また、各家庭向けにも毎月 1 回の市内産の食材と生産者の名前が書かれた情報紙が配布されます。

4 評価ポイント

宍粟市の取組は、学校給食における地産地消への最高レベルの挑戦といえるでしょう。地元の農家さんが従来栽培している野菜等を使用することはもちろんのこと、「給食に必要だから」という理由で、栽培を依頼することまで行い、結果として遊休農地の解消にまでつながっています。また、手間がかかるため国内での栽培が廃れてしまった「ゴマ」まで「よく使うから」という理由で、生産依頼をしていることには驚きました。加えて、地域の連携機関の協力体制が官民間わらずに行われている点、特にJAの協力ぶりには目を見張るものがあります。



最後に、やはり、ここまで進めたのは人の思いだと痛感しました。市長の思い、栄養士の思い、調理師の思い、給食センター関係者の思いが地域を動かしたといえるでしょう。また地域で関わる人からお話しをお聞きすると、頼まれて嫌々という態度ではなく、新たなことにチャレンジするのをワクワクしながら参加する様子が印象的でした。このような大人に見守られている本地域の子どもたちは幸せだと思いました。

(審査委員 中村 貴子／京都府立大学 講師)

株式会社 ナチュラルスタンスクラブ だいせんし（秋田県大仙市）

1 地域概況

ナチュラルスタンスクラブ（NSC）の活動拠点の大仙市は、秋田県のほぼ中心の内陸部に位置し、秋田市や仙北市、横手市や由利本荘市などと接している、広大で肥沃な土地が開けた県内有数の穀倉地帯となっている。

人口は約 8 万 8 千人で、農業従事者は産業別人口比率で 6.7%（平成 22 年国勢調査）。農林水産物等の販売額は約 150 億円で、そのうち米が 128 億円と全体の 85%を占めるが、果樹と野菜は 9 億円近く、花き類・茸類で 3 億円余り、また、畜産物に関しては 6 億 5 千万円程度の販売額を示し、米作中心ながらそれら園芸作物の栽培や畜産も見受けられる純農村地帯である。

2 活動背景・経過

NSC の活動は、専業農家である佐々木彰、幸子夫妻が、新たな付加価値農業を模索するために取り組んだ、農産物の直売や加工品の製造、宅配等の事業にはじまる。

自宅前の直売店舗のほか、平成 17 年に地元スーパーから、地産地消を中心とするインショップの運営を打診されたことから、地元の生産者の有志をネットワーク化して取りまとめ、生産者が主導する地元農産物のインショップ販売をスタートさせた。鮮度と品質の高い農産物に加え、農村女性の手づくり加工品の販売で地域住民の大きな支持を受け、現在では秋田県南部を中心に 21 店舗に拡大している。

参加生産者は 140 名を数え、そのうち 20 歳代と 30 歳代が 30 名ほどに上り、若手農業者の新たな販売拠点としての意味合いも強い。

平成 25 年には株式会社化され、雇用の創出にも結び付けている。

3 活動内容

（1）地元スーパーと連携したインショップ「地産地消の広場」の展開

地元スーパーにおけるインショップの展開店舗が、平成 20 年度は 5 店舗であったが、25 年度は市外を含めて 21 店舗まで拡大。佐々木夫妻自身で管理しながら、スーパー側の意向や消費者の要望を生産者サイドに直接伝えることで、地元農産物の品ぞろえの充実と質の高い商品の地産地消を実現させてきた。全店舗での販売額は、24 年度で 1 億 8 千万円近くに達する。



(2) 女性・高齢農家から大規模農家まで参画できる活動

インショップにおける農産物の少量多品目販売に加え、漬物や菓子類などの手づくり加工品の提供は、農家の女性や高齢者の直売活動への参加も促してきた。また、大量生産する専業農家の会員に関しては、スーパーの一般青果売り場での販売につなげるなどして、幅広い農家の地産地消活動への参画を可能とした。



(3) 資源循環システムの構築

平成 24 年からは、新たな取り組みとして、スーパーで発生した食物残渣をペレット状に堆肥化し、NSC の会員限定で米やリンゴ、枝豆等の栽培に利用している。この堆肥で栽培された農産物は全量スーパーで買い取ってもらうといった、資源循環システムを構築した。この取り組みは、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づいて国から認定され、代表の佐々木氏を含む 9 名の生産者が登録利用者となっている。



(4) 秋田県立大曲養護学校との交流・連携

市内の大曲養護学校に対し、平成 20 年度から給食用の食材 (250 食分) を納入するとともに、仙北地域に伝わる伝統的な米菓も提供している。また、23 年度からは生徒の営農実習を受け入れ、現在は年間 40 回ほどの生産から加工、販売に至るまでの農業活動を通して NSC の会員や消費者との交流を図っている。



(5) 農家の所得向上や農業後継者の育成をサポート

農産物の直売やスーパーへの直接販売は、農家の新たな販売先の開拓として所得の向上を実現させる。特に若手農業者については、そのまま栽培意欲を高揚させることになることから、NSC として研修機会や交流の場を活発に設けることで会員間の生産技術の交換や伝承が進められ、地域の農業後継者の育成にもつながっている。

4 評価ポイント (成果等)

農産物の直売に取り組んでいる農業者は、一般的に個人で直売所の会員となったり生産者組織を結成して直売所を運営したりするケースが多いが、今回農林水産大臣賞を受賞する NSC の代表の佐々木氏は、スーパーからインショップの運営管理を任せられながら、自身の農業経営の多様化のみならず、生産者の直売活動の支援のほうにも活動の重点を置いている。

その支援の拠点である地元スーパーのインショップは 21 店舗にもおよび、地域農業を発展させ、地元生産者の所得拡大を実現させるための献身的ともいえる各種の取り組みは、無比の活動として特筆に値する。

また、養護学校の生徒たちの営農実習の受け入れは、生徒たちの栽培学習の場となっている点に加えて卒業後の就職に役立っている一面もみられ、農業の地域貢献的な役割の大きさに改めて気づかせてくれることも受賞する意義が大きい。

(審査委員 勝本 吉伸/株式会社シンセニアン 代表取締役)

JAくろべ 女性部（富山県黒部市）

1 当該地域と組織の概況

（1）黒部市の概況

黒部市は、富山県北東部に位置し、北から東には入善町、朝日町、長野県の県境が、南から西は魚津市、上市町、立山町に接しており、面積は427.96k㎡で、富山県の約10%を占める。同市の地形は北アルプスから富山湾まで約3,000mの標高差があり、高山帯、低山対、さらに黒部川の広大な扇状地がひろがり、富山湾沿岸部まで変化に富んでいる。年間平均気温は平野部で14℃、年間降水量は平野部で2,277mm、山岳部で4,000mm以上と、我が国屈指の多雨多雪地帯となっている。



2010年国勢調査による黒部市の就業人口は21,382人で、富山県の就業人口の3.9%を占めている。産業別就業人口比率は、第1次産業4.0%、第2次産業42.8%、第3次産業52.8%となっている。また、産業別就業人口比率を富山県・全国と比べると、第1次産業の割合は同程度であり、第2次産業の割合が高く、第3次産業の割合は低くなっている。

主な産業は工業、農業、水産業であり、農業就業人口比率は3.7%（2010年10月）である。

（2）JAくろべ（黒部農業協同組合）の概況

沿革を見ると、1969年5月、旧黒部市8農協が合併し、黒部市農協となる。そして、1972年4月、旧宇奈月町4農協と合併し、黒部農協となった。2007年4月には、支所を再編し、12支所から3支店に統合した。

組合員数（2013年1月末）は正組合員が4,403人、准組合員が2,689人である。役職員の数（2013年1月末）は、理事16名（内女性1名）、監事4名、正職員115名、臨時職員22名である。

おもな事業別事業高（H24年度）は、貯金残高59,440百万円、長期共済保有契約高198,750百万円、購買事業・生産資材3,553百万円、購買事業・生活物資4,379百万円、販売事業・農産物1966百万円、販売事業・畜産物627百万円などとなっている。取扱高が多い順に見ると、米1,714百万円、豚537百万円、種苗128百万円となっている。

2 活動の背景と内容

（1）発足の経緯

JAくろべ女性部は黒部農協の発足と同時に活動を開始した。女性正組合員と女性職員の有志により組織され、会員数は508名である。主な活動は本部役員13名と8支部の役員30名で行われている。また、女性部には女性部の役員を中心とした「黒部だいこんの会」（代表、高本一恵氏、会員数12名）がある。



（2）活動内容

1995年から「愛の米一握り運動」を開始し、新米を黒部市や宇奈月町の福祉施設に寄贈している。2011年からは遊休地の水

田を利用して、景観の美化と食育の推進のため、地元小学生と一緒に菜の花の播種を行い、収穫したナバナは年間 **100kg** を収穫し、学校給食の食材として利用している。また、菜の花の開花期には「菜の花まつり」を行い、保育園児、小学生、老人・福祉施設の人々を菜の花畑に招待し、地元食材を使った料理を振る舞うなど交流を行っている。



2007年に女性部の有志によりおにぎりの製造・販売を行う「黒部だいの会」を設立した。この会は市内外のイベントに積極的に参加し、黒部産の米と清涼な湧水を使ったおにぎり（1個 **100円**）を販売することで、黒部産米の普及と消費拡大に寄与している。また、2015年春に北陸新幹線が富山まで開業することを見据えて「農家のお母さん弁当」の商品開発を行うなど熱心に取り組んでいる。

なお、おにぎり1個の販売について1円を寄附することをきめており、金額がまとまったところで、子どもたちの教育振興や東日本大震災の被災地支援のために関係機関に贈っている。

さらに、2009年から小学生の農家宿泊体験を実施している。「農と暮らしを学ぶ夏休み農家一泊体験」と題して、各農家に1~3名の小学生が分宿し、薪割り、ニラの調製、モモの収穫など受け入れ農家の経営に合わせた農業体験と晩御飯を一緒に作るなど、日頃やらないことを体験している。毎年40名の参加者がある。

（3）活動の広がり

JAくろべ女性部の活動は米の消費拡大や食農教育といった一般的な地産地消活動からグリーン・ツーリズムや地域環境整備という高度な次元に広がっている。

2011年「グリーンツーリズムとやま」の委託を受けて、「とやま帰農塾・黒部塾」を開催するようになった。これは都市住民に農業、農村における体験をしてもらい、農家民泊も行うことで、地域農業者と都市住民の交流を図る活動である。延べ人数で2011年は55人日、2012年は120人日と増加している。

さらに、歴史遺産である「巻江」と呼ばれる用水路とその周辺環境を整備する「十二貫野用水巻江こーりやく隊」を有志で結成し、泥や落ち葉が埋まった用水路を清掃したり、ササユリ自生地復活のために実生株の養成と定植などの活動をしている。



4 評価のポイント

JAくろべ女性部の取り組みは、単なる農産物や農産加工品の製造・販売に留まっていないところが高く評価される。児童・生徒への食農教育、グリーン・ツーリズムや地域歴史遺産の保全など周年を通じて行っている。無論、500名余の女性部員すべてが活動に関わっているわけではない。コアメンバーは「黒部だいの会」を中心とする十数名の有志メンバーである。高本女性部長を中心としたこれら有志メンバーのアクティビティは高く、周りと一緒に活動の輪を広げている。

ただ、活動によっては、まだ緒についたばかりのものもある。今後は、若手女性部「ヤングミセスの会」を巻き込みながら、地産地消活動を広げ、さらに深めた農業と暮らしの大切さを次世代につなげる活動が期待される組織である。

（審査委員 野見山 敏雄／国立大学法人東京農工大学大学院 教授）