

「地産地消優良活動表彰」「地産地消給食等メニューコンテスト」受賞団体 活動事例集

「地域の魅力を高める、**地産地消**の動き」

～地域内の需要から、地域外へも広がる活動～



平成 28 年 3 月

一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構
(まちむら交流きこう)

は じ め に

地産地消活動は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、これらの取組みを通じて農林水産業の6次産業化等による地域の活性化につながるものとして、全国各地で創意工夫のある様々な活動が展開されています。

これらの活動の中から、地産地消活動を通じた地域振興や交流促進、地場産物の生産者等と連携した地産地消の献立づくり等を進める、特に優れた取組みを表彰し、これらの紹介を通じ、地産地消に取り組む皆様に役立ててもらうことを目的に、当機構では全国地産地消推進協議会との共催で「地産地消優良活動表彰」および「地産地消給食等メニューコンテスト」を実施してまいりました。

この度、これら先進的に地産地消活動を進めてきた表彰団体(過去3年)の活動紹介および表彰式を兼ねた「平成27年度 地産地消推進全国フォーラム」の記録をまとめた活動事例集を作成しました。

地産地消活動は、地域資源を活かして地域内の新たな需要を創出することはもとより、その魅力が地域外へも拡がり、農山漁村をはじめとする地域の新たな魅力と価値を創造することに大きく貢献しています。また、地産地消の取組みは、地域の農林水産業や食文化を次世代に継承する食育効果、郷土食や伝統食など日本型食生活を見直すことを通じて国民の健康増進効果も期待できるものであり、今後さらに地産地消活動に対する評価は高まるものと思われます。

本事例集で紹介する地産地消の最前線の活動が、各地における地産地消活動のさらなる推進に役立ち、農林水産業の持続的な振興と発展に役立てば幸いです。

平成28年3月

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構
理 事 長 今 村 奈 良 臣

目 次

平成 2 7 年度 地産地消推進全国フォーラム 開催報告…………… 1

平成 2 7 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）……………15

地産地消優良活動表彰受賞団体の紹介（平成 2 7 年度～平成 2 5 年度）……………33

地産地消給食等メニューコンテスト受賞団体の紹介

第 8 回（平成 2 7 年度）～第 6 回（平成 2 5 年度）……………73

平成27年度 地産地消推進全国フォーラム 開催報告

- 日 時：平成27年11月26日（木）13:00～17:00
- 場 所：イイノホール&カンファレンスセンター
- 主 催：（一財）都市農山漁村交流活性化機構、全国地産地消推進協議会



平成27年度 地産地消優良活動表彰 受賞団体の皆様



平成27年度 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞団体の皆様

■主催者挨拶

(一財)都市農山漁村交流活性化機構
専務理事 山野 昭二



本日、地産地消優良活動表彰、地産地消給食等メニューコンテストで受賞された皆様、誠におめでとうございます。皆様方の活動は、沢山の応募された中から選ばれたものであり、これまでの活動に心より敬意を表します。

この地産地消の取組みは世界的な潮流でもあり、消費者の価値観も変わってきています。大量消費社会とされるアメリカでもファーマーズ・マーケットや消費者が農業を支える「CSA」(Community Supported Agriculture)が広がっています。フランスでも生産者と消費者の距離を短くする活動が盛んで、世界的にローカル・フードに対する志向が強まっています。

日本でも地産地消活動は非常に活発になり、地産地消の核となる直売所は23,700ヵ所、売上高は約9千億円と、農林水産物の流通の上でも、6次産業化の拠点としても直売活動が地域経済の活性化に寄与しています。

私どもでは現在「学校給食等地場食材利用拡大事業」を推進しています。地場産食材を給食現場でさらに使用拡大して頂くためのセミナー等を全国で開催し、市町村、教育委員会、栄養教諭、生産者など多くの参加を得て、活発な意見交換を現場で進めているところです。

地場食材を使用した学校給食は、早い所では約30年以上の歴史があり、子ども達に対する食育など非常に高い教育効果や地域活性化に大きく貢献しています。これらを支える地域の現場の方々の取組みには頭が下がる思いです。

本日のフォーラムでは地産地消に取組む各地の活動が報告されます。これを契機に地産地消の取組みがさらに発展することを祈念しております。

■農林水産省挨拶

農林水産副大臣 斎藤 健



本日は多くの方々のご参加の下、地産地消推進全国フォーラムが盛大に開催されました。受賞された皆様に心からお祝い申し上げます。

受賞された取組みはいずれも大変素晴らしい活動ですが、私からは農林水産大臣賞の一部をご紹介します。「あいとう直売館」(滋賀県東近江市)は、地域の核として生産品目の拡大に一生懸命に努めてこられました。今は年間336品目を取扱い、農業後継者もしっかりと育成され、大変素晴らしい活動として展開されています。「彦根市立病院」(滋賀県彦根市)は、病院食の地産地消を進め、病院食の地場産率が非常に高くなりました。行政や地元のJA等と協力しながら、できるだけ地場産食材を使おうと、素晴らしい努力をされています。

他にも、地産地消優良活動表彰には34件、地産地消給食等メニューコンテストには129件の応募がありました。皆様方のこれまでの努力に心から敬意を表します。皆様の取組みが横に広がり、お互いに吸収しあいながら、もっと地産地消活動が広がって欲しいと思います。

私の地元の千葉県でも、安全で新鮮で美味しい農産物を提供してくれる農業が消費者のすぐ近くに 있습니다。消費地の近くに農業があることは素晴らしいことです。このような地産地消の良さが消費者にも今は認識され始めている気がします。TPPにより我が国の農業は厳しい状態におかれています。その農業を本当の意味で助けてくれるのは農林水産省ではなく消費者です。消費者の方々に農業の素晴らしさを直接訴えることができる地産地消は、今後の日本の農業の大きな戦略の一つです。これからも皆様のご協力・ご奮闘をお願い申し上げます。

■文部科学省挨拶

文部科学省 初等中等教育局

健康教育・食育課長 和田 勝 行



平成 27 年度地産地消推進全国フォーラムが
このように盛大に開催されることをお喜び申
し上げます。本日、文部科学大臣賞、農林水産
大臣賞はじめ各賞を受賞された皆様は、誠に
おめでとうございます。

学校給食における地場産物の活用につつま
しては「第三次食育推進基本計画」におきまし
て、地場産物を活用する割合の向上が目標数値
として設定されています。

学校給食に地場産物を用いることは、子ども
達が暮らす地域の自然や食文化、産業に対する
認識を深め、地域に誇りを持つことにつながり
ます。まさに食育の最たるものです。

本日、文部科学大臣賞を受賞されました「越
前町立朝日学校給食センター」(福井県越前町)
様におかれましては、生産者と連携して給食用
の新たな地場産加工品の開発に積極的に取り
組まれておられます。地場産物を取り入れた学
校給食の実施には、学校関係者のみならず、地
元の生産者など様々な分野の皆様との連携が
極めて重要であると認識したところです。

本日はこのあと、地産地消をテーマに日頃活
動されている皆様の取組について様々な事例
発表が行われると伺っています。普段、学校給
食に関わっておられない方々にも、是非この機
会に学校給食の取組みをご覧いただき、今後皆
様の活動する地域の学校給食の地場産活用の
取組について、ご理解とご協力を賜りたいと
思います。

■審査講評

「地産地消優良活動表彰」

全国地産地消推進協議会 副会長

(筑波大学名誉教授) 永 木 正 和



今年も優れた地産地消活動の応募を頂き、
楽しい苦労をしながら審査を進めました。TPP
やグローバリゼーションの流れの中、政府は
「攻めの農政」を柱に輸出も含めた政策を推進
されています。しかし、もう 1 つの大事な柱政
策として、海外から輸入農産物・輸入食品の攻
勢にどう対抗するかの方針を立てておかなけ
ればなりません。私はその最も有効な方策とし
て、地域毎に地域が自立して自分達の食べ物を
確保する“地域自立経済圏”を形成すること
だと考えています。攻めの政策と守りの政策は
表裏一体であり、セットです。

地産地消の活動を通じて、消費者と生産者が
話し合い、理解し合い、顔の見える関係を作り、
外から大きな波が押し寄せてもビクともしな
い力強い地域を作りたいと願います。

地域の伝統的な農業から生まれたのが日本
型食文化です。日本の食文化は発酵技術に優れ、
保存性が高く、栄養価にも恵まれています。西
洋では味を出すためには油が欠かせませんが、
日本は出汁を使います。

このような各地の風土に育まれた食文化を
守り、若い世代につなぐのも地産地消の役割で
す。地産地消の学校給食などを通じて、食文化
が次世代に継承されていきます。

J A 埼玉では「近いがうまい」というキャッ
チフレーズを使っています。これは地産地消を
一言でよく表していると思います。作る人も、
食べる人も一緒になって地域の食文化を守る
気持ちを持って欲しいです。

最近、「下流老人」という寂しい言葉も言わ
れています。都会暮らしでは他人事ではありま

せんが、地産地消の生産者はお年寄りも立派な現役生産者であり、みんな元気です。

青森県おいらせ町の受賞団体のように、農福連携で障がい者の方々に積極的に地産地消の現場の中に入ってもらう活動も進んでいます。地産地消には、地域の様々な方々を生き生きと社会活動させる可能性が秘められています。皆様にはこういう活動を日本全国に広げる先頭に立つてもらいたいと思います。

今年の受賞団体はいずれもそこが地域の経済活動の拠点であるのはもちろんながら、地域住民が集まり、様々な交流をする拠点にもなっています。まさに地域創生そのものの活動です。

そこに成長性や持続性があるため、若い世代の参加も進んでいます。今年の受賞団体は、その地産地消活動が将来に繋がっているという点で共通している印象を強く受けましたし、その点を高く評価しました。

「あいとう直売館」は、現在大きな金額を売り上げていますが、それを生み出すためには大変なご努力があったようです。直売所の店舗内に生産者の「整理員」を配置するなど、成功には秘められたアイデアもあります。

「アグリ・の里おいらせ」は、農業・観光・地域・福祉を繋ぎ合わせ、障がい者の方の活躍の場を創出しています。

「うりぼう」は、駅舎に直売所を作り、お年寄りでも電車で店に来られるようにしています。

「うりぼう塾」を通じて生産者も生産技術を勉強し、一方、「チャレンジ農園」では消費者の方も農業を学び“食べるものは自分たちで作る”という意識を高める素晴らしい試みです。

食料産業局長賞の5団体もそれぞれが素晴らしい活動をされています。地産地消は「売り手よし、買い手よし、世間よし」という近江商人の言葉のように関わるみんながハッピーになる「win-win」の関係になるものです。

最近、学術の世界では、ビジネスの中に社会的ニーズを取り入れる「CSV」(created shared value: 共有価値の創造)が着目されています。これが地産地消の次のステージにもなります。皆様には今後も全国で地産地消を進める方々のお手本であり続けて頂きたいと思います。

■審査講評

「地産地消給食等メニューコンテスト」

審査委員長（服部栄養専門学校校長）

服部 幸應



本日受賞された皆様、大変おめでとうございます。今年の「地産地消給食等メニューコンテスト」は129点の応募の中から一次審査で絞り込み、10月7日に決戦の委員会を持ちました。大変に素晴らしい応募が多く、今年も優秀な審査委員が口角泡を飛ばしながら、地元の食材を上手に使った地産地消のメニューを審査しました。

私は内閣府の食育推進会議にも席をおいています。28年3月までは文部科学省、厚生労働省、農林水産省で取り組んでおりますが、来年度からは食育が農林水産省の所管になり、まさに地産地消の施策と一体になります。

食育推進計画では、学校給食における地場産物の活用割合を3割にするという数値目標を立てました。現在は25.8%で、目標に近づいていますが、さらに伸ばしていくためにも、地域を活性化させる意味でも、もっともっと地場食材を上手に利用して欲しいと願います。

日本の食料自給率は現在カロリーベースで39%です。TPPが解禁されると安い農産物も海外から入ります。一般消費者が安い農産物に流れると、日本の食料自給率は3割を切るでしょう。現在も食料の61%は輸入農産物に頼り、その輸入先は約80カ国にのぼります（198カ国中（国連加盟国））。輸入農産物の約6割がアメリカから入り、4割がほか79カ国から集まっ

てきます。その 79 カ国の約半分の国では自国の人口が増加し、今後日本への輸出分がなくなるとも言われています。

今、世界の人口は 77 億人です。これから 30 年で 80 億を超えるそうです。一方、地球上で食料を生産できる能力は 80 億人分が限度とも言われています。世界の人口が 100 億に達すれば、現在以上に食べられない人が出ます。今でも 77 億人のうち約 1 割が十分な食事を食べられていないと言われ、もう 1 割は食料が有り余っている人達だそうです。

日本では外国から 61%も輸入しているのにも関わらず、実際には輸入されている量の約半分は食品ロスとなり無駄に捨てているのとも言われます。その量は 600 万～800 万トンだそうです。それだけ食べ物に対する意識が低く、散漫な日本人が増えているのです。

今の日本人は資源に対する危機感や意識が低いと感じます。電気、ガス、水道、食糧がなくなったらという危機管理が低いようです。大震災を経験してもまだ意識が低いままです。皆様の地域でも呼びかけていって欲しい。食料、水、毛布、資源ともに日本人は他の人が助けてくれると信じすぎているようです。

かつてフランスでは、約 50 年前に当時のドゴール大統領が「食料自給率が 100%ない国は独立国家とは言えない」と言いました。それで周辺の国も慌て始め、イギリスは 14%にまで落ち込んでいた所が現在は 72%に。ドイツは 68%から 83%に、フランスは 105%から 117%、アメリカは 100%から 136%になりました。一方の日本は、当時カロリーベース 74%であったのがぐんぐん下がり、現在は 39%です。

1960 年代の所得倍増計画で、約 3 年半で国民の所得は倍増しました。一方で農業従事者は約 1,424 万人から 230 万人にまで減少し、漁業従事者は 360 万人から 70 万人になりました。

日本の農家の平均年齢は 67.7 歳。フランスの平均年齢 43.1 歳と比べると 24～5 歳も差があります。70 代でも今は皆さんお若いですが、

ゆっくりさせてあげることも考えなければなりません。若者が入り込みにくいことにもつながります。もっと若い人が入り込みたくなるような農業へと、根本的に変えなくてはなりません。少人数の体制で農業の利益率を上げることも大事です。

このきっかけづくりに皆様の活動はなっているのです。皆様は第一次産業に携わる方々に刺激を与えて下さっています。そして、これからやる気になった人達を牽引して欲しいと思います。皆様の活動は非常に意義のあるものなのです。

さて、今年の大臣賞受賞団体の評価ポイントを紹介します。

学校給食・社員食堂部門の文部科学大臣賞の「朝日学校給食センター」の献立は、栄養価のバランスが大変良かったです。給食と授業が連携している所も素晴らしい。また、町内の栄養教諭が地元の生産者取材し、その情報を広く伝えています。漁業者や直売所との連携をきちんと進めておられた所に感銘を受けました。

農林水産大臣賞の「彦根市立病院」は、生産者や地域の関係者と大変上手に連携されています。地場食材の活用率も高く、生産者を訪問して情報収集を行い、病院食の献立もとても美味しそうでした。

外食・弁当部門の農林水産大臣賞の「アクアフードジャパン」は地場産キノコの消費量の拡大に力をあげておられます。地場野菜や米粉等を使ったメニューを積極的に開発されているところの評価が高かったです。

第 3 次食育基本計画の次の 5 カ年計画は 28 年 4 月 1 日からスタートします。私が食育推進評価専門委員会の座長をしております。私は目標を高く掲げたいと思っています。それくらい高い意識を持つことが地域活性化につながるだろうと信じています。今後も皆様方の各地での活動を参考にさせて頂きながら、ともに進めていきたいと思っています。

■応援メッセージ

全国地産地消推進協議会

会長 小 泉 武 夫



今、日本の農村現場は高齢化し、正念場を迎えています。現在、日本に多くの食料を輸出しているオーストラリア、ニュージーランド、アメリカ等も異常気象の影響が深刻となり、食糧輸出国自体が農産物の食料自給率を下げています。このままで日本は大丈夫だろうかという危機感を国民全員が共有しなければなりません。危機感を煽るだけではなく、正しく現状を把握しなければなりません。

日本人には団結力、結束力、そして実行力があります。最近、熊本県では若い就農人数が増えています。私も知事に頼まれて7年間熊本県のブレーンとなっていますが、本当に若い人達の就農意欲が高まってきたと感じています。

現在、日本の医療費は非常に高くなりました。その理由の1つが食生活の変化です。昭和30年頃までは和食が中心でしたが、その後60年の間に油の消費量は3.6倍、肉の消費量は3.4倍になりました。このような食の欧米化で、胃がんが増加し、現在は消化器官系のがんが増えました。大腸がん・潰瘍性大腸がん・直腸がん・すい臓がんなどです。

和食の基本は7つの食材です。1つは根茎（ごぼう・自然薯等）、2つは菜っ葉（白菜・ほうれん草）、3つは青果（トマト・キュウリ）、4つは山菜・きのこ、5つは大豆、6つは海藻、7つは穀物（米・麦・雑穀）。これが和食の基本であり、肉・牛乳・卵・魚は和食に至っては副材料なのです。

日本人は長くこの7つの食材で生きてきました。今こそ地産地消を推し進めることで、日

本人にあった形で新たな健康を取り戻すことが出来ます。

今の政府は地方創生の時代として、様々な予算もつけています。このような国の予算も上手に使い、これからも地域で様々な挑戦を進めて頂きたい。農林水産大臣賞の「あいとう直売館」のような販売形態が、消費者に一番近い売り方です。売る人と買う人の距離があってはなりません。生産と消費を近づける取組みを国にも、皆様にもさらに進めて頂きたいと思います。

今年の4月にオープンした千葉県神崎町の道の駅「発酵の里こうざき」が大変人気です。ここには全国の発酵食品が並びます。ですが、地元神崎町の味噌屋、醤油屋の商品が一番の人気でオープン後は地元商品がなくなるほどでした。まさに、「近いはうまい」の可視化です。

最後に興味深いアンケート結果を紹介します。学校給食関係のある団体が全国の中・高校生に「自分の住んでいる町が好きか」のアンケートを行いました。結果は、「嫌い」が約2割、「わからない」が約8割で、「好き」の回答はわずか数%でした。ただ、その「好き」と答えた理由が「地場食材で作られる学校給食が好きだから」と言うことで驚きでした。調査結果では高知県南国市、栃木県都賀町、福島県飯舘村が順に自分の町が好きだという割合が高く、地産地消の学校給食を出している所の子供達が多かったことが明らかになりました。

良い町づくりを進めることは、素晴らしい農業の力になります。その子供達が次の世代に農業や文化を受け継ぎます。子供達に地域の食材の美味しさに気づいてもらうためにも、地産地消は大変重要な役割を担っているのです。



●受賞団体報告

◇地産地消優良活動表彰

■農林水産大臣賞(地域振興部門)

あいとう直売館(滋賀県東近江市)

あいとうマーガレットステーション

館長 藤 関 明 雄



東近江市は滋賀県の東側に位置し、当施設は三重県境にあります。道の駅の中心に「あいとう直売館」があります。直売所の歴史は古く、昭和 61 年のテントでメロン・梨・ぶどうの直売が始まりです。平成 7 年に道の駅に併設し、今の直売館が誕生しました。今年で開設 20 年になります。

直売館には会員 247 名の「あいとう直売館運営協議会」が組織されています。道の駅、農協、行政、各種団体、お客様と連携した活動を進めています。協議会には品目毎に 9 つの部会があり、部会ごとに研修や勉強会を進め、規格等のルール作りを行っています。

直売館には 3 つのこだわりがあります。

1 つめは「安全・安心の地元産」です。合言葉は「地元産 100%。足りない物地域でろう」。直売館に仕入れ品はありません。農家もみんな地元市民です。少量でも良いので多品目を作り、周年栽培の努力をしています。これが農家の収入を大きくする秘訣です。現在、年間 336 品目が出荷され、東近江市産の南国フルーツもあります。年中果物があるので集客数や売上額が大きいのが特徴です。果樹は単価が高く、一人当たりの客単価が上がります。安全・安心を消費者に見せることも大事です。生産者の顔が見え、新鮮さがわかり、安全が見える、食べ方が分かること。これがお客様に近づくコツです。

出荷会員は全員が毎日 2 名ずつ整理員とし

て売り場に立ちます。店の整理をしながら商品や食べ方についてお客様に伝えます。帰りに当番日誌を書き、その内容は役員会でも検討します。高齢会員も売り場に立ちます。会員自身が他の農家の農産物を見て、お客様の声を聞き、自己改善に努めています。

出荷物には必ず出荷日を明記することを義務付けています。加工品と同じく野菜にも日付管理は必要です。全ての農産物は生産履歴が必要です。提出された記録書類を農協の指導員が確認し、出荷できます。また、レシピのありなしで売上が大きく変わります。会員一人あたりの売上額は約 210 万円。お客様一人当たりの購入単価も 1,900 円と高いのが当店の特徴です。

2 つめのこだわりは「交流イベント」です。年間を通じて「味を知り、農家を知るイベント」を開催します。子どもから高齢者まで三世代が楽しみながら、農産物の味を知るイベントです。秋の「大秋穫祭」には主力農家が勢揃いします。冬場のお客様が少ない時期にも試食会を開催し、売上増につなげています。

その他、オーナー制の芋掘り、イチゴ、梨、花の摘み取りも行います。季節を感じ、旬を知るためにも農村風景を大事にしています。道の駅の周りは季節ごとにポピー、ラベンダー、コスモスなどの花畑にしてお客様を迎えます。

3 つめのこだわりは「多様な主体との連携」です。農家の高齢化や後継者不足が各地で問題ですが、私達は農家の所得向上があってこそその世代交代や後継者確保だと思っています。

農家の所得向上対策として、冬季の収入確保につながる商品開発を進めています。農産加工品は今や大きな収入源となり、六次産業化を進める農家も増えています。

新規出荷者の確保に向けて、直売館、行政、地域の NPO が三位一体で対応しています。休耕地の活用、就農指導、空き家の斡旋などの橋渡しには地域の NPO が活躍しています。その成果として、団塊世代の加入者が増加し、ブルーベリー、ハウスいちご、ハウストマトなどの分野では新規就農者が活躍しています。

直売館を核とした地域の交流人口が 50 万人に拡大したことで、農家の意識も変化しました。

消費者と対話する農業となり、消費者の声に耳を傾け、自ら工夫・栽培する農業になりました。

「あいとう直売館」を中核に様々な活動が広がっています。農家レストラン、農家民泊、貸し農園、食育関連事業も新たに生まれています。

東近江市産にこだわり、品揃え・品質を徹底し、交流イベントで信頼を深め、高齢化の課題にも挑戦しています。今後も直売所が核となり、さらなる地域への貢献を目指すことをお約束し、報告とさせていただきます。

◇地産地消優良活動表彰

■農林水産大臣賞(交流促進部門)

(株)アグリの里おいらせ(青森県おいらせ町)

苫米地 義之



青森県は雪が多いというイメージをお持ちの方が多くと思いますが、私どもの施設はせんべい汁で有名な八戸市に隣接した太平洋側にあり、県内でも雪の少ない地域です。そのため11月の今でも冬イチゴの栽培がピークです。春になると施設周辺の畑では、長芋、ゴボウ、ニンニクの栽培が盛んになります。その畑の真ん中に私達の施設は位置しています。

私どもは地域において、高齢者や障がいを持った方々が元気に活動が続けられる場が欲しいという思いから、平成18年に活動の核となる直売所と熱帯果樹園の栽培ハウスを建設しました。その後、観光イチゴ園、農園レストラン、加工工房、水耕栽培ハウス、そば工房などを新たに設置し、農業を基盤に、観光と福祉をつなぎあわせた事業を展開している所です。

常に新しいもの、珍しいもの、楽しいもの、懐かしいものを取り入れる店づくりを進めて

おり、農業・福祉・医療分野の方と密接に連携を図っていくことをいつも念頭に取り組んでいます。

障がい者の働く場所を創出し、現在は加工施設やレストランなどで50数名の方々に活躍して頂いています。

私どもの施設では、雪国でも冬に強い体験型観光農園とするため、廃材熱や温泉熱の活用を進めてまいり、冬季間でも交流客の多い観光農園としてご利用頂いています。また、すべての人に優しい農園づくりとして、施設内全体がバリアフリー化を進めています。施設全体が食育・体験・実習・情報交換の場となるように常に機能の充実を図っているところです。

私達は地元の行政、農協、社会福祉法人、NPO法人などとも密接に関わり、地域の様々な団体との協働活動も活発に進めています。地域とともに毎年特産の赤そばまつり、合同植樹祭などのイベントを企画・実施しています。

また、地産地消の推進に向け、地元の学校や各種施設の給食事業にも食材を供給するなど、地域全体として活性化を目指しています。

さらに、農・産・学・地域の連携による地域ブランド商品開発として、「もち小麦」の商品化に力を入れています。私どもが「もち小麦普及委員会」の事務局となり、県内の生産者、加工業者、保健大学、福祉大学、農協、県民局などいろんな方にメンバーとして参加していただいて活動しているところです。「もち小麦」は、もち型の小麦で、「噛み切りやすく、飲み込みやすい」という食感が特徴で、子どもから高齢者まで、学校や施設等の集団給食用の食材として非常に注目されているものです。この「もち小麦」の生産から加工品の商品開発に向け勉強会や試食会を重ね、普及拡大を進めているところです。

私どもは今後も地域とともに様々な方々と連携を進めながらこれからも活動が続けたいと思っています。

◇地産地消優良活動表彰

■全国地産地消推進協議会会長賞

農事組合法人うりぼう(三重県いなべ市)

代 表 理 事 日 紫 喜 淳



三重県いなべ市は県の一番北、滋賀県や岐阜県との県境にあります。現在、猪、猿、鹿の獣害が多く、いなべ市役所には獣害対策課も設けて取り組んでいます。

私どもの直売所「うりぼう」は、電車の駅に隣接してあります。店の前の50台の駐車場はいつも満車のため「流行っているね」と言われますが、実は通勤客の方が朝から駅前に車を停めて電車通勤し、うりぼうが閉まってから帰ってくるというのが実態です。

私ども地域は、水田単作地帯でこれと言った特産物もない所でした。しかし、直売所の前には私達の理念として、「地産地消」を掲げています。昨年度は6次産業化として、店の入口に新たに地元の特産品のイモ、茶、果樹等と牛乳を組み合わせた「アイス工房」を作り、日替わりで12種類ほどのジェラートも販売し始めました。

店の広さは約250㎡で、小さいながらも色々な物を販売し、魚、牛乳、豆腐まで一通りの食が揃う直売所です。仏花も大変豊富で、「うりぼう」の花は長持ちすると喜ばれるので、生産者も頑張ってお届けしています。開設当時、今から約12年前はまだ年間2〜3千万円の年間売り上げの店でしたが、今年は2億に届くかと期待しているところです。

「うりぼう」内では、惣菜部が地元の米や野菜等の食材を使った弁当や惣菜を製造しています。寿司、味ご飯、年末にはおせち料理も作って販売し、昔ながらのふるさとの味が好評を

得ています。同じく、和菓子部がつくるおはぎや餅菓子も人気です。

店に隣接した体験工房では月に3回程度、様々な体験教室を実施しています。月に1回は惣菜部料理長が旬の野菜を使った郷土料理を指導する料理教室も実施しています。その他、子ども向けのウインナーづくり体験やフラワーアレンジメント講習なども人気になっています。

また、私どもの会員と一緒に地元小学校の総合学習のお手伝いもしています。4年生には大豆づくり、5年生には米づくり、6年生にはそばづくりと、各学年に向けてこれまで様々な形でお手伝いをさせて頂きました。

「このままでは将来は農家が集まらなくなる。近くの消費者に野菜づくりを覚えて欲しい」という想いから、平成24年度からスタートしたのが「チャレンジ農園」です。これは単なる区画貸しの市民農園ではありません。参加者に対して年間を通じて約30品目の野菜生産の技術指導を会員が行う仕組みとなっています。

平成27年度は29名の方々が参加されています。年間を通してうりぼう会員と合同の勉強会や研修会も活発に行い、実際に生産現場において技術的な指導も行っています。

また、「うりぼう」の若い会員が中心となり異業種の仲間達も加わり実行委員会を作り、「めっちゃイナベーション」というイベントを年2回実施しています。イベントは毎回同じことは行わないようにアイデアを出し、これまで「なべ対決」や「カレー対決」などを開催してきました。

これからも地産地消を理念に、市民や他産業と連携し、いなべ地域の活性化および地域農業の発展に貢献してまいります。

◇地産地消給食等メニューコンテスト

■農林水産大臣賞(学校給食・社員食堂部門)

彦根市立病院(滋賀県彦根市)

栄養科 大橋 佐智子



彦根市は滋賀県の北東に位置し、人口 11 万 2 千人の中心都市です。当院は湖東保健医療圏内唯一の公立病院です。病床数は 458 床。栄養科・栄養治療室の管理栄養士は 6 名、給食業務委託の管理栄養士は 9 名。1 日の給食数の平均が約 780 食になります。

病院食の役割は、第一に、患者さんにとって安心・安全であること。第二に、美味しいこと。患者さんは食事を楽しみにしておられます。第三に、食事療法として患者さんの栄養状態をより良くし、治療効果を高め、病状をコントロールすることにあります。

平成 24 年より地産地消を進めた目的は、より安全・安心な食事を提供したいという思いからです。患者さんには農業を営んでいる方も多く、病院で地元の米や野菜を使えば安心して頂けます。また、入院患者は病気や治療の影響で食欲低下を伴うため、記憶にある食べ物は食欲を増すと言われるため、地産地消を進めました。

最初に、近江米の使用を始め、次に、地域での連携強化に取り組みました。地産地消のノウハウや情報は市の農林水産課や J A 東びわこ農協に依頼しました。そこから地元農産物の情報提供をしてもらい、病院からは使用している食材の報告などを行いました。

次に、地産地消の病院食の取組みを広める活動を行いました。1 つが生産者と顔の見える距離での食事会です。生産者、J A 東びわこ農協、市農林水産課など様々な方面の方々が集まり、

食事会や意見交換会を行いました。

昨日も第 2 回「顔の見える食事会」を行いました。生産者から「病院に出す野菜は規格が揃っていないとダメか」という意見がありましたが、「病院食では細かく切ってお出ししたり、ミキサーにかけてお出しすることもあるため、当院は少しでも安く手に入ればいい」とお答えし、双方にメリットのある納入方法について意見交換するなど、大変充実した会になりました。

市の農林水産課からは、市内の中学生が農業体験で収穫したトウモロコシをご好意で頂きました。患者さんにはメッセージを添えてクリームシチューやゆでトウモロコシとして提供しました。他にも年間を通じてこのような農産物をご提供頂いています。

また、地産地消イベントとして、季節ごとに年 4 回、全ての料理に滋賀県産食材を使用した食事を提供しています。それが今回の受賞メニューです。「初夏の地産地消メニュー」と題し、滋賀県産ビワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、愛東メロンソースを使ったブラマンジェです。米は「秋の詩」という品種で、これはコシヒカリと同等以上の味で患者さんにも好評です。琵琶湖固有種のビワマスは優しいオレンジ色で、味は鮭に似ています。焼き目を付けてオーブンで焼くことで柔らかく仕上がります。小松菜は彦根市産です。小松菜は青菜の中でもカルシウムが豊富で、時間が経過しても歯ごたえが残り、美味しく食べることができます。愛東メロンは高価なもので、予算が限られるなかで少量の使用ですが、本来の美味しさを味わって頂くためソースに食感を残す工夫をしています。病院では糖尿病や高血圧の治療食も提供するので、エネルギーや食塩量にも配慮した食事になっています。

食事の提供日に、今後のサービス向上を目的としたアンケートを行いました。配布数は 148 枚で有効回答数は約 85%。約 7 割の患者さんが「とても美味しい」、「美味しい」と答えてくれました。特に、「ビワマスの香草パン粉焼きが美味しい」「全部美味しい」が多かったです。普段のアンケートでは「美味しい」「とても美

味しい」を合わせて約4割なので、地産地消イベントは好評だったと言えます。

また、管理栄養士が生産現場で生産者と意見交換する現地訪問を今年から開始しました。そこで得た情報を院内に毎月ポスターとして掲示したり、メッセージカードに記載して食事に添えたり工夫をして、より安心・安全に、美味しく食事を召し上がって頂きたいと思っています。

当院における年間を通じた地場野菜の使用状況も取引先別に情報を整理しています。米、青ネギ、小松菜、山東白菜など、年間を通じて地場産活用ができていく食材もあります。

病院給食とは食事の種類が多数あり、決められた栄養量・限られた予算の中で365日食事を提供しています。地産地消の取組みは「患者さんに美味しいものを食べて欲しい」という思いでスタートしました。結果として、多くの患者さんから「美味しい」という意見をとても多く得ています。

地産地消は地域の活性化に貢献する活動と期待されるため、当院では今後も一層、地産地消に取り組みたいと考えています。最後に、当院の地産地消の取組みにおいて、JA 東びわこ農協様をはじめ、たくさんの方々のご協力を頂いております。この場を借りて御礼を申し上げます。ありがとうございました。

◇地産地消給食等メニューコンテスト

■農林水産大臣賞(外食・弁当部門)

(株) アクアフードジャパン(長野県長野市)

日本料理 悠膳 丸山 大輔



私は25年、日本料理一筋でやってまいりました。今も毎日調理室の中で、若い子と一緒にカツオや昆布のだし取りから、日本料理の基本を勉強しております。修行時代に一番大変だったのが、「まかない料理」でした。「まかない」のために材料を購入することはありません。店にある材料、例えば、大根や人参の皮、牛肉の筋などで調理をします。それが先輩に評価されて、新たなメニューになり、この「まかない料理」でかなりの勉強をしてきました。

長野県はきのこ王国で、11月～2月くらいまでがシーズンです。しかし、3月を過ぎるとえのき・しめじなどが毎月2t～3tも廃棄されており、それを消費につなげられないかという相談がある時にありました。

そこで、商品開発したのが今回受賞した「信州ポークときのこのトマトカレー」です。信州産の米豚、シメジ、エリンギを使っています。飲食提供するコシヒカリは無農薬米で、収穫してからはざかけをします。水分が多いため、直射日光に当てて米の旨味を出します。

精米して出た糠も無農薬のため食べられます。フライパンでよく乾煎りし、砂糖、醤油、みりん等で味付け、インゲンや魚介類の煮たものに絡めると胡麻和えのような優しい風味が楽しめます。

献立のサラダでは、豆苗と川上村のレタスをさっと茹でたものにパプリカを添えています。

スープの真っ白なムースは、信州の新じゃが

いもを裏ごしして鰹だしで伸ばし、溶かしバターで味つけたものです。エスプレッソマシンにじゃがいもを入れるとムース状にキメの細かいスープ仕上がります。

カレーソースは米粉でとろみをつけています。米粉を入れることで光沢とツヤがでて美味しそうに見えます。そして、風味付けとして信州味噌を少し入れています。

素材の味を残して調理するのはなかなか難しいことです。カレーもスパイスをふんだんに使っただけではなく、野菜やきのこから出る水分やお肉から出る旨味、見た目、風味、香り、味など、すべてを混ぜ込んで出来上がった一品になります。

トマトカレーは病院のイベントにおいて 2 千食を無料提供しました。また、県内のマラソン大会や運動会でも無料提供しました。さらに今後、白いカレーを開発し、来春には紅白のカレーを揃えたいと思います。詳しいことはホームページ等で紹介してまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

◇地産地消給食等メニューコンテスト

■文部科学大臣賞(学校給食・社員食堂部門)

福井県越前町立朝日学校給食センター

栄養教諭 藤田 法子



越前町は福井県嶺北地方の西端に位置し、平成 17 年に 3 町 1 村が合併し、今年 10 周年を迎えました。町内には、旧・町村の給食センターが 4 施設あり、朝日学校給食センターは町全体の 2 分の 1 の約 1 千食を作り、地元産食材を使った完全米飯給食を実施しています。

地場野菜は JA 越前丹生「膳野菜」と「おいでな farm」という 2 つの直売所から納入しています。また、町内には漁港も多く、季節ごとに沢山の魚が水揚げされ、魚を切り身に加工する施設もあり、様々な魚種を給食に取り入れています。さらに、県内一のたけのこの産地もあり、そこではエリンギや椎茸も栽培され、山の幸も豊富です。また、地元で育てられている肉牛の牛肉も学校給食に使っています。

毎月提供する「海土里(みどり)ちゃん献立」とは地場産たっぷりのもので、「海土里ちゃん」というキャラクターが毎月地場産率をアピールし、給食日よりなどで活躍してくれます。

福井県生まれの食育の祖である石塚左玄の教え、「一物全体食」に基づき食材をまるごと食する献立もあります。安心な地場産食材は人参や大根も皮ごと使用できます。

毎年秋には地域の方々向けに「食育フェスタ」を開催し、今年は「学校給食レストラン」を運営し、レシピ集も配布しました。

また、町内で多く水揚げされるアカガレイを使った商品開発にも取り組んできました。練り製品にはアカガレイを何%使うか、他に地場産

の野菜を加えられないか、どんな形状が学校給食に使いやすいかなどの試作を重ね、30%アカガレイを使用した「越前あげ」が完成しました。キャベツが入り柔らかくて美味しいと好評で、「越前あげ」は、ほぼ毎月献立に入ります。

抱負な地場食材が揃う越前町ですが、合併したこともあり、子ども達が町全体の食にあまり関心のないことがわかりました。

そこで私達は、食材全てを越前町産にした学校給食で町の素晴らしさを伝えたいと考え、地場産 100%の給食を実施することにしました。

町には町の農林水産部が主催する「地産地消費推進会議」と農林総合事務所が主催する「地場産学校給食推進情報交換会」があり、栄養士や生産者団体や直売所がここで地場産物について話し合います。その場で 100%地場産給食の提案をしたところ、食材の調達や納入に協力をしてもらえることになり、誕生したのが地場産 100%「えち膳の日」給食です。

“え”は「栄養たっぷりバランスの良い」、「ち」は「地域の味がたっぷり」。の一汁三菜の和膳からスタートし、子ども達に食べやすい献立に工夫して提供しています。これらの取組みを通じて、越前町の学校給食での地場産物の使用は 26 年 11 月の 47 品目から 27 年 6 月は 56 品目となり、県内で最も多い使用率を誇っています。

「えち膳の日」に合わせ、全校に掲示する「地産地消 MAP」を作成しています。生産者が町内のどこで、どんなことを思って作っているのか生産者を訪問して取材し、資料を作りました。1 年を通して使用可能な野菜を調べたり、生産者の努力や苦労も伺ったりしました。畜産農家からは牛の健康のため飼料に特別栽培米やおからを使用していること、イチゴ生産者からは虫取り粘着シートを使い農薬は使わないことなど、役立つ情報を沢山頂きました。そのイチゴを使って町内の菓子店が作った「いちごゼリー」は給食でも大好評です。

学校では社会科の授業を通じて、「私たちの暮らしと食料生産の関係」「フードマイレージや健康との関わり」「地産地消に関わる生産者の苦労や作る喜び」を伝えています。

地場産物を学校給食に使用する意義は何か、

私達栄養教諭は常に考えています。「安心・安全な食材」「フードマイレージなど環境教育」の生きた教材となり、作り手の顔や努力が見えるたことで、子ども達も残さず食べなくてはならないという「感謝の気持ち」が強くなります。また、地域に伝わる伝統食や地場食材を使うことで「食文化の継承」にもつながります。

また、学校では地場産物を生産する農・林・水産業の体験を行います。そのことで、これらの仕事の楽しみや大切さを知り、それが将来職業選択の 1 つになるかも知れません。そのことで、郷土愛が生まれ、自分の生まれたふるさとを愛する子ども達にきっと育つことでしょう。「地場産物を学校給食に積極的に活用する」ことが、教材としての学校給食の価値を高めると確信しています。

「えち膳の日」の取組みをきっかけに「町内にはこんなに沢山の食べ物があるんだ」「全部町内産でまかなえるなんてすごい」という児童・生徒の感想も多く聞かれました。さらに、取材を受けて下さった生産者に児童・生徒の手紙を届けたところ、ある生産者から電話をもらいました。それは、「こんな嬉しいことは初めてです。感動しながら一枚一枚読ませてもらいました。元気が出ます。」という内容でした。

この度の文部科学大臣賞の受賞は全員の栄養士、調理員さんと地域の皆様が築きあげてくれたものです。本当に感謝しています。

これからも子ども達のため、地元の生産者の皆様とも情報を共有しながら、地場産物を使用した美味しい給食を作りたいと思います。