

## ●農林水産大臣賞

一般社団法人 ひびき 日々木の森

(青森県 十和田市)

### 清らかな水と豊かな大地の十和田を感じる旬野菜の 「農園かご盛りランチ」「野菜スイーツ」

#### ◇ 活動の経緯と内容

平成 19 年、地域の人たちが気軽に集える休憩所つきのブルーベリー園と、古民家を改築した十和田市産野菜のおいしさを楽しめる「農園カフェ日々木」がオープン。当初は地元の一般市民を雇用していたが、オーナーが福祉関係の仕事に携わっていた経験があることから、農園カフェの経営と障がい者の就労支援の両立を目指すこととし、平成 22 年 4 月、オーナーを含む 3 人の有志により「一般社団法人日々木の森」を発足させ現在に至る。

就労継続支援 A 型及び B 型事業所として、正規雇用の支援員に加えて、カフェ部門、加工部門にそれぞれ障がい者が就労し、地元農家から仕入れる地場産食材を活用した農園カフェの経営および加工品開発・販売を主な活動とするほか、旅行会社等との連携により地元の良さを伝えるツアー企画にも取り組んでいる。

#### ◇ 代表作品の紹介

「農園かご盛りランチ」は、野菜の食感と味を活かしながら、季節の野菜十数種類を用いた郷土に伝わる料理のメニュー構成を心がけており、各メニューとも塩分とカロリー、使用している野菜の重量を公開している。

地元産の野菜にこだわったスイーツは、「なすのチーズケーキ」「とうもろこしのプリン」「ごぼうのブラウニー」「一果採りかぼちゃのケーキ」等を開発し、特に若い世代から好評を得ている。

#### ◇ 審査講評

十和田市は、青森県南東部中央に位置し、農業が基幹産業で、にんにく、ながいも、ねぎなどが水稲に替わって定着してきている。一般社団法人「日々木の森」は平成 22 年 4 月に、前身組織から 3 人の有志により発足し、障がいのある人を支援する就労継続支援 A 型及び B 型事業所として地域の福祉と農業をミックスした先進的経営を展開している。組織は 20 代から 60 代までのバラエティある年齢構成で若い活力に満ちており、社会福祉士でもある職員の皆さんは、障がいのある青年たちと働く仲間として調理加工技術を磨きあい自立への道を支援している。

カフェは、地域の農業グループや農家との連携を築き、野菜ソムリエ認定をとるなど研鑽し「十和田市のおいしい野菜が味わえるカフェ」として人気を得た。アイデアに満ちた商品を開発し、若年層の支持も厚い。新しい形態の成功事例として地域の起業家女性たちのモデル的存在にもなっており、今後の発展が期待できる。

(近本 聡子)



## ●農林水産大臣賞

NPO法人 加工組合かあちゃんの店

(長野県 <sup>とよおか</sup> 豊丘村)

### りんごのコンポート

#### ◇ 活動の経緯と内容

平成 10 年に開催された県主催のセミナーを契機に、自家用の余剰野菜や果樹の規格外品など未出荷農産物に付加価値をつけて販売したいという農家女性の組織化が進んだ。平成 12 年に村が農産物加工施設を建設すると、村内の農家女性 83 名の出資により「豊丘村農産物加工組合（うまいもの工房ゆたか）」を設立、村内で生産された安心・安全な農産物を使い、無添加にこだわった加工品の製造を開始した。

平成 24 年 4 月に常設店舗をオープン、平成 25 年 4 月には法人化し現在に至っている。惣菜部、漬物部、味噌・梅部、ジュース・ジャム部、菓子部の 5 部で活動、店舗販売のほか、東京都内を含む各地のイベントへ出店し、販売・PR活動を展開している。

#### ◇ 代表作品の紹介

平成 20 年 8 月に起きた降雹による果樹の大規模な被害を契機に雹害りんごの加工に取組み、りんごの甘さや堅さ（歯ごたえ）を残した「コンポート（砂糖煮）」の商品化に成功、学校給食にも使われるなど雹害農産物の活用・販路拡大に大きく貢献した。

またコンポートの半端物を活用したアップルパイも商品化、ヒット商品となっている。りんごコンポートは全て地元豊丘村産のりんごを使用、添加物を極力使用せずに、安心・安全にこだわって製造している。

#### ◇ 審査講評

村の農産物加工場として出発して 8 年後、かの地に大規模な雹害が起こり、そのときの傷ついたリンゴの活用法としてこの<りんごのコンポート>は生まれた。地元の農産物のピンチを知恵で救い、さらにそれを代表的な商品にすることができたのは、加工に対する丁寧な取組みと味に対するしっかりしたこだわりがあったからであろう。実際にこのコンポートはリンゴ本来の甘さや歯ごたえを残し、従来のコンポートのイメージよりもずっとフレッシュなおいしさを持っている。価格も押さえて学校給食に提供したり、みそやジャム、餅などの受託加工も手がけて、地域農業への活性化にも貢献している。

開設当時からの商品、福神漬けなどの漬け物にも固定ファンがいたり、アップルパイやパン、総菜なども人気があるのは<かあちゃんの店>という名前のおとおり、お母さん達のがんばりや味へのこだわりがあるからだと思えた。

(枝元 なほみ)



## ●農林水産大臣賞

いしだたみ

### 石畳の宿 さくらの会

うちこ  
(愛媛県 内子町)

#### 山野草の天ぷら、水車精米の朝ご飯、栗の渋皮煮、梅煮

##### ◇ 活動の経緯と内容

「石畳の宿」は、平成6年に内子町が地域にあった築80年の空き家を移築・整備した囲炉裏のある農村体験宿泊施設である。この宿を運営するさくら会は、宿の売りである地域の伝統的な家庭料理や、再生された古民家の雰囲気を活かしながら、春の夜桜見学、初夏のホタル見学、年中行事の盆踊りや亥の子参加など、地域と連携した地域案内を通して宿泊者の満足度を高め、都市農村交流を進めている。

平成22年4月から、それまで直営していた町から指定管理者の委託を受け、当グループの独立採算経営となっている。

##### ◇ 代表作品の紹介

山野草の天ぷらは、スタッフが地域の高齢者から聞き取り、地域内を歩いて食材探しをしたもので、味、彩り、食感などを考慮して季節ごとに約10種を提供している。また、宿の朝食で提供されるご飯は、地域づくり運動で復元された水車を使って精米しているもので、玄米を約5日間かけてゆっくり精米するため米に余計な熱を与えず、美味しく炊くことができる。

さらに最近では、地域の特産である「栗の渋皮煮」「梅煮」を製品化して宿泊客へのお茶うけに使用するとともに、店頭での販売も行っている。

##### ◇ 審査講評

「石畳の宿」には住民の熱い思いがこもっている。豊かな自然と暮らしの文化を守る“村並み保存運動”は昭和の時代から続けられ、2005年、第1回「美の里づくりコンクール」で農林水産大臣賞という形で結実した。四季折々の山間の風情、清流、生き活き稼動する水車、桜、蛍、盆踊り…など、行けば誰でも郷愁に駆り立てられる。県内はもとより、全国から時には外国からも多くの人々が訪ね、都市・農村交流活動は年々活発化している。

その人々を迎える古民家風の佇まいの「石畳の宿」は「さくらの会」で運営されている。売りは地域伝統的な家庭料理—とりわけ野趣あふれる山野草のてんぷら、水車精米のご飯などであり、その満足は高い。お土産品として、地元産の栗の渋皮煮、梅煮なども販売、いまや全国有数の農園レストランという評価を得ている。今後は、蕎麦屋や囲炉裏カフェなどとも連携をすすめ、地域の農産加工品の製造・販売、体験プログラムなど構築し活性化を目指している。傍ら、子供たちへの食育も実施しており、「美の里石畳を未来へ」という住民の願いは細やかな“おもてなし”風土を醸成し、人々に文字通り心地よさ（アメニティ）を提供している。

(船山 龍二)



## ●農林水産省農村振興局長賞

はばまい  
歯舞漁業協同組合 女性部（北海道根室市）

### 一 昆布ごはん、昆布いなり、タラドッグ、揚げ昆布

#### ◇ 活動の経緯と内容

歯舞漁業協同組合女性部は、漁協に所属する組合員の妻を中心に構成されるグループで、漁村女性の地位向上と漁村経済の自立による豊かな漁村づくりを目的としている。

地域の特産品である昆布を使用した創作料理を披露する昆布料理発表会の実施、他地域の女性団体を訪問しての昆布料理講習会の開催、市民向けおさかな料理教室の実施、そのほか地場で水揚げされる魚介藻類を用いた料理を各種催事やイベントで販売するなどして、市民を対象とした地産地消の促進と魚食普及、歯舞昆布のPR活動に努めている。

#### ◇ 代表作品の紹介

歯舞産早煮昆布の細切りを「はばまい昆布しょうゆ」と砂糖で甘辛く味付けしごぼうやにんじんと合わせて炊き上げた「昆布ごはん」は、それを目的に催事にやってくる人がいるほどの人気メニューである。その昆布ごはんをいなり寿司にしたものが「昆布いなり」。「タラドッグ」は水揚げされたばかりの新鮮な真鱈をカラッと揚げ、レタスと一緒にパンに挟んだ人気商品。「揚げ昆布」は、歯舞産猫足昆布を油で揚げ、独自製法のシロップと白ゴマ等を絡ませたお菓子で、女性部ならではの知恵が詰まっている作品である。



## ●農林水産省農村振興局長賞

あじさい らくや かほく  
季節の味彩 楽舎（山形県河北町）

### 一 なた巻き、凍み餅

#### ◇ 活動の経緯と内容

農協を早期退職した生活指導員が、平成15年に開始した加工事業が発端で、開業の半年後、自宅母家を開放しての農家レストラン「季節の味彩 楽舎」を開設した。現在、漬物製造業、菓子製造業、飲食店営業、味噌製造業の営業許可を持ち、凍み餅、草餅、笹巻き、なた巻き、自家製味噌や調味味噌と、約40種の加工品を製造、地域の農産物直売所4箇所で開催している。いずれも地域の郷土食であり伝統食だが、近年、各家庭で作らなくなったためニーズは高まっている。

農家レストラン部門は、伝統料理や創作料理約20品を朱塗りの会席膳に並べて提供する形で、季節毎にテーマを決め、春は雛御膳、夏は紅花御膳、秋は里の味御膳、冬はぬくもり膳、他にも行事にちなんだ季節の御膳を提供している。

生活クラブ生協との付き合いの中で、安全、安心の精神が身につき、使用する調味料も厳選、食品添加物を一切使わないことを信条としている。

#### ◇ 代表作品の紹介

地域の伝統菓子である凍み餅やなた巻きの加工は、いずれも熟練の技が必要とされる。

凍み餅は、粥を炊いて伸ばし、定形に切り分けて、縄で編み込んで干す。なた巻きは端午の節句の行事食であるが、笹葉でくるんで紐を結ぶという作業は、一般消費者等を対象とした講習会等で指導することもある。



## ●農林水産省農村振興局長賞

かたらんかい みさと  
だいとお加多欄会 (熊本県美里町)

### 一 山野草クッキングとお芝居弁当

#### ◇ 活動の経緯、内容の紹介

「だいとお加多欄会」は、平成8年、美里町の大遠多目的集会場を拠点に地区の女性8名で結成したのが始まりである。月1回の勉強会によって地域の高齢者や名人を先生に手芸・料理・かざら籠作り・わら草履作りなど、伝統の生活技術を学ぶ世代を超えた交流活動が始まった。さらに地域にある神社の農村舞台で開催される芝居見物を交流の場にしようと、「山菜弁当作りと農村舞台でのお芝居見物」の会を企画・実施している。現在では、都市住民も含めた14名が会員として活動に参画するようになった。

近年では、町で取組む新たなツーリズム「フットパス」の中心的組織にもなり、地域住民と協議しながらルートを設定、地域の女性たちにお茶や食事の接待の協力を得ることを実現させた。現在フットパスルートは美里町で10ルートとなり、町だけでなく周辺市町村へも広がろうとしている。

#### ◇ 代表作品の紹介

「山野草クッキングとお芝居弁当」は、参加者が地元の人たちと一緒に、山菜の収穫から公民館での山菜弁当作り、そして農村舞台での芝居見物を楽しむものである。年一回の農村舞台での芝居は、リピータも多く以後の交流にもつながっている。



## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

合同会社 弥生グループ (岩手県一関市)

### 一 やよいみそ、大橋がんづき

#### ◇ 活動の経緯、内容の紹介

平成13年10月に地元のJAの支店統廃合が決まり、地域のより処を残したいという地域の声に基づいて、廃止されるJA弥栄支店跡地の有効活用と地域の女性の雇用創出の場を兼ねた加工事業への取組みを検討、かねてから評判が良かった地元産の味噌作りを中心とした味噌加工研究会(現:弥生グループ)が設立された。

平成14年に加工施設を改修し、同年10月には菓子製造業の食品営業許可も取得、季節的な加工である「味噌」と通年加工が出来る「がんづき」を組み合わせた製造販売を始めた。また、販売額の増加にともない、販路拡大や後継者の確保のためには法人化が不可欠と判断、平成19年8月に合同会社弥生グループとなった。

#### ◇ 代表作品の紹介

本グループ起業のきっかけとなった「やよいみそ」は、地元産の大豆と米を使用し、添加物を一切加えず天日塩を用いてじっくり熟成させることにこだわった100%手作りの味噌である。地元の学校給食にも採用され、県内外からの個人客も年々増えるなど、着実にファンを増やしている。

小麦粉に卵と砂糖を加え重曹でふくらませた「がんづき」は、代々伝えられてきた郷土料理である。「大橋がんづき」は、乳幼児でも食べられるマシュマロのようなふんわりとした食感が特徴で、みそ味、塩味、くるみ、かぼちゃ、にんじん、りんご入りと多種類の商品を開発している。



## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

さけがわ

鮭川村食生活改善推進協議会（山形県鮭川村）

### ―「伝えたい残したいふるさとの味さけがわ」WEB サイト

#### ◇ 活動の経緯、内容の紹介

国民の健康づくり地方推進事業の実施を受け、村では食生活改善推進員の養成事業が実施され、昭和54年に鮭川村食生活改善推進協議会が設立された。当時、脳卒中の罹患率が非常に高く、村では脳卒中半減に向けた取り組みを推進し、その中で「食」の改善が重要なテーマとして掲げられた。

正しい食生活の取り組みは、地域を知りつくし住民とつながっている女性を中心となり、地域に根ざしたきめ細やかな活動を行いながら、子どもから高齢者まで健康的な食生活を実践することのできる地域づくりを目指し活動してきた。現在は地産地消をコンセプトにした食文化の伝承に取り組み、大きな視点から「食」を考え、村づくりに取り組んでいる。

#### ◇ 代表作品の紹介

村では、地域に伝わる郷土料理を紹介する冊子「伝えたい残したいふるさとの味さけがわ」をこれまでに3,400部発行したが、既に在庫がない状況である。そこで平成25年にWEBサイトを作成し、冊子に掲載されていた情報を加筆修正した上で、約140品目のレシピを公開している。

更に、郷土料理の作り方やその文化的背景について動画撮影も行い、WEB上で動画での紹介も始めている。



## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

NPO法人 ぷらっときすみの（兵庫県小野市）

### ― 手打ちそば、田舎巻き寿司

#### ◇ 活動の経緯、内容の紹介

きすみの地区営農組合では、従来から地元小学校でそばの栽培から収穫までを体験する食育授業を実施していたが、小学生からの「こんな美味しいそばを食べられるお店をしてほしい」との一声から、そばを提供する店の検討を始めた。そして当時行われようとしていたJR加古川線小野町駅舎の建替えに合わせて、地域の食文化の拠点と地域特産品販売所を兼ねたそば処を設けることを市役所に要望、実現した。

平成18年、それまで営農組合加工部がそば加工・販売や食育活動をしていたものを「NPO法人ぷらっときすみの」として独立開業、地元の農産物PRと合わせ「地域を元気にする」という目的の活動を展開している。

#### ◇ 代表作品の紹介

営農組合で生産したそばを100%使用した「手打ちそば」は、中力粉をつなぎに使った二八そばである。県内豊岡市但東町までそば打ちの研究に行き、何度も試作を重ねて現在のそばを開発した。

「田舎巻き寿司」は、昔から地元で食べられていたごぼうが入った具沢山の巻き寿司。行事の際、各家庭ではこの地域で生産がさかんだごぼうを入れた巻き寿司を作ることが多かったが、近年はごぼうの下処理や具材の準備に手間がかかることから家庭で作ることも減り、家庭内で味の伝承が難しくなったことから商品化したものである。

