

■平成 28 年度地産地消等優良活動表彰 受賞者発表（8 団体）

農林水産大臣賞（地域振興部門）

農業生産法人 株式会社あいあいファーム（沖縄県）

沖縄本島北部の今帰仁村の農業生産法人「あいあいファーム」の加力と申します。もともとは外食産業の企業です。12 年前から、有機野菜を主に提供するレストラン「だいこんの花」をやっていますが、なかなか野菜が手に入らないので、自ら農業をやろうと第一次産業へ入り、今帰仁村でスタートしました。

「あいあいファーム」は、「ものづくりと農業と食育を通して沖縄の人々の心と体の健康づくり貢献する」ことが経営理念です。特に沖縄は、健康長寿と言われていた時代が過ぎ、今は生活習慣病が蔓延する社会になっています。この状況を農業と食育で変えていきたいと企業活動を行っています。

「あいあいファーム」は、美ら海水族館から 15 分ほどの農村風景が広がる場所にあります。今帰仁村は、人口約 9,500 人ですが、私どものところへ来ていただくお客様は、年間約 4 万人いますので、農業観光では貢献できているのかなと思っています。

農業は耕作放棄地から始めました。有機 J A S 認定の 1.3ha の畑は、沖縄県内では大きな方です。運営施設は約 4 千坪、廃校になった村の建物をお借りして、農産物加工所、セミナールーム、レストラン、宿泊と多岐にわたって事業を展開しています。外食産業の企業なので、那覇市内、沖縄市で洋風のレストランを 7 カ所、居酒屋を 3 カ所で営業しています。最近では、中部徳州会病院でスタッフの方々や一般のお客様への食事も提供しています。

6 次産業化の取り組みについては、特に沖縄の小麦と大豆の現状を変えたいという事からスタートしました。3 名でスタートしましたが、今では 39 名まで雇用を拡大しています。主に、玄米麹味噌とアンダンスーという油味噌を作っています。島豆腐も、出来ればすべて沖縄の大豆で作りたいところですが、まだ生産技術が伴わず、国産大豆を使って島豆腐を作っています。山間地ではタンカンとパイナップルを作り、採れたものも自分達で加工します。天然酵母を使ったパン工房も運営し、間引きした人参を使うなど工夫しています。直売所では、近隣の 6 次産業化に取り組む銘菓や生産者の商品を販売しています。

私達は食育にも取り組んでいます。沖縄の食に慣れてない子ども達が増えており、沖縄の食を維持してくために、沖縄料理の大事な食材である豆腐作り体験や沖縄そば作り体験を行っています。

大豆は昭和 30 年には、沖縄県で 7,700t 取れていましたが、現在はゼロです。沖縄で食べられている豆腐は、アメリカ産の大豆です。沖縄の食文化を守り、復活させたいという思いから、国の支援も頂きながら、大学や生産者とともに大豆の復活を目指して取り組んでいます。小麦も、1960 年には 1,600t ほど取れていましたが、現在は約 49 t です。ソウルフードである沖縄そばも、今は外国産の小麦になるので、何とか復活させていきたいと思っています。

インバウンドにおいても沖縄がとても注目されているというデータがありました。沖縄に

期待して来られる外国人の方も多いため、地産地消を頑張り、美味しい沖縄の物を食べて頂きたいと思います。

私達は、農業と観光産業を結び付けていく事が重要だと思っています。地産地消を軸に、農業と観光を結びつけていけば、必ず明るい展望が見えてくると考えています。子ども達にも、観光客のお客様にも、沖縄の食文化の大切さを伝えて頑張っていきたいと思っています。

農林水産大臣賞（交流促進部門）

JAおうみ富士 ファーマーズ・マーケットおうみんち（滋賀県）

私どもの農協は、管轄人口が約12万8000人、4万4000世帯の中にあります。農業生産高は、非常に小さい地域です。直売所の出荷者登録数は571名。朝6時には店に足を運びコンピュータの前に座っています。「何を悩んでいるのですか」と聞くと、「100円にするか110円にするかで悩んでいる」という風景で毎朝スタートします。このような生産者の思いを知る消費者は、朝9時から店の前に並び、生産者と消費者の交流が始まります。

地産地消の流れが途切れている部分を感じて本事業が始まりました。「参加して知って貰い、見てもらって、何よりも食べて下さい、地産地消の醍醐味が味わえるでしょう」という思いで、2008年にオープンしました。施設は3つあります。商品を販売する直売所、その日に出荷される野菜を見てメニューを考え、料理するバイキングレストラン、休憩や交流活動ができる交流施設です。

「いつ行っても、直売所は色々なものがあって便利」となれば良いですが、農産物が無い時期もあります。スーパーのように、いつでも何でもあるというわけにはいきませんので、先にレシピやメニューを作るのではなく、その日にある農産物を使って料理をしています。田舎の家庭料理です。

これまでは、匠と呼ばれる農家が沢山いる中で運営していましたが、今は若者にも地産地消の運動に参加してもらっています。これでもまだピースは埋まりませんでした。なぜ埋まらないかという、消費者の方々が「お客様」という位置でしかなかったからです。

我々の強みは、地元の畑から、24時間以内に食卓へ届けるスタイルをとれること、そして、どのような方法で作っているか、野菜にしゃべる力があつたらしゃべらせることができることです。そこで、「ゲストをキャストに」の合言葉で、「1日1時間だけでも農業してみませんか」と、お客様にも農業の分野にも足を踏み入れてもらう展開を進めました。農業人口が少なくなる中で、地域総農業者、地域総兼業農家の発想です。

私どもの地域には、色々な宝があります。今の時期だと、ススキを束にしたら結構売れます。通勤・通学で来られる方も、お客様というより、地産地消の主役になっていただく、ツーリストとして来られる方も、おにぎりを食べて美味しいねと言っただけであれば、それで地産地消の主役になります。

「Biwa-Rism」をキーワードにしました。「琵琶湖でツーリズム」の造語です。「作ること、食べること、つなげること」をキーワードに地域、農、農村、農業、農業者それぞれが「が・

で・の」の組み合わせを考えています。地域が農でできること、農で地域を盛り上げること、そういったことを考えて進めています。具体的な例では、休耕地に1万6千本のさつまいもお客様に植えて貰います。好きなだけさつまいもを持って帰ってもらい、残ったさつまいもで「Aozora」という焼酎を作りました。お客様も農業者になるので、農業者割引価格があります。指導者は匠の農業者です。

これからも農産物を有効に使って地域資源を活用し、地産地消を図っていきたいと思っています。

全国地産地消推進協議会会長賞（消費拡大部門）

みやぎ生活協同組合（宮城県）

仙台から来ましたみやぎ生協です。店舗および共同購入、宅配を中心にした購買事業を営んでいます。今回は、「顔とくらしの見える産直 めぐみ野」の活動と、東日本大震災以降の被災地支援活動として取り組んできました「食のみやぎ復興ネットワーク」と、これを発展させる形で「古今東北」の商品開発の概要についてご紹介いたします。

「顔とくらしの見える産直」活動は、みやぎ生協の前身「県民生協」の時代、1970年からの歴史です。元々は「安全で美味しい食べ物が欲しい」消費者と、それに応えたい地元の生産者（卵と豚肉）から始まりましたが、今では様々な分野へ広がっています。みやぎ生協の産直として取り扱う3つの基準として、①産地と生産者が明確であること ②生産方法と手段が明確であること、そして、みやぎ生協の産直の最大の特徴は、③組合員（メンバー）と生産者の交流があることです。これを絶対条件にしています。なぜ交流を大切にするかというと、「産直は心の交流が大切である。心の交流をベースに消費者と生産者が同じ立場、同じ考えを持ちながらその取組みを社会的な運動として取り組んでいこう」といことが、当時から一貫して貫かれている考え方です。

1985年に地元の農協を含めて「宮城県産消提携推進協議会」を発足し、現在では49団体が参加して、地域のJA、全農みやぎ、仲卸、流通メーカー、漁協、様々な団体が構成しています。産消提携推進協議会の名付けにもこだわりがあり、「生産者と消費者の立場を対等に表現しながら、さらに提携の内容を生産物の取引だけでなく両者の交流を軸にしながら食料問題、環境問題、地域振興など様々な暮らしをとりまく問題を幅広く取り組むこと」を意味しています。日本型食生活の確立と食料の安全性向上、食料自給率の向上、宮城県だけでなく日本の一次産業を守っていこう、国民合意の運動を進めていくことを大きな特徴にしています。

一般流通で使われている産直と、みやぎ生協で使われている産直との違いを明確に差別化していくため、震災後2011年9月に「めぐみ野」のブランド名を立ち上げました。

「めぐみ野」は、2015年度は延べ人数年間9,651名、毎年年間1万人弱の人々が参加しています。活動の一例として、田植え交流会、稲刈り体験、田んぼの生き物調査があります。稲が出始めた頃に、子どもと一緒に水辺の生き物調査をすると、「めぐみ野」のお米は農薬を

減らしている所以他の田んぼより様々な生き物がいると実感して貰えます。

食のみやぎ復興ネットワークは、震災復興をメインに立ち上げた活動です。東日本大震災では、たくさんの生産者が大きな被害を受けました。産消提携推進協議会の呼びかけで、もっと輪を広げていこうと生産メーカー、卸業者、企業の方にも加わって頂いて始めました。活動内容は、作業支援ボランティア、募金を集めてコンテナを寄贈、ふるまい企画として震災から復興した生産物をメーカーとコラボしながら消費者に届ける等です。津波をうけた沿岸地域では、塩分を含む土壌でも栽培しやすい品目を栽培し、しっかり売って行くというプロジェクトも行っています。これらを発展させるため、「古今東北」というブランドを立ち上げています。特徴は子会社を立ち上げて販路拡大して、全国の生協や全国のスーパーでも取り扱えるようにしているところです。

農林水産省 食料産業局長賞（地域振興部門）

JA東京むさし 小平支店（東京都）

東京に農地があるのだろうかと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、小平市には、市の面積の約9%の農地が残っています。農家は、直売が中心です。地産地消を進めていく中で、農協として何を重点項目にしようかと考えた時、「食育教育・子ども達の学校給食」という話になりました。しかし、実際に納品するには、出荷者メンバーを揃え、ある程度の規格が揃っている品物でないと、調理員が使いづらいということがあります。ここまで取り組めたのは、行政、学校、栄養士、農家組合員そういう人達が、同じ方向に向かって、子ども達に地元の食材をしっかり食べてもらおうと取り組んだ結果です。平成28年度の3月末で、約27%の納品率になってきました。地球の温暖化問題を考えれば、フードマイレージもしっかり取り組みながら、地産地消を進めなくてはいけない。市との約束では、30%を目標にしているので、これからも指導経済課を中心に、農家の皆さんに計画生産をしっかり立てて頂きながら取り組んでいきたいと思えます。

農業生産法人 有限会社山国さきがけセンター（京都府）

山国さきがけセンターは、地域と地域住民が支え合い、地域活性化を目指す会社として、自治会が呼びかけて設立された特殊な会社です。平成13年に発足し、平成20年に農業生産法人化しました。

少子高齢化と過疎化が進む山間地で、農業後継者が減少していく中、地域農業の担い手として農地を守る、鹿・猪など獣害に悩まされながらも農地を借り上げ、集約を積極的に進めてきました。地域からお預かりした農地を活用して、大豆や米の生産拡大に取り組んでおり、加工販売する味噌や餅、納豆などの原材料を地元生産にこだわって6次産業化を進めています。特に味噌は、京都市の学校給食で安心安全の食材としてご利用いただいております。JA

京都の全地域から、お正月用の鏡餅の注文もいただいております。また、地域の食材を活用した体験交流の取り組み、水田のフル活用をはかるための地下給排水システム（FOEAS）にも取り組んでいます。今回の受賞を糧として、さらには地域の皆さんに依拠しながら、地域活性化と会社の健全経営を進めていく所存です。

農林水産省 食料産業局長賞（交流促進部門）

山形県南陽市立梨郷りんこう小学校

子どものうぎょうせいさんほうじんのびのびファーム（山形県）

全国でも珍しい小学生の会社のある南陽市立梨郷小学校校長淀野と申します。平成 25 年度から校内に 6 次産業化を学ぶ学習チームを設置し地域の方と共に「梨郷の美味しい野菜を全国、世界へ」を合言葉に取り組んできました。本日は本校の文化祭があり、残念ながら社長 4 名が参加できず、メッセージを預かってきましたので代読します。「この度、素晴らしい賞をいただきのびのびファーム一同とても喜んでいきます。私達は地域の方々や被災地の方々に美味しい野菜と元気と笑顔を届けられるようみんなで協力して頑張っています。今月 7 日には東日本大震災の被災地である宮城県塩釜町浦戸諸島、寒風沢島、朴島、野々島の皆さんに白菜と大根を 150 個ずつ届けます。お届けする野菜は 9 月 2 日に全校生で植栽しました。のびのびファームだけの力ではなくのびのびファーム以外の方からの力も借りて頑張っています。のびのびファームではこのような被災地との交流の他にも災害にあった地域、宮城県亘理町のいちご、福島市のひまわりプロジェクト等の支援活動も行っております。このような活動で有難う、助かったよと言ってもらえると私達も元気をもらえます。今回このような賞をいただいたことはこれからもずっと忘れないと思います。本当に有難うございました。」

唐戸魚食塾（山口県）

皆さんは唐戸市場をご存知ですか？下関にあります。その 2 階に料理教室ができるスペースがあって、そこを拠点に 12 年間活動を続けています。窓の外を見ると関門海峡、九州門司港が見えます。

この 9 月には、100 回目を向かえ、これまでの参加者が 2,600 人を越えました。料理教室は、原則第 3 土曜で、講義、実習、会食を行っています。講義では、旬の魚などを学び、料理人のデモンストレーションで学び、グループで料理実習、新鮮な魚を一人 1 匹ずつ捌いて、しっかりと料理していただきます。大切にしていることは笑顔になること。手間をかけた料理が出来れば、それだけで笑顔です。そして食べて笑顔。笑顔と講義、調理で食を大切にす文化を作っています。地産地消を唱えるのではなく、大切な食事だから、地産地消が当たり前になります。大切なものだから、時間もお金もかけ食材も選ぶのだと思います。

農林水産省 食料産業局長賞（消費拡大部門）

さいたまヨーロッパ野菜研究会（埼玉県）

さいたまヨーロッパ野菜研究会(通称ヨロ研)は、日本では珍しいヨーロッパ野菜の生産から流通・販売に取り組む団体です。この会ができる以前は、ヨーロッパ野菜が手に入らず、国内、できれば市内でヨーロッパ野菜の栽培に取り組んでくれる生産者はいないかと探している状況でした。2013年、さいたまヨーロッパ野菜研究会の誕生によって、私達、料理店も念願だった本場と同じイタリア料理をお客様に提供できるようになりました。

ヨロ研の特徴は分業です。生産指導を担うトキタ種苗、モチベーションの高い若手生産者、物流を担う関東食糧さん、レストランのニーズを伝える料理店経営、事務局の5本柱で、それぞれの分野のプロフェッショナルの連携で発展してきました。今では県内1,000件、都内では120件の飲食店に納品するまでになりました。初年度100万円の売上が、2014年には1,500万円、2015年には3,100万円、本年度は4,500万円の出荷額を見込んでいます。私達の次なるテーマは、さいたまヨーロッパ野菜研究会のブランド化です。この度の受賞で、ブランド化に弾みがつくものと確信しております。

■第9回地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者発表（11団体）

農林水産大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

岩手県立中央病院 栄養管理科（岩手県）

岩手県内には20の県立病院と6つの診療センターがあり、当院の診療科は30科、病床数685床、給食数は1食当たり約450食です。栄養管理科では、診療科ごとに管理栄養士1名、調理師2名でチームを編成しています。アレルギーや個人対応、患者が希望するメニューを選択できる特別メニュー等もそのチームで担当します。今回受賞した「こずかた御膳〜いわての美味しさてんこもり〜」は、産婦人科、小児科病棟で提供しているものです。「こずかた」とは、盛岡市を指し示す言葉で、地元の美味しい食材を、プレート皿に盛り付けて、少しずつ楽しんでいただけるようにとの思いで提供しています。目で見ても楽しめる献立で、主食は十穀ごはん、メインのきびのハンバーグは鶏ひき肉、きび、たまねぎを使用し、ソースには健康ブームで注目されるえごまを取り入れ、味付けは酸味をきかせさっぱりと仕上げています。豆のサラダは枝豆、パプリカ、さば缶を使用し、手作りのヨーグルトドレッシングをかけています。里芋の焼きニョッキは、風味豊かな南部小麦を合わせ、豆乳ソースで仕上げられています。白和えは盛岡豆腐と県産野菜を使用した、くるみの風味になっています。

岩手県では、地産地消県民運動の推進を目的に、毎月1回第4週の金、土、日を「いわて食財の日」に定めています。食材の豊かさ、美味しさに感謝し、地産地消の普及に取り組む

ことを目的としています。岩手の食材は皆の財産という考え方から「財」という漢字を使用しています。当院でも、いわて食財の日に、旬の県産食材を利用した郷土料理の提供を行っており、病院食として提供できるよう献立を工夫し、その都度、患者さんへも食材紹介のメッセージカードを配布しています。また、病態ごとに同じ食品でも調理方法を工夫して提供し、地産地消の普及に努めています。

特別メニューは調理師もメニューを考案し、旬のトマトを使用したロールケーキ、岩泉ヨーグルトを使用した甘夏パフェ、盛岡冷麺など、県産食材を積極的に利用しています。産婦人科・小児科では、おやつの特典メニューが人気で、月に1度のおやつバイキングではたくさんのお患者さんに選択していただいています。

県産品を使用したメニューは、人間ドックでも提供しています。また、院内の糖尿病教室での活動では、調理師が手軽にできる家庭料理の紹介と実演を行っています。旬の県産食材を使用したメニューで、患者さんに配布するレシピにコメントを加えて、地場産食材の良さをPRしています。

当院では、食事摂取量が不足している妊婦の患者さんを対象におやつ提供を行っています。胃の圧迫等による理由から、食事を十分に摂取できないため主食量を調整し、必要栄養量の充足を目的として、食育推進員の調理師と管理栄養士で考案した県産食材を使用したおやつです。患者さんが母親となり、子ども達に食事の大切さを伝えていくことも食育の一貫だと考えています。

岩手県は豊富な食材の宝庫です。私達は、病院調理師として出来る食材の紹介やメニュー提供を通して、県産食材の普及に取り組む活動が重要であると考えています。患者さんは入院中の食事を楽しみとしていますので、今後も岩手の美味しい食材を取り入れた病院食の提供を行っていきたいと思います。

文部科学大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

川辺町学校給食センター（岐阜県）

川辺町は、岐阜県のほぼ中央に位置し、名古屋や岐阜までの通勤圏内にあります。川辺町学校給食センターは、共同調理場方式で運営しており、合計 910 食の給食を統一献立で提供しています。職員体制は 13 名です。

受賞献立では、県内産を含めた地場産物を 14 品目使用し、活用率は、56.7%です。里芋おはぎは、川辺町の郷土料理で、昔から里芋がとれるお彼岸の頃に米の豊作と家庭円満を感謝し、里芋おはぎを作って神仏に供えていました。米が貴重な時代、地域でたくさんとれる里芋でかさ増しをして食べられていたことが始まりです。朝早くから小豆を煮て、あんこを作ります。つぶしたご飯を丁寧にまるめて、あんこやきな粉で包みます。900 人分を作るのは大変ですが、子供達が毎年楽しみにしており、35 年続く伝統給食となっています。おはぎを作る家庭が少なくなる中、給食をきっかけに、子ども達が家庭で話すことで地域に残していくことが私達の願いです。

地場産物導入の経緯は、平成9年頃、「愛菜の会」が発足し、学校給食に地場産野菜を使うようになりました。当時から役場の産業環境課が中心になり、JAが関わり組織がきちんと作られています。町内産だけでは収穫量の確保が難しい場合は、近くの市場と連携し、できるだけ県内産の野菜を納品して貰います。安定的な野菜入荷のためには、市場の協力も大切で、日頃から情報交換をしておくことが大事です。価格は市場価格を参考にし、品質に合わせて価格決定しています。県、川辺町、JAによる学校給食地産地消事業で県内産の米、小麦粉、野菜、大豆、豚肉等については、市場よりも安く購入することができます。年間23種類の地場産野菜や果物を使っています。

平成21年には、「かわベジタン」というキャラクターを作り、献立表に掲載し、地場産物を使う日が一目で分かるようにしました。「かわベジタン」は児童から募集して決まったキャラクターです。

今年度からは毎月1回「ふるさと川辺給食」と名付けて、地元の食材を学校でも食育に活用しています。4月は筍ごはん、前日に掘った筍を朝納品して貰い、調理員はすぐに皮をむき、米ぬかと一緒にゆでます。手間のかかる大変な作業ですが、本物の味を子ども達に届けています。給食の時間には、本物の大きな筍を子ども達に見せて回ります。7月はとうもろこしです。調理員は、300本の皮をむいてゆでます。「4月に種をまき90日間もかけて大事に育てたとうもろこしだよ」と子ども達に伝えると、「あまい」「実がシャキシャキ」と笑顔でかぶりついていました。先生方の提案で、生産者に手紙を書いて感謝の気持ちを伝えることとなり、生産者の方も大変喜ばれました。

1月の学校給食週間には、児童と生産者の「ふれあい給食」が計画されています。子ども達は生産者から直接、野菜作りの話を聞くことで感謝の気持ちへとつながり、生産者も子ども達がおいしいと食べている姿に励まされ、これからも頑張りたいとの気持ちが高まります。保護者へは食育だよりを通して、地元生産者と連携した取り組みを紹介し、安心安全な給食を支えてもらっていることや、食育につながっていることを伝えています。また試食会や親子給食でも伝えることで、感謝の気持ちを伝えて下さる保護者の方や、給食の話題は家庭の食卓でものぼり会話が弾むと伺うこともあります。これからも郷土の味、ふるさと川辺の味を子ども達に伝えて、そして地域の生産者と共に、子ども達の笑顔を、健やかな成長を支えていきたいと思えます。

農林水産大臣賞（外食・弁当部門）

株式会社丹青社 福岡県物産観光展示室よかもんカフェ（福岡県）

よかもんカフェは、弊社丹青社が福岡県より受託運営を行っております「福岡よかもんひろば」の中にあります。福岡よかもんひろばは、伝統工芸品常設展示や季節ごとに行う企画展示コーナー等のフロアと、よかもんカフェがあるフロアの2つからなります。親子で遊べるスペース、ミーティングスペース、物産販売等のコーナーもあります。当施設はMADE IN FUKUOKAをキーワードに福岡の工芸、観光、食などを県内外また国外の方に向けて、五感で

楽しんでいただけるよう情報発信しています。

福岡県には、たくさんの特産品がありますが、まだまだ知名度が低いものがたくさんあること、福岡の食の担い手である学生を応援したい思いから、福岡のよかもんを集めた日替わりランチを考案しました。「よかもん」とは、「よいもの」という意味の博多弁です。今回の受賞メニューは、主食は赤米入りの県産ごはん、主菜はフルーツを使った豚肉となすと無花果の重ね照焼き風、その他副菜を3品と汁物、お茶、デザートがついたランチです。様々なよかもんを紹介するため、メニューは日替わりです。「博多すぎたけ」など福岡県が開発した食材をアピールするために調理提案することもあります。県内各所の直売所より、野菜を中心に仕入れて、県内メーカーの調味料も使用しているため、毎日8～9割が県産品を使用することができています。

県との協力体制は、1つ目は食の安全地産地消課との連携です。福岡県では毎月19日を食育の日としており、この日は県庁ロビーにて直売所が出張販売を行っています。当日の出張販売所の野菜を使用した、食育の日特別バージョンのよかもん弁当を販売することで相互利用を促しています。2つ目は健康増進課との連携です。野菜100g以上のメニューに認められる、食の健康サポート店に登録しています。よかもん弁当では160g～250gの野菜を毎日使用しています。9月には健康増進週間の取り組みとして、地元病院の夕食メニューをお弁当で再現しました。最後に、子育て支援課との連携です。こちらには、福岡よかもんひろばが登録しており、月1回親子イベントを行っています。未就学のお子さんが多いことから、野菜を食べる特別メニューとしてキッズランチを提案しています。また、旬や節句など日本ならではの四季を大切に、行事に合わせた特別メニューを計画しています。

食材を取り上げたワークショップも行っています。地元製粉会社主催のワークショップでは、同じ量、同じ製法で焼き上げたパウンドケーキを、地元製粉会社の粉と一般的な小麦粉で食べ比べを行い、製粉会社の方から、保存方法や一般の消費者の方が知らない情報を教えて頂きます。2か月に1回開催する地元茶園主催のワークショップでは、八女茶を気軽に楽しめ、メディカルハーブという視点からお茶を考える会として大変人気があります。地元JAと生産者の会によるワークショップも行いました。きのこを素材に、もぎとり体験も行い、直接、生産者と消費者の声が聞け、顔が見える会となりました。このようなワークショップは個人消費拡大のきっかけになればとの思いで随時開催しています。その他の取り組みとしては、規格外のフルーツや野菜を、ジャム、スコーン等に加工して販売しています。今後も、これから生まれてくる県民のための講座、いつまでも美味しく食べてもらうための講座などの開催を予定しています。

農林水産省 食料産業局長賞（学校給食・社員食堂部門）

高浜町学校給食センター（福井県）

高浜町は福井県の西側に位置し、隣は京都府舞鶴市です。若狭湾に面し、美味しい魚がたくさん獲れます。そのお魚は、漁協を通じて学校給食に届けて頂いています。若狭富士と呼ばれる「青葉山」の麓では、学校給食の生産者グループが美味しい野菜を作ってください、

給食に納品していただいています。その他にも、たくさんの方に学校給食は支えられています。生産者の方々の思いを子ども達に伝えたい、そういう給食にしていきたいということで日々励んでいます。取り組みの一つとして、子ども達が地域を知る体験学習を行い、それを給食に活かしていく取り組みをしています。今回のメニューにそら豆がありますが、地域の生産者から、そら豆について教えていただき、子ども達がさやを剥いたものを給食に活用することで、子ども達も給食に出ることを楽しみに、喜んで貰うことが出来ました。これからも、子ども達が地域を知る、地域を大切に作る気持ちを深められるような学校給食を食育として進めていきたいと思ひます。

中津川市立東小学校・田瀬小学校（岐阜県）

受賞メニューの主菜は、地元の米粉と地鶏恵那鶏で鶏の天ぷらをつくり、その上から地元名産の糸寒天とナスやトマト地元夏野菜を使用した和風のソースをかけました。糸寒天がキラキラと反射して、目にも涼しい夏の料理です。またピリッと大豆まるごと汁には、飛騨美濃伝統野菜のあじめこしょうをアクセントに入れ、程よい辛味が食欲をそそります。このメニューは、3年生国語「すがたをかえる大豆」という単元に関連し、大豆の加工品を多く入れています。給食に出る大豆は、県内産100%です。市内では、大豆栽培の授業や子どもが作った味噌を給食で提供するなど、授業と結びつけた給食に力を入れています。また、田植えから稲刈りをして作ったお米は給食に出し、最後はしめ縄づくりをするという、年間を通じて地域の方との米作りの授業や、野菜生産者の方の畑を見に行く社会科の学習、その野菜を給食に出して、授業で学んだことと給食を繋げる食育活動が多数あります。この度の受賞を、栄養士、給食調理員はもちろん、生産者の方や地域の農業祭でも報告して、皆で喜び、今後も地域全体で盛り上がっていったらいいなと思ひます。

佐伯市立佐伯小学校（大分県）

食育基本法が制定された当時は、二千食というセンターに勤めていて、全ての子ども達に食育を行うには、生産者の方々に取材に行き、それを記事にして配ることなら出来ると思ひ、取り組みました。私自身が農家で育ったにも関わらず、知らないことが多く、年中無休の鶏卵、養豚の生産者、命がけで仕事をしている漁師、台風などの自然と共に生きる覚悟が備わっている農家の方々の苦勞や技術の進歩、それにかかる費用を知りました。また子ども達のために、農地や技術を残そうとする生産者や行政の方々との出会いがあり、自分自身がその取材を通して勉強になりました。受賞メニューは、廃棄されていたブリカマを、学校給食用にアレンジして提供しているものです。当小学校では毎月1回、尾頭付きの魚を食べる日というものを続けており、月1回、丸ごと1匹の魚を出します。子ども達も食べ慣れており、食育は続けることが大事と感じているところです。この受賞を生産者の方々、次の世代の親になる子ども達に繋げて、今後も続ける食育を行っていきたく思ひます。

社会福祉法人出光会 上高田保育園（長野県）

今回の受賞は、日頃から子ども達のためにご理解ご協力を頂いている、地元長野市の皆さんにとって大きな励みとなる喜びです。今回の地産地消メニューは、豊富な夏野菜をふんだんに使い、恵まれた郷土の豊かさと、地域で受け継がれてきた伝統、なにより旬の野菜の旨みを十分に子ども達に感じて味わってほしいと願い、毎日仕上げています。年間の栽培計画をたて、農薬などを使わずに季節の新鮮な野菜を提供してくれる地元の生産者の皆さん、それらを集め届けてくれる流通業者、少しコストはかかるけれど、それでも良いと理解してくれた保護者の皆さん、多くの皆さんとこの喜びを分かち合い私共も引き続き子ども達へ地元の旬の味、郷土の味、自然の恵みを美味しくいただく有り難さを子ども達に伝えていこうと思っています。

株式会社グリーンハウス デンソー5号館営業所（愛知県）

グリーンハウスは、主に産業給食を活動しています。今回の受賞メニューは、愛知県刈谷市のデンソー本社で、日替わりで提供しているものです。デンソー本社では、夏季限定でモーニングシフトという朝方勤務が始まります。そこで社員に、健康かつ美味しい朝食を出してほしいという依頼をきっかけに始まっています。その中で、私が考案したのが「めざまし地産地消プレート」です。愛知の食材を活用し、地元から食材を仕入れ、栄養満点かつ、食育につながるものになっています。さらに、ワンプレートで色々な味が楽しめて栄養が取れるように考案しています。グリーンハウスでは、「人に喜ばれてこそ会社は発展する」という社是を掲げています。今後も、食を通して人に喜ばれる地産地消の活動を広げたいと思います。

農林水産省 食料産業局長賞（外食・弁当部門）

ふるさとにしなす産直会 おふくろ亭（栃木県）

我が会は、平成8年に立ち上げ、産直部門 170 名、農村レストラン、惣菜部、味噌販、菓子加工部、従業員は 50 名ほどになります。全員女性です。栃木県の男女共同参画の推奨により、朝早くに来られる人は早く出勤、子育て世代は、子どもを学校に送ってから出勤するなど、二部体制にしています。今回の応募メニューの内容は、常日頃から行っていることです。いつも通りのメニューが受賞に結びつき、みんなで驚いています。ご飯も地元米、梅干しも産直で出されている手作りのもの、惣菜は地元の食材で作る、当り前のことと思っ取り組んでいます。今後も地産地消はもとより、根底にある食育を念頭に置いて、これからも従業員一同、励んでいく所存です。

葉っぱ〜カフェ tutti (富山県)

富山県射水市で夫と共に小松菜栽培を20年以上やっています。今年で9人目の研修生を受入れています。若い小松菜農家が増え、小松菜の生産量も増える中で、もっと消費者に食べて貰いたいという思いが増し、消費者の方々に小松菜の料理を提案し、みんなが小松菜の料理をして貰えるようになれば良いと思い、平成25年に小松菜の推進普及を目的に、葉っぱ〜カフェ tutti を開店しました。小松菜以外の野菜も自分の畑で作り、安心安全な料理を提供しています。消費者交流や小松菜収穫体験イベントには、子ども達に来て貰い、自分で収穫して、小松菜のナムルやお好み焼き等を作ることで、小松菜嫌いのお子さんが笑顔で食べてくれるようになったのが本当に嬉しいと思っています。今年からは、農商工連携で、他業者と連携して小松菜の新しい商品作りに取り組んでいます。これからも地元野菜の美味しさを伝えていきたいと思っています。

地産地消給食等メニューコンテスト審査委員特別賞

(学校給食・社員食堂部門)

認定こども園 さざなみ保育園 (熊本県)

毎日、子ども達のランチルームから「今日の給食は何？」という声を励みに、給食室を走り回っています。私達の保育園では日頃から、子ども達の育ちについて様々なことに取り組んでおり、その中でも、食育は特に大事にしていることの1つです。私達の食育のねらいは4つあります。1つ目は自然物として食材と関わること、2つ目は自然物から食材への変化を知ること、3つ目は料理となったものを美味しく食べること、4つ目は食や食に係る人達の仕組みと関わりを学ぶことです。保育とのつながりを持った給食づくりを目標の一つにして、絵本などを使った物語メニューを始めました。この物語メニューは、子ども達だけでなく、保育教諭にも主食に興味を持ってもらうことにも繋がりました。ふるさと人吉はいいなど、子ども達がふるさとの味として、大人になっても覚えてくれるような献立作りを日々考えています。