

高知県高知市

JA高知市女性部直販部会なるクラブ

【組織概要】

- 代表者 : 濱渦 祥子
- 所在地 : 高知県高知市高須東町4-8
- 活動開始年 : 平成16年
- 生産者 : 13名

【取組内容】

○JA高知市女性部の加工組織「なるクラブ」は、平成16年度に開店した直売所「真心(まっこと)ふぁーむらぶ」で、「地域農産物を活用した加工」を活動の柱に、お弁当・お寿司・お総菜等の製造・販売を行っている。

○なるクラブの販売実績は、平成28年は135%（25年対比）で、それに伴い直売所の販売実績も119%、購買客数111%、客単価107%と向上。

○クラブ員の時間給を112%、グループ全体の所得を120%向上させ、さらに雇用も拡大。

○農家レストランでは、直売野菜を使った新メニューを提供し、それを元に商品開発。

○学校給食等において郷土料理の伝承活動に貢献。



POSデータ分析・課題解決による販売額アップと雇用拡大

消費者との交流による地域食材料理方法のPR

学校給食への食材提供と郷土料理の伝承活動



・ POSデータを活用し、時間帯別の購買客数、商品別・月別の売上を比較する等、様々な角度から分析を行い、改善点を洗い出すことで、売上げが28ヶ月連続で前年同月を上回っており、クラブ員の士気向上に繋がっている。

・ また、POSデータ分析の結果、従業員のシフト体制の改善にも繋がっている。

・ 平成22年から農家レストランを年に2回開催。消費者との交流の場だけでなく、地域食材の料理方法のPRの場や新メニューの評価の場としても活用。野菜やお弁当・お惣菜の販売促進に繋がっている。

・ 高知市内小中学校の学校給食20,000食へ、毎月1回の地産地消の日の献立に合わせて、高知市産大豆に高知市産米を使用した味噌を納品。また、高知市産スモモの規格外品をピュアに加工し納品することで規格外品の有効活動に取り組んでいる。

・ 学校給食関係職員に対して郷土料理の伝承活動に取り組んでいる。

岡山県瀬戸内市

備前福岡の市圏地産地消推進協議会

【組織概要】

- 代表者 : 大倉 秀千代
- 所在地 : 岡山県瀬戸内市長船町福岡1588-1
- 活動開始年 : 平成19年
- 取組参加者 : 生産者20名、消費者30名、事業者20名

【取組内容】



- ・「備前福岡の市圏地産地消推進協議会」は、平成19年に発足。昔盛んに開催されていた「備前福岡の市」を現代版の市として復活。
- ・「備前福岡の市」は、伝統的な食材、地元農産物、加工品の活用を通じ、出店者のみならず、地元農家や住民活動の活性化並びに刀剣など地域文化の継承に大きく寄与。
- ・当協議会が中心となり、学校給食への地元農産物の新たな食材供給ルートを構築。
- ・地元農産物の収穫体験「親子田んぼと食べるもん学校」において、子どもたちが食や地域に関心を持つきっかけを提供。

伝統文化の継承と地産地消の取組拡大



- ・毎月第4日曜日に市を開催(復活後140回超開催)。生産から加工販売まで一貫して地元のものを使うことで、住民の地域に対する誇りや絆の再生につながるなど、地域の活性化が図られている。
- ・協議会会員は、生産者、食品関連業者、地域住民など幅広く、出店者は環境負荷の少ない農法による生産や加工・販売を行うことで商品に付加価値をつけるなど地産地消に取り組んでいる。

地場産農産物の市内学校給食への提供



- ・市内の生産者から出荷された農産物を農協や八百屋を経由し、各給食センターまで届ける体制を構築。対象作物数や提供期間を着実に伸ばし、地域農産物や農家の活動、意識向上に寄与。
- ・地元で調達できる食材と献立とのマッチングなどを当協議会が中心となって行っている。
- ・児童と生産者のつながりを深め食への関心を高めるために、食材提供生産者との交流会を実施。

食と農をつなぐ活動、食育体験学習の実施



- ・「親子田んぼと食べるもん学校」を平成18年に創設。年間を通して専属の畑や水田を使い地元の親子が参加して、田植えや水田での合鴨放鳥、野菜の栽培、麦踏、芋掘り体験などを実施。
- ・収穫した小麦で手打ちうどん作り体験や収穫した大根を福岡の市で販売するなど生産から販売までの体験を通じた食育活動を実践。

岡山県倉敷市

株式会社 浅原青果 備中美味しく食べよう倶楽部

【組織概要】

- 代表者 : 浅原 真弓
- 所在地 : 岡山県倉敷市玉島1-10-25
- 活動開始年 : 平成18年
- 生産者 : 30名

【取組内容】



- (株)浅原青果は、50年の歴史がある青果問屋。
- 消費者と生産者の交流による相互理解の促進や消費者ニーズを踏まえた地域の農産物の生産、販売等により地産地消を推進。
- 地元スーパーに地産地消コーナーを設置。規格外青果物のブランド化や新たな加工品を開発するなど、地域の青果物の消費拡大に貢献。
- 平成18年から食育活動を開始。市場体験、料理教室等の食育活動への参加者は、のべ1,500名。
- 消費者に地域や食材等に対して関心を高めてもらうため、備中地域の食冊子の発刊や産地見学ツアーを開催。

規格外青果物のブランド化と加工品の開発・販売

食育、食農教育を結びつけた取組

産地見学ツアー等生産者と消費者の交流促進



- ・岡山県内の14店舗で地産地消コーナーを運営。
- ・規格外青果物に価値を持たせて販売するために、「たまいち」としてブランド化。
- ・地産地消に取り組む団体や加工業者等と協働し、岡山の果物を使ったジュレやジャム(10種類)を開発、販売。

- ・親子を対象に、備中の食材を使った味噌作り体験や料理教室を行うとともに食育講座を実施。
- ・ほ場体験、市場体験、収穫体験等を実施。生産者と消費者の交流を通じて、農林水産業、地元食材への理解促進及び地元食材の売上向上に貢献。

- ・生産者や地域の情報を紹介する食材付き冊子「備中食べる通信」を創刊(7巻発刊)。地域を訪れるキッカケづくりや地域の食材に対する関心を高めている。
- ・観光業等他業種との連携による生産者と消費者を直接結びつける「備中を美味しく食べるツアー」を開催、のべ120人(全5回)が参加。

島根県浜田市

島根県浜田市立三隅小学校



【地産地消給食メニュー】

ごはん、牛乳、
おさかなゲット(骨せんべい添え)、
めのは和え、日本海の荒波汁、
西条柿右衛門のほっぺ

食材数:28

うち地場産数:20

○浜田市のブランド魚「どんちっち三魚」のうち高級魚として知られる「のどぐろ」の落とし身を食べやすいナゲット状に調理し、骨は「骨せんべい」として提供。

○「めのは和え」は、島根県生まれの野菜「あすっこ」やキャベツなどの野菜を茹でて、板わかめと調味料で和風に仕上げている。

○「日本海の荒波汁」は、古くから家庭で食されてきた粕汁を牛乳や粉チーズで子供たちが食べやすいように工夫している。

○「西条柿右衛門のほっぺ」は三隅町の特産物の西条柿を使ったデザート。

つながる食育推進事業



- ・ 浜田市はどんちっち三魚としても名高い「あじ・のどぐろ・かれい」のブランド魚を学校給食に提供することで地域の宝を知り、感謝の心を育む児童の育成を実施。
- ・ 献立を生きた教材として発達段階に応じた様々な指導を行っている。

地元の魚を使ったメニュー開発



- ・ 地元の魚を使ったメニュー開発、給食への提供を行うため、子ども達の反応や調理場での取り扱い、衛生管理など様々な角度から課題の抽出、試作と給食への提供を毎月実施し、検討を重ねてきた。
- ・ 「おさかなゲット」は、市が開催したイベントで優勝した小学生児童が考えた料理。

食材供給体制の構築



- ・ 高品質なブランド魚を学校給食に安定供給ができる体制づくりを目指し、県、市、水産事務所等関連機関と検討を重ねた結果、給食施設や学校、業者のニーズを踏まえた食材提供ができる体制や地元で水揚げされた魚を地元企業が加工し、地元の小中学校給食に提供できる体制を構築。

愛媛県宇和島市
企業組合 津島あぐり工房



【地産地消給食等メニュー】

《にゃんよ弁当》

(あこやめし・たいめし)

しょうゆ風味の炊き込みご飯、あこや貝の甘辛煮(あこやめし)、鯛の麦みそ焼き(たいめし)、かき揚げ、季節野菜等の煮物、野菜のおひたし、たまご焼き、しょうがの甘酢漬け、紫いものレモン煮

食材数:16

うち地場産数:14

○宇和海が、真珠と養殖鯛の日本有数の産地であることから、あこや貝と鯛をメインとした2種類のお弁当とし、その他共通メニューも全て地元南予地域の素材を使用。

○南予地域の生産者と連携して、厳選した高品質の原材料を地域内から調達。特に、メインのあこや貝、鯛については調理直前に新鮮なものを納品してもらうよう生産者と調整。

○ほとんどの原材料に地場産を使い、ひとつひとつ手作りのため、食材も彩りに気を配り、見た目でも楽しめるようなお弁当に仕上げている。

未利用資源の有効活用



・通常真珠養殖の工程で育成不足として廃棄されるあこや貝の稚貝を「食用あこや貝」として販売を行う生産者との連携により食材供給が可能になり、従来廃棄されていた未利用資源を有効に活用するとともにその認知度を高め、消費拡大に繋げている。

南予の食、食材の魅力発信



・カフェ部門として「あすも」をオープンし、地場産農水産物を使ったメニューの提供を行う。
・各種地域イベントに出店し、地元消費者をはじめ、観光客らにも南予の食、食材の魅力を発信。
・地元の生産者や事業者と連携し特産品を詰め合わせた「ふるさと小包」を販売するなどふるさとの味を全国へ発信。

地域社会への貢献



・高齢者や僻地の方のため、移動販売車を稼働。
・当初1名でスタートした活動も、徐々に規模を拡大し、9名まで雇用を増やしている。
・地元農家や企業組合と連携して新商品を精力的に開発。
・米粉パンや旬の地元野菜を活用した料理講座を定期的実施。