



とやま地産地消優良活動賞

資料 1

「新・とやま地産地消推進戦略」を踏まえ、地産地消の取組みを一層推進するため、地域と連携・協力して地産地消活動に取り組む個人や団体を表彰する「とやま地産地消優良活動賞」の募集を行った結果、合計 12 件の応募があり、選考委員会で優秀な個人・団体を選定しました。

区分	受賞者	所在地	部門	取組概要
最 優 秀 賞	岩田 章 様 (滑川市 農業公社 職員)	滑川市 大島	生産	<ul style="list-style-type: none"> 生産者と学校給食共同調理場をつなぐコーディネーターとして、学校給食で使用する野菜等の使用計画をもとに、地元の営農組合や生産者を訪れ、生育状況を確認しながら納入を働きかけるなど、学校給食での地場産食材の利用拡大に大きく貢献している。 収穫時期が重複した際の納入先の変更や、学校休校中に収穫した野菜を給食専用の保冷庫で管理するなどきめ細やかな調整を行っている。 学校農園において栽培活動を支援し、野菜栽培の大変さや収穫の喜びを教えている。
優 秀 賞	能登 要 様 博子 様	黒部市 立野	生産	<ul style="list-style-type: none"> 夫婦でベリー系の果樹栽培と無農薬の安心安全なジャム加工を始めて 12 年、多種多様なジャムは、新たな黒部市の特産品となっている。 ジャム加工の楽しさを多くの人に感じてもらおうと、黒部市の市民カレッジや県主催の農村女性スキルアップ講座の講師として、加工技術を惜しみなく誰にでも伝授している。 近隣の新規就農者の果樹園からジャム加工を受託し、新規就農者の経営確立に貢献している。
	岡部 智美 様 (庄川峡長崎温泉 古民家の宿おかべ 女将)	南砺市 利賀村 長崎	食品 産業	<ul style="list-style-type: none"> S53 創業の温泉民宿で、多彩な地元の農産物を使った「キレイ！」と言っていただけの料理を提供し、H25 からはジビエを使った創作料理も提供している。 規格外品の行者ニンニクを練りこんだパスタの新商品やジビエと組み合わせたレシピを開発したほか、冷凍保存した新芽の醤油漬けを使ったダムカレーを提供するなど、利賀村特産の行者ニンニクの商品化に努めている。
	となみ野 学校給食 食材出荷 組織連絡会 様	砺波市 宮沢町	教育 関係	<ul style="list-style-type: none"> 会を中心に生産者、JA、砺波市、県、学校給食センターが役割分担をしつつ、地域一体となって学校給食での地場産食材の使用拡大に取り組んでいる。 H28 から 3 年間で砺波市の学校給食における地場産率は金額ベース、重量ベースともに 10%以上上昇。会員数も増加し、地場産食材の安定供給と子供達への食育活動に一層の活躍が期待される。

【参考】

- 今年度から、従来の地産地消優良活動賞と地産地消メニューコンテストを統合し、自薦他薦問わず、広く募集しました。
- 今回、受賞された 4 個人・団体については、農林水産省主催の「令和 2 年度地産地消等優良活動表彰」に応募しております。(現在、国で審査中)



令和2年度 とやま地産地消優良活動賞



県では、地産地消の取組みを一層推進するため、地域と連携・協力して地産地消活動に積極的に取り組む企業・団体を「とやま地産地消優良活動賞」として表彰しています。

最優秀賞

岩田 章 様 (滑川市農業公社職員)

【滑川市】

- ・生産者と学校給食共同調理場をつなぐコーディネーターとして、学校給食で使用する野菜等の使用計画をもとに、地元の営農組合や生産者を訪れ、生育状況を確認しながら納入を働きかけるなど、学校給食での地場産食材の利用拡大に大きく貢献している。
- ・収穫時期が重複した際の納入先の変更や、学校の夏休み中などに収穫した野菜を給食専用の保冷庫で管理するなどきめ細やかな調整を行っている。
- ・学校農園において栽培活動を支援し、野菜栽培の大変さや収穫の喜びを教えている。



●コーディネーターとしての活動
生産者を訪ね、生育状況を確認



●コーディネーターとしての活動
学校給食への納入を促すよう働きかけ



●食育講座等の協力
収穫体験圃場の利用調整や収穫方法を指導



●給食の食材専用保冷庫で保管管理
夏休み中などに収穫した野菜を貯蔵

優秀賞

能登 要 様、博子 様

【黒部市】

- ・夫婦でベリー系の果樹栽培と無農薬の安心安全なジャム加工を始めて12年、多種多様なジャムは、新たな黒部市の特産品となっている。
- ・ジャム加工の楽しさを多くの人に感じてもらうと、黒部市の市民カレッジや県主催の農村女性スキルアップ講座の講師として、加工技術を惜しみなく誰にでも伝授している。
- ・近隣の新規就農者の果樹園からジャム加工を受託し、新規就農者の経営確立に貢献している。



- 果実の旨みを活かしたジャム
安心・安全な材料を吟味し、
味、手書きラベルも自慢



- 技術は、惜しみなく伝授
ジャムづくり講師



- 地域活性化のマルシェにも出店
来場者に栽培や加工の説明を行い地産地消
の魅力を熱く伝える。

優秀賞

岡部 智美 様

(庄川峡長崎温泉 古民家の宿おかべ 女将)

【南砺市】

- ・S53創業の温泉民宿で、多彩な地元の農産物を使った「キレイ!」と言ってもらえる料理を提供し、H25からはジビエを使った創作料理も提供している。
- ・規格外品の行者ニンニクを練りこんだパスタの新商品やジビエと組み合わせたレシピを開発したほか、冷凍保存した新芽の醤油漬けを使ったダムカレーを提供するなど、利賀村特産の行者ニンニクの商品化に努めている。



- 地元特産品を生かした商品開発
(左) 行者ニンニクチャーハンダムカレー
(右) 行者ニンニクパスタ調理例



- 地域の魅力アップにも積極的
(利賀そば祭りの試食コーナー)

優秀賞

となみ野学校給食食材出荷組織連絡会 様

- ・会を中心に生産者、JA、砺波市、県、学校給食センターが役割分担をしつつ、地域一体となって学校給食での地場産食材の使用拡大に取り組んでいる。 【砺波市】
- ・H28から3年間で砺波市の学校給食における地場産率は金額ベース、重量ベースともに10%以上上昇。会員数も増加し、地場産食材の安定供給と子供達への食育活動に一層の活躍が期待される。



- 規格外の農産物の受け入れ
圃場での農産物確認



- 特産品たまねぎの積極的な利用
たまねぎをメインにした特別給食会



- 次世代を担う子供達への食育活動
農作業体験を通じた、地域の農業
や食材への理解向上を目指す