

<記入例>

別紙2

令和5年度 地産地消優良活動表彰 応募用紙【団体用】

1 応募者の概要

企業・団体名	(ふりがな) のうじくみあいほうじん とやま 農事組合法人 富山					
代表者氏名	(ふりがな) とやま のうた 氏 名 富山 農太 (役職: 代表理事)					
所在地・連絡先・担当者等	住所: 〒〇〇〇-〇〇〇〇 ◆◆市◆◆ 9-9-9 ※住所は事務所等の所在地をご記入して下さい。 電話番号: 076-999-0000 FAX 番号: 076-999-0000 メールアドレス: noujikumiaihoujin_toyama@abc.jp ホームページ: URL http://toyama.com 担当者氏名: 農林水産 三郎 (役職: 事務局長)					
活動主体の組織概要	集落ぐるみで営農する大豆栽培を中心とした農家集団					
取組参加者	生産者	25名	消費者	200人/年(イベント参加者)	その他(飲食店) その他(加工業者)	5店舗 2社
取組参加者の年代	1. 20代以下 2. 30代 3. 40代 4. 50代 5. 60代 6. 70代以上 ※取組に関わる年代全てに「○」を記載して下さい。					
連携している団体名等	JA◆◆、隣接集落の農家 ※団体名称及び活動主体の取組との関わりも簡潔に記載して下さい。					
活動の範囲 (該当する全てに○)	1. 町内・集落 2. 旧市町村 3. 市町村 4. 複数市町村 5. 県内全域 6. 全国 7. その他 ()					
活動の場所	主な生産地: ◆◆市◆◆ 主な加工地: ◆◆市◆◆ 主な消費地: ◆◆市◆◆ ※活動主体が活動の場所としている地域名を記載して下さい。					

<記入例>

2 取組・活動の概要

(1) 取組・活動の概要

・大豆の生産を拡大する一方で、法人のメンバーみんなが、地産地消への強い関心と意識をもっており、大豆の生産だけでなく消費を拡大する取り組みを実施している。

(1) 生産大豆の加工品の販売

JAの収穫祭や地区まつり等で生産した大豆を加工した食品（連携している加工業者に製造を依頼）を販売

(2) 大豆加工品を農家レストランに納品し、地場産メニューとして提供

生産大豆を使用した味噌や豆腐（連携している加工業者に製造を依頼）を、連携している農家レストランにて、地場産メニュー（総計38メニュー）で使ってもらっており、消費者に提供している。

例：具沢山農家の野菜味噌汁、県産大豆100%でつくった豆腐のステーキ

(3) 生産大豆を使った味噌づくり教室

地域の小学校（〇〇小学校）の生徒や校区内の他の集落の住民を対象とした味噌づくり体験教室を実施。毎年2～3回行っており、令和元年で6年目。味噌づくりをとおり、地元で生産している大豆を意識してもらうとともに、味噌づくりという食の伝統を受け継いでいく体験ができる機会となっている。小学生は、大豆の栽培・収穫も実施しており、生産者や農業について考える食育の授業も兼ねている。

(4) 生産大豆を使ったオリジナル加工商品の開発

令和元年には、連携している加工業者および▲▲市の製菓専門学校と協力して、オリジナル商品「大豆のロールケーキ」を開発。令和元年の年末に地域や▲▲市の食のイベントにて試食会を行った。

味噌づくり教室の様子の写真

大豆のロールケーキの写真

((3) 味噌づくり教室の様子)

((4) 大豆のロールケーキの写真)

※内容を簡潔に記載。写真データを2枚程度添付

＜記入例＞

(2) 取組・活動の形態

該当 全て	主要 3つ以内	(該当する項目の「該当」欄すべてに○をつけ、そのうち主な取組・活動を3つ以内で「主要」欄に◎を記入してください。)
○	◎	農林水産業の担い手や組織の後継者、生産・加工技術等の伝承・普及のための人材等の育成が行われている取組・活動
○		規格外品の有効活用や遊休農地の活用など、地域の農林水産物の生産が増加することで、農林漁業者の所得の向上に貢献している取組・活動
		GAP の取組や有機栽培・地域循環・輸送の工夫など持続可能な農林水産業の推進を図る取組・活動
○		地域の特性を活かした、多様な品目を安定的に生産する体制を整備している取組・活動
○		流通事業者等との連携等により適切かつ効率的な流通を確保している取組・活動
○		食品関連事業者・消費者など需要者側のニーズに対応し、地域の農林水産物を安定的に供給するための取組・活動
○	◎	国産・地場産品を使用し、食品関連事業者・消費者など需要者側のニーズを反映した商品やメニューが作られている取組・活動
○		消費者、特に子供達への農業体験や食文化の継承などの食育活動を積極的に行っている取組・活動
○	◎	生産者や消費者との交流を通じて、国産・地場産品の魅力を訴求している取組・活動

＜記入例＞

(3) 取組の工夫

※ 1～5の観点で取組を行う上で工夫している内容を記入して下さい。

取組の工夫	
1 取組の持続性	・味噌づくり教室は、6年間継続してきた実績もあり、毎回参加者のアンケート結果をフィードバックし、より良い教室となるよう追及している。
2 農林水産業の振興への貢献	・生産した大豆を加工し、地域のイベントや農家レストランで使用するなど、年々需要も高まっており、大豆の生産意欲の高揚につながっている。栽培面積も3年間で2倍に増加した。 ・消費まで考えて大豆生産をしていることを地域に周知し、沢山の人が大豆生産に興味関心を持ってくれるように、小学校やマスコミへの働きかけを行った。
3 利用促進による消費拡大	・加工品を利用した農家レストランまで、連携したことで、確実に消費してもらえる体制が構築された。 ・オリジナル商品を作ることで、地元への愛着のある人たちを含め新たな消費の形を作ることができた。
4 理解増進	・小学校での栽培体験では、小学校から食育の授業として活用してもらいやすいように、食育の観点を盛り込むようにしている。
5 その他 (上記以外で工夫点があれば)	・オリジナル商品の開発過程を農事組合法人のブログで紹介し、商品開発段階から多くの人に興味を持ってもらえるようにした。

3 将来への抱負・今後の展望

<ul style="list-style-type: none"> ・オリジナル商品「大豆のロールケーキ」を商品として販売してもらえるように各種関係者と調整を図っていく。また第2弾も検討したい。 ・大豆の生産量を倍増し、より大きな法人として地産地消を推進していきたい。

4 取組内容をPRする資料

※取組内容に関連する資料があれば添付して下さい。(添付資料は3ページ以内厳守をお願いします。)

- ① 「農事組合法人 富山」の紹介資料
- ② 味噌づくり教室の説明チラシ
- ③ オリジナル商品「大豆のロールケーキ」を開発した際に取り上げてもらった新聞記事

※ 事例紹介の可否について

応募事例について、他の県民への地産地消推進の参考となる事例としてホームページ等で紹介させていただきたいと考えております。ご希望をお聞かせください。

応募事例の紹介 (該当に○)	<ol style="list-style-type: none"> 1 応募事例を紹介しても良い。 2 写真の顔や個人名等を伏せれば、応募事例を紹介しても良い。 <li style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 2px;">3 紹介する際に、電話等で確認を取ってほしい。 4 その他 ()
----------------	---