

|         |                         |       |       |
|---------|-------------------------|-------|-------|
| 題 名     | 地元産の食材にこだわった農産加工品づくり    |       |       |
| 実 施 主 体 | 上三川町農産物加工生産組合<br>「ゆうがお」 | 取組開始年 | 平成10年 |

### 【取組の概要】

#### 1. 経過

農産物のブランド化・高付加価値化を目指し、平成10年、町民からの公募により加工生産組合を設立。味噌加工・菓子加工・漬け物加工・ジャムソース加工の4部門で加工活動を開始。

13年度より加工所にて直売を開始。直売部門を新設し5部門で活動。現在会員20名。

#### 2. 農産物加工活動

- 加工品目は10品目。〔みそ、いちごジャム、なしジャム、りんごジャム、トマトケチャップ、焼き肉のたれ、かんぴょうの漬け物（なかよし漬、ゆうがお娘）、かぼちゃまんじゅう、米粉パン〕
- 平成13年にみそといちごジャムが、栃木県特別表示食品（Eマーク）に認定される。
- 平成16年から東武宇都宮百貨店の「ふるさとギフトフロアー」において加工品を販売中。
- みそ 前年度実績6,500kg、15年度7,200kg。いちごジャム 前年度実績500本（200g入）、15年度700本。



加工所における販売



「米粉パン」づくり

### 【特徴的な取組】

- ① 地元産食材、味にこだわった加工品作りを通して、地元農産物に付加価値を付けています。
- ② 単なる加工品作りでなく、地域の人達を巻き込んだイベント（郷土食を考える集い）等開催し、地産地消の啓発にも取り組んでいます。
- ③ 地域の人達に講習会・体験実習等の講座を実施し、学校週末支援事業などにも積極的に協力しています。
- ④ 味噌加工においては仕込み味噌が中心（85%）。

### 【今後の予定】

- 加工品の一層の品質向上を図ります。
- 地元産のコシヒカリを使った米粉パンを研究し、米の消費拡大を図ります。
- 地域食材やふるさとの味にこだわった加工品作りをめざします。

### 【連絡先】

名 称 ： 上三川町農産物加工生産組合「ゆうがお」  
所在地 ： 上三川町大字上郷 2 1 4 0 - 1  
電 話 ： 0 2 8 5 - 5 6 - 0 7 5 5

|      |                |       |       |
|------|----------------|-------|-------|
| 題 名  | 明神農産加工組合における取組 |       |       |
| 実施主体 | 明神農産加工組合       | 取組開始年 | 昭和62年 |

### 【取組の概要】

#### 1. 経過

昭和34年発足の生活改善グループ活動が基盤になっています。自己資金により、将来的にも農産加工が出来るクラブ員5名で組合を設立。昭和62年加工所を建設（みそと漬物）の許可を取得。平成7年に第2加工所（仕出し、製麺、惣菜）を建設。平成9年に第3加工所（製麺、仕出し）を建設し、地産地消に取り組んでいます。

#### 2. 効果

- ① 地元農村女性の経済的自立にもつながっています。
- ② 地域農林産物の活用と直売所との連携によって地域の活性化に役立っています。
- ③ 農産加工所活動が地域の女性の就業の場を創出しています。



高校生にそば打の伝承



地産地消「並木弁当」

### 【特徴的な取組】

- ① みそ加工から始まり、農村女性の手作り、おふくろの味、添加物がなく顔の見える、「安全・安心」で安価であること。そして地域の新鮮な農産物を使っていることです。  
惣菜やお弁当は田舎風の素朴さの中に季節感を出し、心のこもったあたたかい味を心がけています。注文により、お弁当は250円～1,000円。地産地消の重要性から、注文が増えてきています。
- ② 地域の方や消費者を対象にみそ作り体験教室の開催、地元農業高校や中学生を対象に食文化の伝承講習会（みそ作りや、手打ソバ、うどん）を開催しています。地元老人ホームへの慰問（手作り料理）も行なっています。

### 【今後の予定】

- 食材を生産することにより地産地消に心がけ、女性の良さを生かし能力を発揮し、経済的自立を図っていききたい。
- 後継者が育っていることから魅力を感じる職場環境づくりとして法人化を検討し、各部門分担等活動の充実を図っていききたい。

### 【連絡先】

名 称 ： 明神農産加工組合  
所在地 ： 今市市明神 1 3 7 4  
電 話 ： 0 2 8 8 - 2 7 - 1 7 4 7

|      |                             |       |      |
|------|-----------------------------|-------|------|
| 題 名  | 元気あっぷ・豆 <sup>2</sup> クラブの取組 |       |      |
| 実施主体 | 元気あっぷ・豆 <sup>2</sup> クラブ    | 取組開始年 | 平成9年 |

### 【取組の概要】

#### 1. 経過

豆<sup>2</sup>クラブは、元気あっぷむらのオープンに伴ない地元農産物を利用した商品開発を任せ、当初は元気あっぷ公社のパートとして、施設レストランで利用される「とうふ」作りをおこなっていました。

徐々にこの「とうふ」が評判になり、消費者から直売を求める声が増えてきたことに伴い、女性起業として豆<sup>2</sup>クラブを立ち上げ、とうふの店「雪花菜<sup>きらず</sup>」を開店しました。高根沢町で栽培されている大豆と海水から作った本物の「にがり」のみを使用した「とうふ」の製造を行ない地元農産物の消費拡大と地産地消に貢献しています。

#### 2. 体験教室で「食と農」の推進

- ① 現在、月2回体験教室を開催している他に、町内の学校給食に月3回「とうふ」を供給し、消費者や子供たちを通じて食と農との交流を図っています。
- ② 平成12年度より町内の小学4年生の宿泊学習に「とうふ作り体験」が組み入れられ、子供たちに地元農産物の理解と食生活に関心を持つように努めています。
- ③ 豆<sup>2</sup>クラブでの大豆消費量が平成11年の11,000kgから平成14年の14,400kgへと増加するのに伴ない、町内の大豆栽培農家も平成9年の578戸から平成14年の751戸へと増加しています。



直売されているとうふ



とうふの店「雪花菜」のがんもどき等

### 【特徴的な取組】

#### 1. 大豆の地産地消

- ① 豆<sup>2</sup>クラブでは、「とうふ」の原料である大豆をはじめ、がんもどきに使用している人参・シイタケ・卵などほとんどの食材について高根沢産を使用しています。
- ② 豆腐・がんもどき・厚揚げのほか、豆腐や豆乳、おからを利用し、ケーキやババロア、豆乳入りコーヒー等の菓子類やおからを販売することで、地元の食材を生かし、地産地消の取組が行なわれています。
- ③ 町内の小学4年生の宿泊学習で「とうふ作り体験」を行うと共に、学校給食へ月3回「とうふ」を供給することや月2回の「体験教室」等をとおして、子供たちや消費者に対し、食と農の理解を深めてもらうための、食育活動を実践しています。

### 【今後の予定】

- 量販店へのインショップを計画しており、その先駆けとしてJ A塩野谷光陽台直売所（平成16年4月竣工予定）での「とうふ」販売や、町の各保育園の給食に「とうふ」を供給していく予定があり、より幅広いエリアでの地産地消と食育の展開を目指しています。
- 平成15年度は青大豆を使った「新しいとうふ」の商品開発に取組んでおり、青大豆の契約栽培も試みています。

### 【連絡先】

名 称 ： 元気あっぷ・豆<sup>2</sup>クラブ  
所在地 ： 高根沢町大字桑窪1320-1  
電 話 ： 028-676-7080



### 【特徴的な取組】

○ 契約栽培による全量買入れと数量契約とで、年間を通しての原料調達を行っています。冬場は九州・四国が主力になりますが、作型に下記のタイプを組合せ、安定した入荷の確保を目指しています。

- ① 促成ハウス栽培（収穫時期：11月～翌年6月）
- ② 半促成ハウス栽培（収穫時期：4月～6月）
- ③ トンネル露地栽培（収穫時期：5月下旬～10月上旬）
- ④ 普通露地栽培（収穫時期：7月～10月上旬）

参照 <http://www.arai-foods.co.jp>

### 【今後の予定】

○ 契約栽培者の多くが高齢者である一方、漬物業界の寡占化が進行しており、消費者ニーズに合わせて取り扱う「茄子の品種」も増える傾向にあります。

しかも、地域限定的な傾向のある品種が増加の対象であるため、気候の異なる他産地での栽培技術を習得すると共に、一般で評価を得られる味付けを試み、新商品の開拓に繋げてゆきたい。

### 【連絡先】

名 称 ： 株式会社 荒井食品

所在地 ： 栃木県塩谷郡喜連川町上河戸 1 1 4 4

電 話 ： 0 2 8 - 6 8 6 - 4 0 0 2

| 題 名     | 「麦わらぼうしの会」による栃木県産小麦の提供促進 |       |       |
|---------|--------------------------|-------|-------|
| 実 施 主 体 | 麦わらぼうしの会                 | 取組開始年 | 平成14年 |

#### 【取組の概要】

- ① 平成12年度麦より国内産麦の民間流通も実施され、平成9年には57万tだった国内産小麦も平成15年には86万tに増加し、生産と需要のミスマッチの顕在化が問題となっています。他方、埼玉・群馬をはじめ、行政が一体となった地産地消が活発化し、特に全国的に自県産小麦を使用した学校給食パンの普及が急速に広がっています。
- ② 加工業者において、消費の低迷から、差別化された製品の開発、地域の活性化の必要性を求める声がありました。
- ③ BSE問題・食品の偽装表示問題などから、「食の安全・安心」が求められています。

以上のようなことから長年栃木県産小麦に携わってきた、生産者と加工業者が一体となり、「麦わらぼうしの会」を設立し、小麦の地産地消を推進するため試食会・講習会を開催してきました。



栃木県産小麦（イワイノダイチ）のうどんの試食会



栃木県産小麦の商品（Eマーク商品）

### 【特徴的な取組】

- ① 生産・加工関係者による「麦わらぼうしの会」によるPR活動や試食会の開催。
- ② 県産小麦を使った新商品の開発
  - トレーサビリティ商品（生産履歴のわかる安心な小麦粉）
  - 家庭用小袋の販売（イワイノダイチ1kg、麦のかほり1kg）
  - 栃木県特別表示食品の認証（Eマーク）

### 【今後の予定】

- ① 地産地消イベントへの積極的な参加
- ② 出張！料理教室の開催  
「手作りパン教室」「こだわりのうどん教室」「親子のクッキー教室」「孫に食べさせたいすいとん教室」などの料理教室の開催。
- ③ 生産・流通・販売の一体化。共同販売の促進。
- ④ 学校給食パンの取組の拡大。

### 【連絡先】

名 称 ：「麦わらぼうしの会」事務局  
所在地 ： 足利市福居町819 笠原産業株式会社内  
電 話 ： 0284-71-3181