ふくいの“がんばる”農林漁業者

平成24・25年度 福井市農林水産奨励賞受賞者の紹介

はじめに

福井市では、持続可能な農林水産業を推進するため、
生産性の高い経営体の育成や安全安心な食材の供給、
快適で魅力ある農山漁村の生活環境づくりに取り組んでいます。

その取り組みの一つとして、平成20年度から、
意欲を持って創意工夫を凝らした活動を行う農林漁業者に「福井市農林水産奨励賞」を贈り、
やる気と経営マインドあふれる農林水産業の拡大を図っています。

本冊子では、平成24年度及び平成25年度　福井市農林水産奨励賞受賞者の
農林水産業に携わるきっかけ、事業内容、今後の展望などについて紹介しています。
受賞者の活動を広く紹介することで、
農林水産業に従事する多くの方々に明るい希望を与えるとともに、
より一層の農林水産業の発展と地域活性化につながることを期待しています。

最後に、
この冊子の作成にあたりご協力いただいた受賞者の皆様をはじめ、
関係各位の皆様に深く感謝申し上げますとともに、
今後益々のご活躍をお祈りいたします。

ふくいの〝がんばる〟農林漁業者 ―「福井市農林水産奨励賞」受賞者の活動紹介―

平成24年度　福井市農林水産奨励賞受賞者

ＪＡ福井市園芸部会トマト専門部会 …… 1

米工房　ほ・た・る …… 3

槙山を育てる会 …… 5

平成25年度　福井市農林水産奨励賞受賞者

ＪＡ福井市女性部営農部会 …… 7

田谷　徹 …… 9

殿下の里づくり組合 …… 11

福井市農林水産奨励賞受賞者（平成20年度～平成23年度） …… 13

福井市農林水産奨励賞受賞者（平成26年度） …… 14

農林水産業関連表彰受賞者（平成24年度～平成25年度） …… 15

福井市農林水産奨励賞実施要綱 …… 16

ＪＡ福井市園芸部会
トマト専門部会

代表の安本進一さん

イチオシのｋｏｈａｋｕ　ｄｒｏｐ。
丹精込めて栽培した越前とまとを100%使用した無添加のトマトジュース。鮮やかな琥珀色です。
さらりと飲みやすく、後味良し。そのまま飲んでも、カルピスに混ぜてもおいしい。めんつゆや料理の隠し味にも使えますよ。
県内では喜ね舎で購入することができます。
ぜひお試しください！！

事業をはじめたきっかけ

ＪＡ福井市園芸部会トマト専門部会は、東安居地区と鶉地区を中心に、越前とまとの栽培を行っている生産者の団体です。メンバーは39名で全員がエコファーマー、うち４名は特別栽培農産物認証登録者で、土づくりや減化学肥料・減農薬など、環境に優しい農業に取り組んでいます。

福井市で本格的にトマト栽培が始まったのは約40年前。世代交代しつつ栽培を続けてきましたが、近年は高齢化や後継者不足によって生産量が減少傾向にありました。そこで、生産農家が団結して、トマトの生産振興と品質の向上、販売体制の強化を図っていってはどうかとＪＡが呼びかけ、平成20年４月にこの部会が設立されました。

越前とまとの栽培

専門部会の農家が育てているのは、麗容や桃太郎といった大玉のトマト。それらを「越前とまと」という統一ネーミングで販売しています。

安全安心で高品質、高食味のトマトを生産するために、定期的な研修会や情報交換などを行い、お互いの栽培技術を高め合っています。

こだわりをもって大切に育てたトマトは、水分量や甘味、酸味のバランスがいいと高い評価をいただいており、県内はもとより関西の市場へも安定した出荷を行っています。

食育活動

野菜生産農家にとっては、食育も大切な取り組みの一つです。トマト専門部会では、県外からの視察や収穫体験の際に、農業と食のつながりやトマトの栽培工程の学習、とれたての新鮮なトマトの試食などを行っています。生産現場を肌で感じてもらうことで、野菜を育てる苦労や喜びを知ってもらい、農業や食、生命に対する関心を深めてもらうきっかけになればと思っています。

またスーパーなどでの店頭販売、市や県主催のイベントへの出店も行い、消費者と直接ふれあう機会を設けています。

ｋｏｈａｋｕｄｒｏｐの誕生

かねてから、越前とまとを使って何か加工品を作れないかと考えていた部会のメンバーが、凍らせたトマトを使ってめずらしいジュースを作ることを提案。部会全体で本格的に取り組んでみることになりました。

目指したのは、これまでのトマトジュースの概念を覆すような透き通ったジュース。ＪＡや県の協力を仰ぎながら何度も試作を繰り返し、約１年後、よう

やく思い描いていたものが完成しました。

出来上がったジュースの色とその製法から、商品名は「ｋｏｈａｋｕ ｄｒｏｐ（琥珀ドロップ）」に決定。いったん凍らせたトマトを解凍するときに出てくる滴を集めるという贅沢な手法をとっているため、全重量の５～６割しかとれませんが、果肉を入れないことで、すっきりとした飲み口に仕上がりました。一般的なトマトジュースの口当たりが苦手な方でも、トマトの旨みを味わっていただけると思います。

完全無添加なので、原材料である越前とまとの味が決め手。生産にも力が入ります。

ｋｏｈａｋｕ ｄｒｏｐは、そのおいしさとめずらしさからテレビ番組に取り上げられたことも。また、県外の業者から是非うちで扱わせてほしいという依頼も舞い込み、主に関東方面でトマトクリスタルというネーミングで大々的に販売されています。伊勢丹のギフトや全日空ファーストクラスの機内メニューとしても扱っていただいています。

この商品をきっかけに、越前とまとの知名度が上がり、産地の活性化につながっていけばと、メンバー全員の期待は高まっています。

今後の展望

現在、ｋｏｈａｋｕ ｄｒｏｐに続く加工品第２弾を考案中です。トマトは日本中どこにでもある野菜のため、素材の良さとアピールの仕方がとても重要なポイントとなります。良いものが生み出せるよう、専門家の意見を聞きながら模索しているところです。

安全安心でおいしい越前とまとを、様々な形で楽しんでもらうため、新たな取り組みが始まっています。

これまでの道のり

2008 年　トマト専門部会設立

2011 年　透明なトマトジュースの製造に着手

2012 年　kohaku drop の完成

商談会へ参加したり、量産へ向けて企業と打ち合わせをしたりと、初めての経験が数多くありました。
7 月にはＪＡの喜ね舎と愛菜館で発売記念試飲会を行い、消費者のみなさんから貴重なご意見をいただきました。

2013 年　東京の企業へ商品供給を開始

こだわりの野菜ギフトを扱う会社からの申し出で、kohaku drop を供給することに。ベジターレというサイトで、トマトクリスタルとして販売されています。伊勢丹、日本百貨店、フレンチレストラン、鮨割烹など、さまざまな場所で提供されています。

2013 年　トマト魅力 UP プロジェクト 2013 の開催

福井のトマトの消費拡大を目的としたイベントを『野菜ソムリエコミュニティ福井』『福井シード』と共同開催。越前とまとを使った新商品を募集したり、セミナーを開催するなど、一般消費者とふれあいながらトマトの PR を行いました。

2014 年　加工品第 2 弾の商品開発に着手

どんなものになるかはまだ未定ですが、越前とまとのおいしさが存分に伝わる商品にしたいと思っています。

そこが聞きたい!! 事業のノウハウ

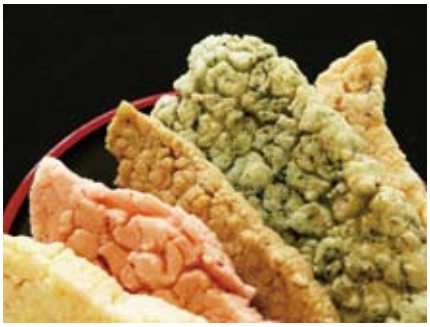
成功のポイント	透き通った赤くないトマトジュースにこだわったこと。ほかにはないものを作ることで希少価値が生まれ、マスコミや企業にも取り上げてもらえました。
やりがいを感じるとき	ジュースが完成し、実際に販売されることが決まったとき。トマトジュースの苦手な人にもおいしいと言ってもらえたとき。
苦労したこと	一番にこだわった透明度を出すのが大変むずかしく、試行錯誤しました。
資金の調達法	ＪＡ。
事業の相談相手	福井県農林総合事務所。調理師。野菜ソムリエ。ＪＡ。
アイデア情報源	部会の若手農家。福井県農林総合事務所。レストラン。加工業者。

みなさんへメッセージ

自分たちの作った農産物に付加価値をつけられるようなアイデアを考えると、良いものができると思います。消費者に喜ばれるものはどのようなものか、消費者目線に立って考えることも大切にしています。

ＪＡ福井市園芸部会　トマト専門部会
福井市渕 4 丁目 606 番地
tel 0776-33-8156（ＪＡ福井市 指導販売部）

米工房 ほ・た・る



イチオシのかきもち。
旬の野菜を使っているので、季節ごとにいろんな味が楽しめ、色も鮮やかです。
見た目はとても分厚いですが、食感は驚くほどふわっとしてサクサク。お米と野菜本来の甘みが感じられる優しい味わいです。
喜ね舎、Ａコープ、新鮮館、西武などで購入できます。

事業をはじめたきっかけ

米工房ほ・た・るは、平成21年に結成された美山地区の女性15人によるグループで、農業生産法人㈲ＨＪＫの加工部門として活動しています。美山地区は水がきれいで、蛍が多く生息していることから、このグループ名になりました。

代表者の杉田久美子さんは、もともと保育士をしていましたが、市町村合併で美山町が福井市へ編入されたことから、美山のお米のおいしさを広く伝えたい、付加価値をつけたいという強い思いが生まれ、みんなが食べやすいお菓子の形で食べてもらおうと、かきもちづくりを始めました。初めは仕事の傍ら無人販売をしていましたが、クチコミで売れ行きが伸び、徐々にメンバーも増え、現在の体制になりました。

こだわりのかきもちづくり

かきもちを作り始めた当初は、えびなどを使ったどこにでもある定番のものを作っていましたが、子どもやお年寄りが安心して食べられるものにしたいと、アレルギー物質を含む食品や添加物は一切使わないことにしました。えびの代わりに使ったのは美山の野菜。旬のものを味わってもらいたいと、16種類の野菜をその収穫時期に合わせて使っています。

味はもちろんですが、見た目にもこだわりをもっています。お客様の目に留まるインパクトのあるものにしたいと、他にはない分厚さと大きさで売り出しています。

また、新たな加工品の開発にも意欲的に取り組んでいます。米粉と野菜だけを使ったかりんとうはその一つ。砂糖を少なめにして、野菜の味を前面に出し、特色を出しています。

自分たちの加工品が売れれば、美山の米や野菜が売れる。まちの活性化、高齢者の生きがいづくりになればと思いながら活動しています。

本格的な経営

かきもちが評判になり、卸業者から県外進出の話が来るようになりました。それまでは主婦感覚で値段をつけていましたが、県外へ出すとなると、そういうわけにはいきません。経営コンサルタントに原価計算してもらい、適正な価格を設定しました。パッケージデザインも専門家に依頼し、本格的に全国展開を開始。今では約100の店舗に商品を出せるようになりました。また、海外進出の第一歩として、ロンドンにも商品を出しています。

経営の幅を広げるため、東京や大阪などで行われる商談会にも積極的に参加しています。多いときは年に5～6回。県外の消費者はどういったものを求めているのか等、豊富な情報が得られる貴重な

機会となっています。小ぶりサイズのかきもちをつくり始めたのも、東京ではプレゼント用に小分けされた一口サイズのお菓子が好まれることがわかったからです。多様化する消費者ニーズに対応できるよう、今後もしっかり情報収集していきたいと考えています。

地域ボランティア活動

普段お世話になっている地域への恩返しとして、ボランティア活動も行っています。

小学校では、授業の一環として、昔ながらのかきもちづくり教室を開催しました。餅つき、わらの編み方、かきもちの干し方など、地域のお年寄りが先生になって、子どもたちとその親に教えます。大変好評で、地区外の放課後児童クラブからも依頼が来るほどでした。

また、地元の祭り『羽生フェスティバル』では、振る舞い餅をしています。毎年大盛況で、お年寄りから子どもたちまで、みんな楽しみにしてくれています。

かきもちづくりを通して、米生産者、野菜生産者、子どもたち等、いろんな方々との交流が生まれています。地域住民のコミュニケーションは地域の活性化につながります。今後もこのような活動を続けていきたいと思っています。

今後の展望

まずは地元美山を大事にしながら、美山のすばらしいものを全国、世界へ発信していきたいです。

また、加工品の新しいアイデアが次々と湧いてくるので、一日も早く商品にして、消費者のみなさんにお届けしたいと思っています。

米工房ほ・た・るの夢はどんどん膨らみ、一つずつ形になっています。

これまでの道のり

2009年　グループ設立

2011年　本格的な県外進出

パッケージ、ラベル、パンフレット…いろんなものを一新し、県外進出へ。

2012年　餅切りカッター導入

これまですべて手作業で生産していたので1日200袋つくるのが限界。
需要も増えてきたので餅切りカッターを導入。おかげで250袋以上生産できるようになりました。

2013年　恐竜の骨かきもち開発

かきもちをみやげ物にしたいと常々思っていたところ、かきもちが恐竜の骨に似ていることを発見！！恐竜博物館に置いてもらおうとこのかきもちを開発。恐竜の火を噴くイメージに合わせ、唐辛子味のかきもちも入れました。

2013年　かりんとうの開発

原料は美山の米と野菜。アレルギー物質を一切使わないかりんとうをつくりました。一般的なかりんとうとは違うポリポリとした食感と、素朴な味わいで大変好評です。

そこが聞きたい!! 事業のノウハウ

成功のポイント	どこをターゲットにするか、それによってどういう売り方をすればよいか考え、対応してきたこと。
やりがいを感じるとき	お客様からおいしいと喜んでもらえたとき。県外からお手紙やはがきをいただくときもあります。
苦労したこと	おいしいかきもちを安定して供給できるようにするため、試作を重ねたこと。どれだけ失敗し、どれだけ材料が無駄になってしまったかわからないくらい、何度も何度も試作しました。
資金の調達法	県・市・商工会の補助金。
事業の相談相手	県の食品研究所。新しい加工品のアイデアが湧くと、どう作っていけばよいかの相談をします。
アイデア情報源	代表者がアイデアウーマンです！！次から次へと新しいアイデアが生まれてきます。

みなさんへメッセージ

自分がやりたいと思うことを楽しんでやってほしい。儲かるかどうかは後からついてくるもの。
そして、きちんとした自分の考えを持ちつつ、いろいろな人の協力やアドバイスを得てやっていくことが大事。そうすれば良い方向へ向かい、成功すると思います。

米工房　ほ・た・る
福井市野波町 37-12
tel 0776-90-7277

槙山を育てる会

槙山の春の風景。桜がとても美しいです。
桜のほかにも木蓮、あじさい、つつじ、水芭蕉などを楽しむことができます。
また、福井平野を一望できる場所もありますよ。
歴史を感じ、森林浴を楽しみながらゆったりと散歩してみませんか？

事業をはじめたきっかけ

東郷地区は、福井市街から約9キロの南東部に位置しています。美しい山々と豊かな田園風景が広がる風情ある町です。

地区内にはたくさんの見所がありますが、その中の一つが『槙山』です。

槙山は、一乗谷城の出城となった東郷城が築かれていた山で、天守台跡や千畳敷、土塁など、さまざまな歴史遺産が遺されています。しかし、かつてはそれらに対する認識が薄く、とくに整備されることもなく、ただ作業道があるだけの状態でした。

昭和48年、当時の町内会長の集まりの中で、槙山を地区の宝として後世へ伝えていこう、地区のシンボルとして育てていこうという声が上がり、槙山を育てる会が発足。現在はメンバー29名。世代交代しながら活動を続けています。

槙山の整備と保全活動

会の発足以来、槙山をみんなの憩いの場とするべく、様々な活動を行ってきました。立木の伐採、植樹、舗装、草刈、清掃…地道な活動を繰り返し行い、山はどんどん整備され、現在の形になりました。

もちろん会のメンバーだけでは人手が足りないので、地区の各種団体にも協力を呼びかけ、活動に参加してもらっています。そして、整備にかかる費用は、地区住民からいただいています。槙山は、東郷地区全体に守り育てられています。

また、後世に伝える活動として、幼稚園児や小学生に槙山の歴史や自然について話をしたり、実際に登って動植物に触れる体験をさせています。

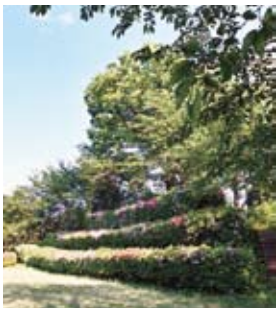
これらの活動が認められ、平成12年度には環境庁から地域環境美化功労者表彰、平成21年度には福井県美しいふるさとづくり功労賞、平成26年度には福井市景観賞をいただくことができました。

フットパスマップの製作

平成22年度、歴史的にもつながりのある一乗地区と連携してまちおこしができないかという話が持ち上がり、『一乗・東郷自然と歴史散策事業実行委員会』を立ち上げました。この会は、両地区の各種団体が協力し、自然や歴史を通じて地域の魅力をPRすることを目的としており、槙山を育てる会も参画しています。

会の話し合いで、地区を訪れた人にまち歩きを楽しんでもらうには、見所が一目で分かる地図が必要だということになりました。

そこで考えたのがフットパスマップです。この地図の最大の特長は、地点から地点まで、徒歩での所要時間が記載されていることです。メンバーが手分けし、実際に歩いて時間を計測しました。また、駅や史跡、食事処など、いろいろな情報



これまでの道のり

1973年 槙山を育てる会 発足
作業道から林道への拡幅工事開始

2000年 地域環境美化功績者表彰を受賞
地域環境美化のため長年にわたり顕著な功績のあった団体として認められ、環境庁長官賞を受賞しました！！

2003年 水芭蕉の植栽を開始
最初は80坪ほどに50株の水芭蕉を植栽。今では200坪もの広さになりました。

2007年 槙山林道舗装の完了
槙山を育てる会35周年記念式典＆イベント開催

2009年 第1回足羽東槙山ウォーク大会の開催
第60回全国植樹祭の記念イベントとして開催しましたが、大変好評で継続していくことに。毎回趣向を凝らし、楽しいイベントにしています。
福井県美しいふるさとづくり功労賞受賞

2011年 JR東郷駅と槙山登山口に手作りの案内板を設置

2014年 遊歩道に展望所と休憩所の設置
福井市景観賞2014（風景部門）受賞

そこが聞きたい!! 事業のノウハウ

成功のポイント	地区全体が槙山への思いがあること。みんなが協力してくれる。われわれの力になります。
やりがいを感じるとき	槙山にたくさん人が訪れてくれたとき。
苦労したこと	作業そのものがきついです。猪が山を荒らして側溝に土を落とすので、それをスコップで上げています。林道の上り下りで約2ｋｍ。毎年の恒例行事になっています。
資金の調達法	地区住民。市。草刈機を購入するのにコミュニティ助成金をいただいたこともあります。
事業の相談相手	会のメンバーや各種団体のみなさん。
アイデア情報源	公民館からはいろいろアイデアをもらいます。あとはメンバー。一杯飲みながら考えたりすることもあります。飲みニュケーションは大切です！！

みなさんへメッセージ

3月末からの水芭蕉、4月の桜、5月のつつじとさつき、6月のあじさい等、美しい花々や景色を楽しめる槙山へ是非一度訪れてみてください。槙山を守り育てる活動は大変ですが、より多くのみなさんに訪れていただき、槙山の素晴らしさを堪能していただけるよう、これからもがんばっていきます！！

槙山を育てる会
福井市東郷二ケ町 6-13-1
tel 0776-41-0306（福井市東郷公民館）

も網羅されています。

フットパスとは、イギリスで発祥した、歩くことを楽しむための道のことです。東郷には槙山をはじめ、地区の中心を流れる堂田川、古い町並み、田園地帯など、昔から続くありのままの風景があります。マップを片手に散策を楽しむ人がどんどん増えてくれるとうれしいです。（マップは公民館、道の駅『一乗谷あさくら水の駅』に置いてあります。また公民館のホームページにも掲載しています。）

足羽東槙山ウォーク大会の開催

平成21年、全国植樹祭が福井県で開催されました。全国植樹祭は、森林や緑の大切さについて理解を深めてもらうためのものです。この全国的なイベントを通じて、槙山をより多くの方に知ってもらいたいと、足羽東槙山ウォーク大会を企画しました。この大会は、その名のとおり、参加者全員が槙山の頂上を目指して歩くイベントなのですが、一般的なコースと子どもやお年寄りでも登りやすいコースの2コースを用意しているので、老若男女、気軽にご参加いただけます。また頂上では、地区住民による手作りのおつくね（おにぎり）や豚汁などのサービスもあります。毎回、市内全域から多くの方が参加され、歴史探訪と森林浴を楽しみ、交流を深めています。

今後の展望

東郷のシンボル的存在である槙山。地区の宝として、多くの地域住民が景観美化や環境保全活動、啓発イベントに携わってくれています。長年にわたり継続してきたこの活動を絶やすことのないよう、これからも槙山を育てる会が中心となって活動を盛り上げていきたいと思っています。

いつまでも、訪れる人々の目を楽しませ、心を癒す槙山であるよう、大切に守り育てていきます。

ＪＡ福井市 女性部営農部会

福井市産の新生姜。
とてもきれいな乳白色とピンク色をしています。
水分が多いのでみずみずしく、甘酢漬けなどにもってこいの生姜です。
10月頃に出荷しますので、店頭で見かけたら、ぜひご賞味ください！！

活動をはじめたきっかけ

ＪＡ福井市女性部営農部会は、女性農家の活性化のため、管内25支部の営農グループにより結成された団体です。

安全安心にこだわった野菜を『女性ブランド野菜』として確立することを目標に、土づくりや様々な野菜栽培、営農技術の向上に積極的に取り組んでいます。

平成23年には、一部で行っていた生姜の栽培を全体で取り組んでみようという話が出ました。兼ねてから部会の特産品となる野菜を選定しようという声が上がっていたので、風邪予防や冷え性対策、ダイエットなどに効果が高く、加工品としての可能性も大いに秘めている生姜はもってこいの品目でした。

そこで、生姜を使った女性ブランド野菜づくり3か年計画を策定。平成24年度は普及拡大、25年度は品質のレベルアップ、26年度は産地化と加工品の開発という目標を設定しました。

まず最初に行ったのは、生姜を栽培する部会員『ジンジャーガール』の募集。かわいいネーミングも功を奏し、平成26年現在、834人のメンバーが活躍しています。

栽培技術の研究

生姜づくりは初めてのメンバーも多いことから、栽培ポイントや出荷・販売体制についての学習会や視察を定期的に行っています。

またＪＡでは、営農指導員と生活指導員が独自に研修会を実施し、各支部の生育状況の情報交換等を行っています。

さらに、季節に応じた栽培管理方法、注意点を掲載したジンジャー新聞を毎月発行するなど、ジンジャーガールズを様々な方法で支援しています。

栽培技術と品質の向上を目指し、ＪＡと共同で生姜の試験栽培も行いました。休耕田にモデル圃場を設置し、数種類の方法で生姜を栽培。生育や収穫量への影響を調べました。

より美味しい生姜をつくるために、ジンジャーガールズとＪＡが連携・協力し、いきいきと活動しています。

福井市産しょうがのＰＲ

市内に出回っている生姜の大半は県外産や中国産。福井市産のものは認知度も消費量も低いのが現状です。そこで、自分たちの活動や生姜の魅力を知ってもらうためのＰＲを行うことにしました。

まずはイメージキャラクター『しょうこちゃん』の製作。のぼりやラベル、メンバーが着用するＴシャツなど、様々な場面で活躍しています。

出荷用の袋もオリジナルのものを製作。裏には生姜を使ったレシピを掲載しています。さらに、販売コーナーには手作りのＰＯＰを置き、少しでも多くの方の目に留まるようにしています。

また、生姜を使ったオリジナル料理を募集する『ショウガレシピコンテスト』、大きさを競う『グローブショウガコンテスト』、『圃場コンテスト』といった楽しいイベントも開催しています。

これらの活動が実を結び、マスコミにも注目されるようになりました。取り組みを大きく取り上げてもらえると、メンバーにとっても大きな力となります。

加工品開発

体に良い生姜を毎日の食事で手軽に摂ってもらいたいと、加工品の開発も行っています。

加工品第1弾は、フク醤油株式会社と共同開発した『生姜しょうゆ』です。採れたての生姜をきれいに洗い、使用できない部分を切り取って丁寧にすりおろす。大変な作業ですが、手間をかけた分、澄んだ香りとぴりっとした刺激、新生姜ならではの甘みも感じられる深い味わいに仕上がりました。商品は毎日の食事に使用しやすく、香りの良いうちに使いきれる卓上サイズになっています。

第2弾は、生姜を使ったアイスクリーム『しょうが愛す』です。生姜をたくさんの人に愛して欲しいという思いを込めて商品名をつけました。開発にはジェラートコンテストで日本一に輝いた、ジェラートトリノ森國晶子さんの協力を得ました。さっぱりとした味わいで、粒状の生姜が食感のアクセントになっています。

平成26年秋には第3弾、まぜごはんの具『生姜ごはんの友』も発売。今後も手軽で美味しい生姜の食べ方をみなさんに提案していけるよう、加工品の開発に力を入れていきたいと考えています。

今後の展望

生姜をつくり始めて3年。栽培は軌道に乗ってきました。女性ならではのアイデアあふれる事業を考え、行動し、生姜で福井を元気にできるよう、生姜といえば福井！と言われる日が来るよう、メンバー一丸となって今日も頑張っています。

これまでの道のり

2010年　営農部会設立

2011年　生姜を部会の生産統一品目に決定！！

普及から加工品開発までの3か年計画を策定し、ジンジャーガールズ本格始動。

2012年　生姜の栽培を開始

2013年　イメージキャラクター『しょうこちゃん』誕生

2013年　初の加工品開発

初めての加工品『生姜しょうゆ』を開発。何回も試行錯誤し、ようやくできあがった力作です！！
売れ行きも大変よく、平成26年には10,000本生産することになりました。

2014年　プランター栽培の参加者を募集

畑がない人でも取り組めるよう、プランター栽培で参加してくれる人を募集。結果、ジンジャーガールズは当初の倍以上の834人に！！

2014年　市場への出荷

市場へ出荷することで、ＪＡ店舗以外にも福井市産生姜が出回ることに。生姜の産地化へ向けた大きな一歩です。

そこが聞きたい!! 活動のノウハウ

成功のポイント	メンバー全員が前向きに取り組んだこと。部長自らが自分の畑をモデル圃場にしたり、各方面への宣伝に歩いたり、リーダーシップを執って熱心に動いたこと。
やりがいを感じるとき	収穫の際、土の中からきれいな生姜の顔が見えたとき。
苦労したこと	土には地域性があって、状態によって収穫量に差が出るため、その土に合った栽培方法を見つけること。
資金の調達法	福井市。ＪＡ。
活動の相談相手	メンバー同士。ＪＡ営農指導員。
アイデア情報源	先進地視察。農業関係の新聞や雑誌。メンバー内からもいろいろアイデアが出てきます。

みなさんへメッセージ

30代から90代の女性が在籍するジンジャーガールズ。みんな一生懸命、安全安心な生姜とおいしい加工品を作っています。福井市産の生姜、加工品を見つけたら、ぜひ食べてみてください。そして、活動に興味のある方、プランター栽培からぜひ参加してみてください。お待ちしています！！

ＪＡ福井市女性部営農部会
福井市渕４丁目606番地
tel 0776-33-8166（ＪＡ福井市 生活経済部 女性部事務局）

田谷　徹

農園イチオシのベビーリーフ。
水洗いしてそのまま食べてもよし、オリーブオイルと塩少々を振ればオシャレでおいしい一品になりますよ！！
冬季は入る野菜が変わります。シールの色が変わるので注目していてくださいね！

赤いジャンパーが田谷徹さん

事業をはじめたきっかけ

田谷徹さんは、福井市の北西部、九頭竜川沿岸にある高屋町で『農園たや』を営んでいます。

生産の中心はベビーリーフ。10種類前後の野菜をバランスよくミックスしているので、複雑な味と香りが楽しめます。

ベビーリーフ以外の野菜も栽培しており、その数は年間50種類以上。世界の珍しい野菜から福井の伝統野菜まで、自分が食べておいしいと思った野菜を栽培し、全国の消費者に届けています。

田谷家は代々農園を営んでいましたが、田谷さん自身は農業分野の国際開発事業で地域づくりに携わりたいという思いが強く、平成9年に親元を離れ、インドネシアへ渡航。青年海外協力隊として営農指導を行ったり、大学院へ行って農村社会学を学んだりしていました。

しかし、活動を続ける中、開発を援助する側の力だけでは地域が成り立たないこと、そして、そこに住む人々の存在の大きさを痛感することに。

地域リーダーの重要性を感じた田谷さんは、周囲の助言もあり、実家の農園を継いで地域づくりに取り組むことを決意し、帰国しました。

こだわりの野菜栽培

田谷さんは、自分の子どもにも安心して食べさせられる野菜を生産するため、こだわりの土づくり、野菜づくりを行っています。

栽培には『総合的病害虫管理』という手法を導入し、害虫の天敵を利用したり、人間には害のない微生物を使って害虫を防除するなど、自然のシステムを上手に活用しています。肥料も牛糞や生ゴミから手作りしたほぼ100％有機のものを使っています。

栽培方法やマーケティングなどについて議論し合う勉強会『田谷ゼミ』も月1回開催。より安全でおいしい野菜を提供できるよう、農園メンバー全員が真摯に勉強を重ねています。

また、食や農業の重要性を知ってもらうための食育活動も大切にしています。子どもたちに昔ながらの田植えを体験してもらったり、一般の方に圃場見学や収穫体験、バーベキューを楽しんでもらったり…普段食している野菜の生産過程を実際に見て、味わってもらうことで、食や農業について改めて考えるきっかけになればと思っています。食育活動は、消費者と直接交流し、生の声が聞ける貴重な機会にもなっています。

農園と野菜を知ってもらうために

お客様に農園のことを知っていただくため、また安心して野菜を購入し、おいしく食べていただくために、様々なＰＲ

を行っています。

ホームページやFacebook、ブログなどでの情報提供はもちろん、直売所には野菜のおいしい食べ方などを紹介したPOP広告を置くようにしています。

また、旬の野菜を毎週お届けする『お野菜おまかせ便』には、入っている野菜の紹介や栽培の様子、レシピ等を書いたお品書きをつけて送っています。お客様から自慢のレシピが届くこともあり、コミュニケーションツールの一つにもなっています。

インドネシア研修事業

農園では、インドネシアの青年を研修生として受け入れています。田谷さんがインドネシアにいた頃、現地の農業高校の先生から、日本で長期の農業研修を受けさせることができないかとの相談を受け、それを実現させた形です。

研修生は3年間のプログラムの中で、農業だけに留まらず様々なことを体験・学習します。地域の人々との相互理解を深められるよう、農園のバーベキューイベントや地元のまつりにも積極的に参加しています。

帰国後には、インドネシアの抱える農業やその他の課題について、みんなの先頭に立って解決する地域のリーダー的存在になってもらいたいと、田谷さんは熱心に指導、アドバイスしています。

今後の展望

これからもお客様においしい野菜を提供できるよう、常に消費者目線で、こだわりをもって野菜をつくっていきたい、そして、農園たやが、自然に人が集まってくる場所、地域に貢献できる人材を輩出できる場所でありたい。

地域を創り上げられる農園を目指し、田谷さんは前に進んでいます。

これまでの道のり

1997年　青年海外協力隊へ参加
インドネシアの山村で、病害虫防除や直売システムづくりなど、さまざまな営農指導を行う。

2000年　親元に就農

2003年　再びインドネシアへ渡航
国立ボゴール農科大学大学院で農村社会学を学ぶ。

2006年　帰国し、再び農業の道へ

2007年　独立就農

2010年　初めて正社員を採用
家族だけのときとは経営がぐっと変わり、責任も重大に…
アイデアの出方も変わってきた。

2011年　勉強会「田谷ゼミ」の開始
「お野菜おまかせ便」の開始

2012年　加工品の試作・販売
カラフル乾燥大根、ドライトマトを開発し、試作販売。
翌年にはごぼう茶も開発。
乾燥させることで、旨みが増します。

そこが聞きたい!! 事業のノウハウ

成功のポイント	いつも自分がおもしろいと思うことに全力投球！！そうすれば人も集まってきてくれます。
やりがいを感じるとき	農園の野菜を食べた人からおいしいという言葉が聞けたとき。農園スタッフの成長が見られたとき。
苦労したこと	農園スタッフやお客様に自分の思いが伝わらず、うまくいかなかったことがある。コミュニケーションは重要です。
資金の調達法	日本政策金融公庫から借り入れます。
事業の相談相手	農業に関しては父や先輩農家のみなさん。インドネシアに関しては専門家の人に相談します。
アイデア情報源	農園スタッフやインドネシア研修生。田谷ゼミの中でもアイデアがいろいろ出てきます。

みなさんへメッセージ

農業はいろいろな切り口を持つ総合科学的な産業。いろんな可能性を秘めているので、新しいことを考えてやったもん勝ちです！
大変なこともありますが、自分のやりたいことを実現させられる懐の深い産業ですよ！！

田谷　徹（農園たや）
福井市高屋町 42-87
tel 0776-55-0129　URL www.nouentaya.com

殿下の里づくり組合

毎年 11 月に開催している殿下のそばまつり。
自慢のおろしそばをはじめ、葉寿司やおはぎ、ジビエ料理、地元でとれた農産物など、殿下のおいしいものが盛りだくさんです。毎年、地区内外からたくさんの方々にお越しいただいています。

組合長の安部嘉幸さんと副組合長の竹原千枝子さん

事業をはじめたきっかけ

殿下地区は、福井市中心部から西へ車で約40分走った山間地にあります。豊かな自然に恵まれた美しい地区ですが、以前から少子高齢化や過疎化が進行しており、地区の活性化のため、さまざまな取り組みがなされてきました。

殿下の里づくり組合の活動もその一つ。活動のきっかけは、平成4年、地区の将来に危機感を抱いた住民たちが集まって、集落座談会を開いたことにはじまります。地区の活性化に必要なのは何か…各集落をまわり、住民の意見を集約した結果、『殿下の特色を活かしたものづくり』と『ものづくり活動の拠点整備』に力を入れていくことになりました。

翌年には、自然薯や山菜、そば、伝承料理、民芸品など、地区の特産品の振興へ向けた取り組みを行う部会が生まれ、各部会をまとめる組織として殿下の里づくり組合を発足させました。現在は、自然薯生産部会、山菜採取部会、民芸品部会、越知の恵味部会、かじかの里山殿下部会の5部会で活動しています。

また、活動拠点については、国の補助金や地区全戸からの出資等により、殿下地区高齢者等活性化センターを建設。各部会の活動のみならず、地区のイベントや住民の交流場所として活用されています。

いなか体験ツアー

自分たちの活動を活かし、殿下のすばらしさを発信していこうと企画したのが『いなか体験ツアー』です。各部会のものづくり体験と地区の名所めぐりを組み合わせた内容になっています。体験では、伝承料理や草木染め、わらぞうり作りなど、さまざまなメニューを用意していますが、どれも普段なかなか経験できないこととあって、参加者の方に大変喜んでいただいています。

また、子ども向けの企画として、『殿下の夏休み自然体験』も実施。牛の餌やりや川遊び、生き物観測など、田舎ならではの遊びを楽しんでもらっています。

これからも地域資源を活かしたＰＲと、都市と農村の交流につながる取り組みを積極的に行っていきたいと考えています。

殿下の味を全国へ

殿下地区は、豊かな自然の食材にも恵まれています。あさつきやみょうが、自然薯などは、特産化するために栽培も行っています。

それらの食材は、そのまま出荷したり、加工品にして地区の直売所『ささゆり館』で販売したりしています。

また、農産物や山菜、加工品を詰めた『越知の恵味』というお取り寄せグルメ

これまでの道のり

1993年　殿下の里づくり組合の設立

1994年　アサツキとミョウガを特産品として栽培・出荷

1996年　いなか体験事業を開始

福井市やすらぎ農村連絡会のメンバーとして、いなか体験事業を開始。そば打ち、草木染め、自然薯掘りなど、自然いっぱいの体験メニューを用意しています。

1999年　農産物販売所ささゆり館を開設

現在は毎週日曜にオープン。新鮮な旬の採れたて野菜や山菜、殿下の味付けの加工品などを販売。名物の葉寿司やおはぎも買うことができます。

2012年　部会の再編成

高齢化や後継者不足に悩む部会を統一し、新たにかじかの里山殿下部会を結成。

2013年　かじかの里山殿下　オープン

殿下地区に伝わる伝承料理や旬の食材を使った惣菜など、常時30種類ほどのメニューを用意しています。

そこが聞きたい!! 事業のノウハウ

成功のポイント	高齢者の女性の力がとても大きいです。それと地区外から入ってこられた方。意見が新鮮で、良い刺激を受けます。
やりがいを感じるとき	事業をしたとき、地区住民に喜んでもらえたとき。
苦労したこと	地区住民との意思疎通。 新しいメンバー、若いメンバーがなかなか入ってきてくれないこと。
資金の調達法	国・県・市の補助金、地元住民の出資、メンバーの会費など。
事業の相談相手	会のメンバーや行政。
アイデア情報源	メンバー。地区住民のアンケート。 同じような悩みを抱えている県外の団体との交流からもアイデアを得ています。

みなさんへメッセージ

地域活性化には、昔から続いてきているものを大切にすることが大事だと感じています。それが地域の特性であり、良さなのではないでしょうか。
これからも伝統あるものを守りつつ、新しいことにチャレンジしていきたいと思っています。

殿下の里づくり組合
福井市畠中町 28-24
tel 0776-97-2622

事業も行っています。年に3回、バラエティに富んだ内容で、旬の食材をぎっしり詰めてお届けしています。

県外からも注文がありますが、殿下地区出身者の方にはとくに喜んでいただいています。殿下の味を食べて、ふるさとを思い起こしていただいているようです。

農家レストランのオープン

平成23年、東日本大震災の発生を受け、殿下地区では地区を挙げてさまざまな支援活動に取り組んできました。地区の農産物を使った郷土料理を被災地へ届けた際には、昔なつかしく、ほっとする味だと大変喜ばれました。

そのような経験から、殿下の味を広く伝えていきたい、後世へつないでいきたいという思いが強くなり、伝承料理やそばをお客さまに提供できる場所を、高齢者等活性化センターの一角に設置することにしました。

女性メンバーが中心となって、週1回の研究会を重ね、県外での視察と研修も行い、平成25年4月、念願の農家レストラン『食べ処かじかの里山殿下』をオープンさせました。とれたての新鮮な食材を使った料理がバイキング形式で食べられるとあって、お客さまから大変好評を得ています。またメンバーもレストランの運営に生きがいを感じながら活動しています。今後も殿下の昔ながらの味を守り伝えていきたいと思っています。

今後の展望

殿下地区の活性化のため、現在もいろいろな事業を計画しています。県外からのお客さまに郷土料理と宿泊先を提供し、地元住民との交流を図る農家民宿や、猪肉を使った加工品の開発など、いろいろなアイデアが生まれています。

高齢者が生き生きと生活し、若者が自然に集まってくるような活気ある殿下の里づくりを、これからも続けていきます。

福井市農林水産奨励賞受賞者（平成 20 年度～平成 23 年度）

年度	受賞者名	所在地	受賞理由	表彰式写真
平成20年度	見谷 雅彦	新保町	農業法人の代表者。花苗と野菜苗の生産販売、栽培技術の研究のほか、公園・道路等の緑化設計・施工も行うなど、若手農業者のパイオニア的存在である。	
	ハーネス河合	山室町	低コスト農業経営の先進的組織。そば産地としてのブランド化も積極的に推進し、平成 20 年には新たにそば焼酎の販売を開始、組織の活性化に努めている。	
	越前旬材王国	大和田町	県外へ向けた福井の食材のＰＲと市場の活性化事業を積極的に実施。売り手・買い手・生産者が相互に情報交換を行うことによる新しい福井の食材の発見に努めている。	
平成21年度	かあちゃんキッチン	渕町	メンバーが栽培した野菜や地場産食材を使った手作り惣菜・ランチを提供し、地産地消の推進を図っている。平成 21 年には県の「健康づくり応援の店」に登録されている。	
	福井市北部 エコファーマーズ	高屋町	有機栽培・低農薬栽培に取り組み、資源循環型社会の推進に貢献している。生産した農産物は、県特別栽培認証を受けており、消費者に安全安心な農産物を提供している。	
	上山 美海	蒲生町	福井市における数少ない女性漁業者の一人。茱崎漁港に拠点を置き、刺網漁・採貝採藻漁を営んでいる。地魚の消費拡大へ向けて、意欲的な取り組みを行っている。	
平成22年度	合同会社 光合星	下市町	越前ほうれん草の産地拡大と地域農業の活性化、次世代の育成に向けた活動を展開している。生産物は県特別栽培認証を受けており、安全安心な農産物を提供している。	
	愛菜夢工房	大年町	地元農産物を使った加工品の開発・製造販売を行い、地産地消の推進を図っている。品質向上のための学習会を定期的に行い、消費者に喜ばれる商品づくりに努めている。	
	市ノ瀬町 資源環境保全協議会	市ノ瀬町	地域ぐるみで農業施設の管理を実施。休耕田で絶滅危惧種のメダカ等の飼育を行うなど生態系保全に努め、地域住民や子どもたちに環境を守ることの大切さを伝えている。	
平成23年度	高村 五月	栃泉町	機能性卵および鶏糞堆肥による無農薬・無化学肥料栽培の野菜の生産販売、エコファーマーの周知や安全な農産物のＰＲなど、エコ農業の模範的な取り組みを行っている。	
	ワトム	二の宮３丁目	多品目野菜栽培、加工品製造、ＩＴを活用した販売、さつまいもオーナー制度による消費者との交流などを行い、栽培作物のブランド化や販路開拓に意欲的に取り組んでいる。	
	越廼漁協女性部	茱崎町	地元水産物を使ったぬか漬け等の製造販売、未利用水産資源による新商品開発、漁業体験など、魚食の普及に意欲的に取り組み、地場水産物の販売促進に貢献している。	

福井市農林水産奨励賞受賞者（平成 26 年度）

受賞者名	所在地	受賞理由	紹介写真
農事組合法人 三留生産組合	三留町	安全安心な農産物の生産と、それらの消費拡大・規格外品の有効活用を目的とした加工品の製造販売を行っている。 主な加工品は納豆やキムチ。納豆は、他商品との違いを明確にした大粒大豆や青大豆を用いたものを製造し、消費者から好評を得ている。 地元小学生を対象に、農作業や納豆づくりの体験なども行っている。 また、県農業試験場と共同で、抗ストレス作用や脳細胞の代謝活性化作用があるギャバという神経伝達物質を含む発芽大豆納豆を開発。新たな事業にも意欲的に取り組み、６次産業化の牽引役として活躍している。	
有限会社　棗の里農産	小幡町	棗地区において、国内で唯一のなつめ農園を運営している。 なつめは栄養価が高く、健康食品や漢方薬に使用される果実。栽培は無農薬で行い、特産化へ向けて栽培面積を拡大している。 グループ企業と連携して、加工品づくりにも取り組んでいる。主力商品は添加物を一切使用せず純粋濃縮したなつめエキス。その他にもなつめ茶、のど飴、カヌレなど、多種多様な加工品を開発している。 なつめの収穫体験や栽培講習会、植樹イベントなども実施し、なつめの普及と地域活性化を目指して熱心に活動している。	
森國　晶子	西下野町	ジェラートショップを経営。 ジェラートには実家の牧場で朝搾った生乳や県産の旬の農産物を積極的に使用。こだわりをもって生産された農畜産物を取り扱っていることから、「高志のこだわり食材取扱店」として認定されている。 また、日本ジェラート協会主催の第１回ジェラートマエストロコンテストでは、上庄里芋を使ったジェラートで優勝。日本一のジェラート職人に輝いた。 ホームページやフェイスブックなど、ＩＴを活用して通信販売やブログ発信を行い、ジェラートを通じて福井の農産物のおいしさを全国にＰＲしている。	

農林水産業関連表彰受賞者（平成 24 年度～平成 25 年度）

年度	賞	受賞者名	所在地	主催
平成24年度	福井県農林漁業賞（経営者部門）	農事組合法人 かみなか	上中町	福井県
	全国優良経営体表彰 農林水産省経営局長賞	農事組合法人 ハーネス河合	山室町	農林水産省
	農山漁村女性・シニア活動表彰 シニア起業・地域活性化部門 優秀賞 農林水産省経営局長賞	企業組合 ファームまぁま喜ね舎	河増町	農山漁村男女共同参画推進協議会
	地産地消優良活動表彰 北陸農政局長賞	ＪＡアグリらんど 喜ね舎愛菜館	河増町	全国地産地消推進協議会
	福井県麦作優秀者表彰（農家の部） 福井県主要農作物振興協会会長賞	岩堀　光雄	真栗町	福井県主要農作物振興協会
	中日農業賞 優秀賞	石森達也	大瀬町	（株）中日新聞社
平成25年度	農事功績者 緑白綬有功章	川端　正行	布施田町	（公社）大日本農会
	全国農業コンクール優秀賞	田中　藤右エ門	上伏町	（株）毎日新聞社
	コシヒカリのふるさと 福井米レベルアップコンテスト 最優秀賞（福井県知事賞）	渡邊　政幸	西別所町	福井県主要農作物振興協会 水田農業レベルアップ委員会
	福井県麦作優秀者表彰（農家の部） 福井県知事賞	島崎　恒守	東大味町	福井県主要農作物振興協会
	全国麦作共励会（農家の部） 全国農業協同組合連合会会長賞	島崎　恒守	東大味町	全国農業協同組合中央会 （社）全国米麦改良協会
	福井県麦作優秀者表彰（集団の部） 福井県知事賞	農事組合法人 ファイン・ファーム・しもなか	下中町	福井県主要農作物振興協会
	農業電化推進コンクール 農業電化協会長賞 優秀賞	森岡　和男	鮎川町	（一社）農業電化協会

福井市農林水産奨励賞実施要綱

（目的）
第１条　福井市の農林水産業発展のため優れた取組を行い、意欲をもって創意工夫をこらした農林水産業活動を行っている農林漁家団体及び農林漁業者等を広く紹介し、顕彰することにより、やる気と経営マインドにあふれる農林水産業の推進・拡大を図る。

（対象者）
第２条　福井市において農林水産業に従事又は関係しており、現に活動している個人、企業又は団体のうち、次の各号のいずれかに該当するものを対象とする。
（１）意欲をもって創意工夫をこらした農林水産業活動を行っており、地域の活性化や他の模範となる者
（２）福井市の特産品を推進・拡大している者
（３）その他、福井市の農林水産業の発展のために優れた取組を行っている者

（推薦）
第３条　前条の規定に該当する対象者があると認める関係団体等は、福井市長に推薦書（様式第１号）を提出する。

（選考）
第４条　選考は、別に定める選考委員会による一次選考と、福井市総合農政推進会議による最終選考で行う。
２　農林水産部長は、選考委員会を開催し、一次選考した候補者について福井市総合農政推進会議に諮る。
３　選考委員会は、必要に応じ関係団体等の意見を聴くことができる。
４　福井市総合農政推進会議会長は、最終選考した候補者について市長に推薦する。

（被表彰者の決定および表彰）
第５条　市長は、前条の結果を受けて被表彰者を決定し、表彰する。

（授賞の取消し）
第６条　被表彰者が、本人の責めに帰すべき行為により著しくその名誉又は信用を失墜したと認められるときは、表彰を中止し、又は既に行った表彰を取り消すことができる。

（その他）
第７条　この要綱に定めるものの他、必要な事項は別に定める。

附則
この要綱は、平成 20 年 10 月 1 日から施行する。
附則
この要綱は、平成 24 年 4 月 1 日から施行する。
附則
この要綱は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。

福井市農林水産奨励賞選考委員会

委　員　長	農林水産部部長	委　　員	林業水産課課長
副 委 員 長	福井農林総合事務所農業経営支援部部長	〃	農村整備課課長
〃	農林水産部次長	〃	園芸センター所長
委　　員	商工振興課課長	〃	中央卸売市場場長
〃	農政企画室室長		

ふくいの“がんばる”農林漁業者　ー 平成24・25年度 福井市農林水産奨励賞受賞者の紹介 ー

編集・発行　福井市　　発行日　2015年3月

福井市役所 農林水産部 農政企画室
〒910-8511　福井市大手3丁目10番1号
TEL:0776-20-5420　FAX:0776-20-5740