

「おうみんち」の3つのエコ活動に着目した地産地消の取組み内容

ファーマーズマーケット「おうみんち」における環境保全・健康配慮型、農・食生活の実現
 ～参加して、知って、見て、食して満足、地産地消！！～

1. 概要

JA おうみ富士が直営する『ファーマーズ・マーケットおうみんち』は、2008年5月にオープンして以来、地元の農家が生産した季節感あふれる農産物を取り扱う「農産物直売所」、地域農産物をフルに活用し地域食文化を伝承するための「地域食材加工施設（バイキングレストラン）」、生産者・消費者が交流できる「交流施設」の3拠点を中心に、年間46万人以上のご来店者をお迎えする食の地産地消の拠点です。その取扱高は10億円に達しています。



おうみんちは、環境保全型店舗運営（販売台での敷物に古新聞を活用、農産物搬入時における通い箱での循環搬入など）の取り組みを日常的に行いつつ、地産地消そのものが環境保全に貢献しているとの思いで、『更なる地産地消活動』を展開しています。

『更なる地産地消活動』とは、地域コミュニティをベースにした「環境保全・健康配慮型、農・食生活の実現」運動で、個の農業者が行う営みと地域資源が持つ可能性を武器に近畿の水がめである琵琶湖の環境を保全する活動で、3つのエコ活動に集約されます。

3つのエコ活動の基本的な考え方は、「参加して、知って、見て、食して」を活動の中心に据え、国内で手に入らないものはともかく、生きるために日々口にする食料は可能な限り国内で、地域で、そして地元で調達することが「食して、エコ」との思いで、「作り手よし、買い手よし、地域よし」の「三方よし」を実現することです。過度な市場原理主義では忘れ去られてきたであろう部分（規格や再生産ができない価格設定など）にスポットをあてた環境活動につなげています。

2. 活動内容

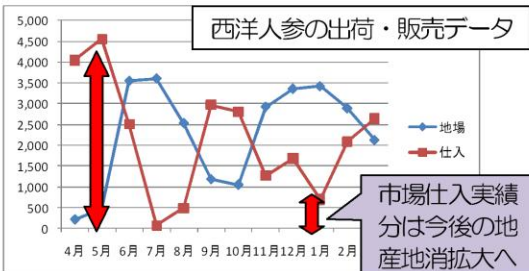
◆作ってエコ活動 おうみんちの「作ってエコ」活動の手順

- (1) 生産者を産物でわけけるのではなく、意識でグルーピングします。
慣行栽培農家・チャレンジ農家・環境こだわり農法部会（実践農業研究会・MyBrand 農家）
- (2) グルーピングした農家におうみんち販売マーケティングデータで生産指導します。
- (3) 生産指導した品目は、必ず環境こだわり農法での指導を行います。
- (4) 環境こだわり農法の更なる高度化をめざし、産学連携で過剰な有機たい肥投入を抑制するための微生物測定を提案します。
- (5) 常に5W4H（いつ、だれが、どこで、なにを、どのように、なぜ（その作物か）、どのような品質で、どのような価格で、いつまで、どれだけ）を意識した産地形成を展開します。

【環境こだわり栽培方法や安全安心対策会議】



【おうみんち販売マーケティングデータ】 （何をこだわりで作るのか……）



○鮮度保持取組みスキーム

【24時間以内に食卓へ、day = “0”】

すべて地産地消農産物が通い箱や再利用段ボールを活用



地産地消推進を多くに場所で展開するため、環境意識の高い量販店とコラボレーション



○地産地消の農産物直売所を安定させるための活動

- ・栽培履歴取組み……100%
- ・農家による残留農薬検査（任意抽出試査）
- ・農家自主検査（細菌検査受検）

◆食してエコ活動

単に、地元農家の農産物を販売するだけにとどまらず、農産物の生産管理やその食仕方や保存方法を伝える手段を構築し、地産地消そのものが次世代・次々世代に受け継がれるよう事業展開を行っています。

レストランでは、農村女性が発信する農村食文化技術を駆使し、「食べることで健康を」との思いで、食べ残し“0”を意識した食育レストランを目指しています。

レストランで環境こだわりの農産物の使用表示を行い、家庭での環境こだわり農産物活用を促しています。

【地域食材バイキングレストラン・食してエコ】 【ベジタブルカフェ・作り聞かせ、知ってエコ】



【地域食材バイキング料理】

- ・直売所で、お客様よりも早く農産物を購入し、鮮度・品質等をいち早くチェックします。
- ・大根の葉など直売所ならではのまるごと料理を紹介。旬の食材料理なので、事前お品書きはございません。
- ・料理の技をフル活用…「切る(生)」「ゆでる」「和える」「煮る」「焼く」「炒める」「揚げる」「蒸す」基本料理方法をベースに【ベジタブルカフェ・作り聞かせ】で食育活動を行っています。

◆つなげてエコ活動

【キッズ・ファーマーズ】

- ・「きゅうりは、まがっていてもおいしいよ」などの思いを伝え、「もったいない」意識の醸成や農業への関わりによる食の大切さを伝える事業です。
- ・平成24年度は管内の小学校16校とタイアップして、1校6万円の助成金を支給し活動を行います。
- ・成果物は、学校で食べる以外に子どもたちがおうみんちで販売し、農業金融の学習も可能です。

【青空フィットネスクラブ・人的ファンD】

- ・都市農村交流の一環でクラブを立ち上げます。都市住民を田舎へ…心身ともにリフレッシュ!! そんな思いで、環境こだわり農法で9000本のサツマイモを定植。みんなで参加し芋焼酎を造ります。
- ・クラブ員には、環境配慮型農法では収量が少なくなりがちで収穫物が不揃いになりがちであることや、琵琶湖の環境配慮についての学習機会を提供します。

都市農村交流風景

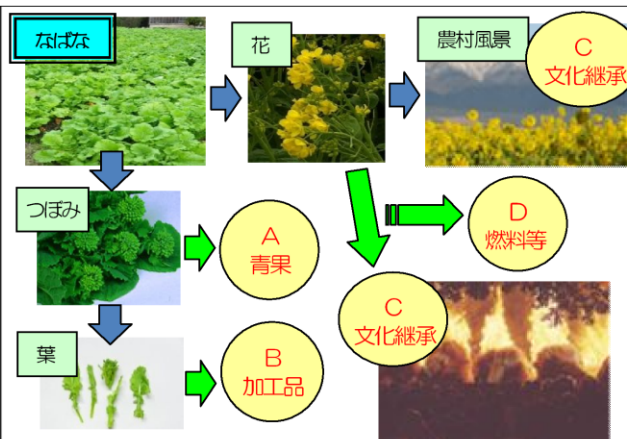


【なばなコミュニティ・プロジェクト】

- ・このプロジェクトは、JA外部の有識者や団体で構成するプロジェクトで、守山市の地域資源である「菜の花」を復活させ、環境循環型社会への挑戦をするプロジェクトです。

・右の図式中の

- A…青果(食用農産物)として販売(つぼみ)
- B…青果としては馴染みのない部位を活用した加工品開発(葉、花)
- C…茎は歴史ある神事への奉納を行い文化継承への活用。菜の花畑は農村風景の継承
- D…花は地域資源を活用したバイオ燃料等への可能性。6次産業への挑戦



3. 活動のポイント

- ・消費者を生活者と認識し、「食して健康・食してエコ」「農産物は商品ではなく食料である」との思いを伝えるため地域コミュニティを重視した食育・食農活動を展開
- ・単なる小売りととどまらず、生産者・消費者双方に「環境や健康」を意識していただく活動を展開
- ・環境こだわり農法+GAP 挑戦による農家を MyBrand 認証農家と位置づけ優位的販売を展開
- ・「環境こだわり農産物を作ってよかった」「食してエコはすばらしい」と感じていただける機会を作り出す