

A 女性地域社会参画部門(個人)

優良賞

全国農業協同組合中央会長賞

苗づくりを積み重ねて 信頼で広がる販路と人脈

水稲と花の栽培からスタートし、時代の変化を捉えながら野菜苗と花苗の生産へと歩みを進めてきた内海光子さん。庭先販売と量販店向けの契約販売を両立させ、「なえやさん内海農園」として地域に根を張ってきた。人と向き合い、今もなお学び続ける姿が、地域の活力になっている。



内海 光子さん

宮城県加美郡加美町

時流を読み、経営を変えてきた苗づくり

水稲と花栽培を中心としていた経営は、構造改善事業を契機に園芸品目へと舵を切った。きゅうりやトマトの栽培を経て、野菜苗と花苗の生産販売事業を本格化。平成8年には「なえやさん内海農園」を設立し、庭先販売と量販店向けの契約販売の二本柱で経営を築いてきた。良質な苗づくりが評価され、ホームセンターからの受注も拡大。現在は県内外15店舗への出荷を行っている。

庭先販売が育てた信頼関係

庭先販売は、単なる販売の場ではなく、地域の人が気軽に立ち寄り相談できる交流の場となった。「なぜ育たなかったのか」「どう管理すればよいのか」。そうした声の一つひとつ向き合い、地域の気候や土壌に合った栽培方法を丁寧に伝えてきた。失敗も成功も包み隠さず話す姿勢が信頼を生み、口コミで顧客層が広がっていった。庭先販売は終了したが、この経験は今も講習会や指導の場で生かされている。



記録と学びが支える安定した生産

20年以上にわたり、天候や作業内容、作物の状態をノートに記録し続けてきた。積み重ねられたデータは、近年の気候変動に対応するための貴重な資料となっている。人に教える立場となつてからは、美味安全野菜栽培士やガーデニング学習指導員などの資格も取得。古希を過ぎてもなお学び続ける姿勢が、周囲に良い刺激を与えている。

地域を支える女性リーダーとして

地域の農業を支えるため、産直組織「かあちゃんの会」で中心的役割を担い、栽培指導や売り場づくりに尽力してきた。会員全員でのエコファーマー認定取得に挑戦し、県内初の認定を受けるなど、環境保全型農業のモデルづくりにも貢献。講習会の講師として地域を回り、ズーズー弁も交えた親しみやすい語り口で、世代や立場に応じた伝え方を工夫している。



未来へ向けた決意

今、経営を次世代に託した内海さんが大切にしているのは、これまで支えてくれた人たちへの思いを忘れずに、地域やお客様に恩返ししていきたいです。学び続ける姿勢を忘れず、講習会や地域活動を通じて経験を伝えながら、下の世代が「まねしてみたい」と感じられる道を作っていきたいです。



評価のポイント

- 町で初の女性認定農業者として、時流を捉えた品目転換や庭先販売に挑戦してきた取り組み
- 産直組織「かあちゃんの会」やJA女性部でリーダーシップを発揮し、地域の活力を生み出している点

A 女性地域社会参画部門(個人)

優良賞

全国漁業協同組合連合会長賞

「たみこの海パック」に込めた、海とともに生きる選択

結婚を機に宮城県南三陸町戸倉地区へ移り住み、夫とともに養殖業に携わってきた阿部民子さん。東日本大震災で養殖施設のほとんどを失い、海に出られない時期を経験しながらも、「海に関わりたい」という思いを手放さなかった。その思いが、地域の仕事とつながりを生み出している。



阿部 民子さん

宮城県本吉郡南三陸町



震災で失ったものと、海への思い

震災前は夫と一緒に船に乗り、養殖業を支えてきた。だが津波でほぼすべてが流され、心が追いつかない日々が続いた。余震のたびに恐怖がよみがえり、町を離れたいと思うこともあった。それでも「海に出なくても、海に関わる仕事を」と模索を続けていると、震災前、知人に海産物の詰め合わせを送っていたことを思い出す。ボランティアのかたや家族から「その経験を活かして通販サイト、やってみたら?」「できるんでないの?」と背中を押された。

「たみこの海パック」立ち上げと、手探りの一年



2012年10月、通信販売サイト「たみこの海パック」を立ち上げた。事務所づくりから備品調達、事業計画、補助金申請、パソコン操作やWEB、SNSまで、すべてが初めて尽くしだった。震災後、復興の早かった水産加工場から

商品を仕入れ、海産物の詰め合わせ販売を開始。仕入れ先は当初4社だったが、いつしか13社へと広がった。立ち上げから約一年、借入金の不安から涙することもあったが、家族の支えと人のつながりで、乗り越えることができた。

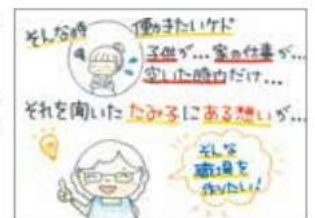
体験を通して伝える、海と漁業の価値

海産物が育つ様子や漁業者の思いを伝えるため、震災で残った漁船を使った「漁業体験ツアー」を実施。紙芝居を用い、海を守ることと食のつながりを丁寧に伝えている。

また、規格外の高藻を活用した「海藻ふりかけワークショップ」も企画。天候に左右されず実施でき、学校や企業、海外からの参加者にも広がった。コロナ禍には体験キットを開発し、オンライン講座へと形を変えて継続している。

女性が働きやすい環境づくり

事業の拡大とともに、子育て世代を中心とした雇用の場も整えてきた。短時間勤務など柔軟な働き方を取り入れ、女性スタッフの発想から生まれた商品が「たみこの楽ちんわかめ」だ。こうした取り組みを積み重ねた結果、売上は令和3年に震災前平均の約18倍に達している。



未来へ向けた決意

海水温の上昇や担い手不足などの課題があります。海産物を守り食につなげる大切さを伝え続けていくことや、女性が働きやすい環境を整え、「自分の時間」を持てる豊かさも広げていくことが解決の糸口になると考えています。後継者が生き生きと輝き、浜に活気と笑顔が広がる未来へ向けて、できることを一つずつ積み重ねていきます。



評価のポイント

- 震災後、家族の支えを受けながら再び水産業に関わり、新たな取り組みに挑戦してきた点
- 海産物の小売りや規格外品の活用、オンライン販売、体験ツアーなど、多角的に水産業の魅力を事業化している取り組み
- 売上を震災前の約18倍に拡大し、雇用創出と女性の活躍に貢献してきた実績



女性だけで完結できる 農業のかたち

母に誘われ、地域ではまだ珍しかったイチジク栽培に挑んだ大島美智子さん。

完熟の美味しさを大切にしたい農業経営と、長年にわたり続けてきた食農教育への取り組みは、農業と地域、そして次の世代を静かに結び続けてきた。女性の視点を生かした一つひとつの選択が、地域に確かなかたちを残している。



大島 美智子さん
愛知県一宮市



母と歩んだ、イチジクから始まる農業

農村生活アドバイザーとして地域に関わる母に誘われ、大島さんは父の露地野菜経営に新たな部門としてイチジクを加え、就農した。当時、周囲ではまだ例の少なかったイチジク栽培。だが「女性の力だけで完結できる農業」という母の考えに共感し、母娘二人三脚で栽培に取り組んできた。試行錯誤を重ねながら規模を広げてきた。



完熟の美味しさを、価値として届ける

大島さんが大切にしてきたのは、イチジク本来の食味だった。完熟すると日持ちがせず、かつては流通に乗りにくかったイチジク。しかし「美味しいものを、いちばん美味しい状態で届けたい」と、朝採り完熟果に絞った販売を選んだ。



配送範囲を限定した直販の工夫は、百貨店やホテルラウンジ、機内食の素材として採用されるほどの高い



評価につながり、食味を軸にした新たな価値を生み出している。

加工と食農教育が広げた、社会とのつながり

完熟出荷に伴い生じる規格外果も無駄にしないよう、早くから加工に取り組んできた。食品衛生責任者として知識を積み重ね、ジャムやグラッセなどの加工品を開発。こうした経験は、地域の食品加工現場を支える指導にも生かされている。

また平成11年からは、地元小学校で大豆栽培や豆腐・味噌づくりを通じた食農教育を開始。生産者、市教育委員、愛知県農村生活アドバイザーと立場を変えながら関わり、20年間で延べ5,600人以上の児童が参加した。活動を続ける中で、「立場や肩書きが、人を次の一歩へ導く」という思いを強くした。



未来へ向けた決意

園地の更新や後継者育成に取り組みながら、小学校での食農教育を、地域に根づかせていきたいです。イチジク経営を軸に、農業と教育、地域と行政をつないできたこれまでの経験を生かし、農が自然に続いていく地域の姿を、これからも丁寧に支えていきます。



評価のポイント

- 「女性だけで完結できるイチジク経営」を掲げ、完熟果の朝どり直送を軸に生産・加工・流通を一体で設計した点
- 教育委員などの立場を通じ、農業にとどまらず地域課題に向き合ってきた取り組み
- 地域を越えて、県域の女性や次世代に与えた影響の大きさ



農林水産大臣賞

「母の味」で地域を結ぶ 女性たちが築いた 食の拠点

直売所に並びきらなかった野菜や、自分たちで育てた農産物を無駄にたくない。

そんな農村女性たちの思いから始まった「味工房小諸すみれ」。地元食材にこだわった加工品づくりを通じて、地産地消の推進と女性の社会参画を実現してきた活動は、今や地域に欠かせない存在となっている。

余剰野菜から始まった、ものづくりの輪

「味工房小諸すみれ」(以下「すみれ」)は平成17年、農村女性活動推進委員や直売所に関わる女性たちによって創設された。余ったキュウリやナスの漬物や自家栽培の米や大豆で作った味噌、手作りのおやきなどの魅力をより多くの人々に知ってもらいたい、という思いからである。販売目的の加工施設が無かったため、市へ要望。平成18年に「小諸市農産物加工施設」が開設され、「すみれ」は指定管理者として運営を担い、本格的な加工・販売体制が整えられた。

味噌・漬物・惣菜 三本柱のものづくり

活動の柱は、味噌・漬物・惣菜の三部門。

味噌は、会員や地元農家による契約栽培の大豆と米を使用し、昔ながらの製法で仕込んでいる。漬物は直売所の余剰野菜を活用し、福神漬けや季節の浅漬けを製造。摘果した桃を使った「桃っ娘福神漬」など、「すみれ」ならではの商品も生まれている。惣菜は冷凍食品に頼らず、すべて手作り。「懐かしくて安心する味」と人気がある。「母の味」をモットーに、直売所や学校給食、イベント出店など販路を広げている。



食育と伝統料理で次世代につなぐ

平成24年頃から、小学校や保育園で豆腐づくりや味噌づくり教室を実施。子どもたちが栽培、収穫した大豆を使うことで、食と



味工房小諸すみれ

長野県小諸市。活動継続20年

農のつながりを実感することができる。

また、伝統料理講習会を毎月開催。おやきや野沢菜漬けなど、郷土の味を伝える役割を果たしている。近年は市外からの参加も増え、交流の場として広がっている。

生きがいと社会参画を生む場に

「すみれ」の活動は、農村女性の雇用創出と経済的自立にもつながっている。

加工や商品開発の経験を通して、経営やリーダーシップを身につけたことで、市議会議員や農業委員、農村生活マイスターとして活躍する会員も誕生。女性の社会参画を広げる拠点となり、生きがいも生み出している。



未来へ向けた決意

会員の高齢化や原材料確保などの課題に向き合いながら、新規会員の勧誘や技術継承、SNSを活用した情報発信に取り組みます。新たに「瓶詰製造」への挑戦も視野に、「母の味」を守りながら、地域とともに歩み続けていきます。



評価のポイント

- 料理教室や伝統料理講習会を長年にわたり継続して実施
- 加工品の安定した生産・販売により、年間売上1,500万円を達成
- 70名以上の会員が参画し、地域を巻き込んだ継承体制を構築



経営局長賞

「ないものねだりより、あるものさがし」 岳間の食を伝え続けて

「おいしいものを作って、食べた人に喜んでもらいたい」。その思いを大切に、岳間で農産加工と郷土料理の発信を続けてきた「幸の郷かほく」。

団子や郷土料理、料理教室を通して地域の食を伝え、人と人のつながりを育んできた取り組みは、過疎化が進む地域に新たな人の流れを生み出している。

竹細工から始まった、小さな一歩

平成2年、古田美生子さんと弓掛啓子さんを中心に活動が始まった。当初は竹細工の継承が目的だったが、農協の朝市への参加をきっかけに、農産加工へと舵を切る。団子やこんにやくなど、岳間で採れる農産物を生かした手作りの味は評判を呼び、活動は次第に広がっていった。

「おふくろ味」が観光地になった日

平成9年、町長からレストラン運営の打診を受ける。経験もなく、地域の一大事業という重圧もあったが、「おいしいもので人を笑顔にしたい」という原点を信じて挑戦した。翌年オープンした「お栗茶屋」は、全員女性スタッフ。朝、物産館で野菜を買い、その日のうちに料理するカフェテリア方式は瞬く間に人気となり、何も無いと言われた地域に人が集う場所が生まれた。



食を伝える人として

2人はそれぞれ「くまもとふるさと食の名人」に認定され、小中学校での料理指導や講話を開始。平成28年からは廃校となった旧岳間小学校を活用し、「うまかもん教室」を毎月開催している。10年続く教室には県内外から参加者が訪れ、岳間の食と暮らしに触れ、ファンになって帰っていく。



幸の郷かほく

熊本県山鹿市

ないものねだりより、あるものさがし

少子高齢化が進む岳間で、2人が大切にしてきたのは「あるもの」に目を向けることだった。自然、農産物、人柄、歴史。平均年齢70代ながらSNSも学び、自ら発信を続ける。福岡の自然食品店との20年に及ぶ取引や、東京マルシェへの出店も、岳間の味を外へ届ける一歩となった。



未来へ向けた決意

活動は35年を超え、今は次の世代へどう手渡すかが課題です。料理教室を通じて意欲ある人と丁寧につながり、技術と想いを伝えていきます。「自分たちが楽しめているか」を何より大切にしながら、食で人をつなぎ、岳間に人が戻る未来を目指します。



評価のポイント

- 農家レストランを35年にわたり継続してきた点
- 未利用資源や廃校を活用し、「あるものさがし」で限界集落に向き合ってきた姿勢
- SNSを活用した情報発信により、関係人口の増加に取り組んでいる点



林野庁長官賞

山の恵を再発掘 人と地域をつなぐ 女性たちの挑戦

一度は途絶えかけた、山の中の伝統素材。それをもう一度掘り起こし、商品にし、人の手に届けてきた女性たちがいる。山と海、人と人をつなぐ佐賀市婦人林業研究会の取り組みは、地域に新たな価値とつながりを生み出してきた。

「山を守る人を応援したい」という思いから始まった活動

平成8年、富士町女性林業研究グループとして発足した当会は、「林業を頑張るお父さんを応援しよう」「次世代に山の大切さを伝えよう」を合言葉に、町内の仲間が集まりスタートした。山に暮らす人だけでなく、町に住む人や有明海で海苔業を営む人々も加わり、活動の輪は次第に広がっていった。林業を軸に、地域全体で山と向き合う姿勢が、この会の原点となっている。

幻の「ゆり粉」をたどる、手探りの研究

富士町には、ウバユリの球根から採れるゆり粉を使った「ゆり菓子」という古湯温泉の銘菓があった。しかし、高度成長期以降、ゆり粉を採る人は途絶えていた。そこで当会は、地域の伝統文化の再発掘、新たな特用林産物としての可能性、山林美化を目的に、ウバユリの研究を開始。地域の高齢者の記憶をたどりながら、採取や精製方法の一つひとつ確かめていった。



試行錯誤の末、商品化

当初は5kgの球根からわずか200gほどしか採れなかったゆり粉も、採取時期を初夏に変え、製法を見直すことで大幅に改善。老舗葛粉店への視察などを重ね、安定した品質へと近づけて



佐賀市婦人林業研究会

佐賀県佐賀市

いった。クラウドファンディングを活用し、地元菓子店と連携して干菓子「ゆり湯」を商品化。その後も検討を重ね、令和6年には、里山の素材を生かした「ユリコ浪漫」を数量限定で販売している。



山と海を結ぶ、地域連携の広がり

活動はウバユリ研究にとどまらない。有明海の家業者と連携した「佃煮のり」「柚子のり」の商品化や、椎茸の菌打ち研修を通じた交流など、山と海の恵みを生かした取り組みを展開してきた。「柚子のり」は海外での販売も実現し、地域の素材が新たな価値を持って発信されている。これらの活動は、全国林業グループコンクールでの受賞など高い評価にもつながっている。



未来へ向けた決意

今後は、「ユリコ浪漫」を継続して届けるため、ウバユリの栽培方法の確立に力を注いでいきます。あわせて、世代や立場を超えた仲間づくりを進め、山の魅力を伝える活動を続けていきたいです。若い世代の刺激を受けながら、富士町の自然と文化を守り、次の世代へとつないでいくことを目指しています。



評価のポイント

- 平成8年の発足以降、椎茸菌打ち研修会などを継続し、山・町・海の仲間を巻き込みながら活動を広げてきた取り組み
- 伝統のウバユリの商品開発・販売を通じ、地域の伝統文化の継承に寄与している点



規格外から生まれた 地域の誇り 「焼き肉のタレ」

昭和55年、川島町で始まった女性たちの生活改善の取り組み。その活動は、やがて規格外ニンニクを生かした「焼き肉のタレ」づくりへと発展した。40年以上にわたり、味を変えずに守り続けている。



川島町生活改善グループ連絡協議会
徳島県吉野川市

規格外ニンニクから始まった挑戦



昭和55年、地域の女性たちによって「川島町生活改善グループ連絡協議会」が結成された。

台所改善や郷土料理の継承に取り組む中、旧川島町農協組合長の提案をきっかけに、出荷時に生じる規格外ニンニクを活用した「焼き肉のタレ」

の製造・販売が始まった。

以来40年以上、原材料や製法を変えることなく、「本物の味」を守る姿勢を貫いている。

味を変えないという選択

ハチミツやごま油など原材料価格が上昇する中でも、安価な代替品には頼らない。

採算よりも「味を守る」ことを優先する姿勢は、消費者からの厚い信頼につながってきた。



現在では県内外のスーパーや直売所、サービスエリア、精肉店、ふるさと納税返礼品としても取り扱われ、「川島町といえば焼き肉のタレ」と言われるまでに成長している。

生きがいと健康を支える共同作業

タレづくりは、単なる商品製造にとどまらない。

定期的集まり、仲間と協力して作業を行うこと自体が、会員の

生きがいや健康の源となっている。平均年齢75歳。「元気でいられるのは、この活動があるから」という会長は、85歳を迎えてなお現役で活動している。

地域と次世代への広がり

活動は地域貢献にも大きな広がりを見せている。規格外ニンニクの有効活用は農家の収入確保につながり、農産物廃棄の削減にも寄与。さらに、小学3年生を対象にしたニンニク栽培からタレ製造までの出前授業を通じ、食と農の大切さを次世代へ伝えている。子どもたちが地域資源に触れる体験があることは、地域の未来を支える基盤になると考えている。



未来へ向けた決意

高齢化により、ニンニクの栽培面積が縮小し、原材料も減少しています。加えて会員の高齢化により活動継続の難しさも生じています。この現状を打破するため、若い世代が少しずつ関わり始め、次の形を模索する動きが生まれています。「味は変えず、積極的に人材育成と作業負担の軽減を進める。」誇りの味を守りながら、次の世代へ確実に手渡していきたいです。



評価のポイント

- 地域特産の規格外にんにくを活用し、「焼き肉のタレ」を長年製造・販売してきた取り組み
- 40年以上レシピを変えず、安心・安全なふるさとの味を守り、食農教育を通じて次世代にも継承
- ふるさと納税返礼品などを通じ、地域ブランドとしての認知を確立