

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

第1節 地産地消を推進し、健康で豊かな食生活の実現

1. 地元産農産物の信頼の確保

(1) 消費者が求める産地情報等の提供

○農産物の安全性等に関する生産者と消費者の信頼関係を構築するため、情報発信等を行い、情報の共有を図り、生産者と消費者の相互理解を促進します。

評価指標	現状値	目標値	最高値
目標の内容	現況年度	目標年度	達成年度
a. 地元産農産物の情報提供を行います	3回	15回	40回
○地元産農産物の情報提供数	25年度	36年度	29年度

2. 食育の推進、地域特有の食文化の発展と継承

(1) 食育推進計画（おごおり食育プラン）の推進

○「食」や「農」に係る施策を総合的かつ体系的に推進していくための方向性や体制整備を示した、小郡市食育推進計画（おごおり食育プラン）に掲げた目標の達成に向けた取り組みを推進していきます。

実績：28～29

○2年かけて「小郡市食育推進計画」を改訂し、「おごおり健康・食育プラン」を策定



小郡市では、平成20年3月に「小郡市健康増進計画（おごおり元気プラン）」を、また平成24年8月に「小郡市食育推進計画（おごおり食育プラン）」を策定し、健康づくり及び食育を推進してきました。

平成29年度末に、平成30年度から平成39年度を計画期間とした「おごおり健康・食育プラン（第2次小郡市健康増進計画・第2次小郡市食育推進計画）」を策定しました。

本計画は、「一人ひとりの健康づくりと食育をみんなで支えるまち」を基本理念とし、健康寿命の延伸と生活の質の向上、食を通じた健全な心身と豊かな人間性の形成を目指して、具体的な目標や取り組みを定めています。市民・地域・行政などが一体となって健康づくり及び食育を推進するための行動計画です。

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

(2) 食と農をむすぶ取り組みの推進

○農作業現場での体験や調理実習への地元産農産物の使用等により、子ども世代への食と農の体験を通じた食育を推進します。

実績:29～30

○味坂保育園の園児による「七夕枝豆」の播種と収穫を実施する団体を支援。



「広報おごおり」H29.6.1号

大きく育て！七夕枝豆（5月11日（木）八坂）

(記事内容)

恋愛成就などを祈願した種で育てる「七夕枝豆」。味坂保育園の園児らが種まきを行いました。園児らは「大きくおいしく育ててほしい」と笑顔を見せていました。収穫時期は、7月下旬です。



「広報おごおり」H29.8.15号

七夕枝豆 おいしいな

(記事内容)

5月に味坂保育園の園児らが種を植えた「七夕枝豆」が収穫され、とれたての枝豆の試食会が行われました。試食会では、小郡市飲食店組合の協力のもと、ゆで枝豆や枝豆のナンなどが振舞われました。

七夕枝豆とは、七夕神社で豊作祈願のおはらいを受けた種を旧七夕の時期だけ食べられるように作付した黒大豆で、コクのある甘みが特徴です。「七夕枝豆を広める会」が、小郡市の特産品化をめざし、市の補助を受けてさまざまなイベントを展開しています。

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>



【七夕枝豆を広める会（宝満の市、小郡市飲食店組合）の皆さんと一緒に記念撮影】

実績：27～30

○水稲の育苗と乾燥調製を行う「下岩田農政共同作業所」の見学対応

- H27.05.21 御原小5年生 育苗施設で播種作業を見学(26名:うち児童23名)
- 10.15 大崎保育所 乾燥調製作業を見学
- H28.05.20 御原小5年生 育苗施設で播種作業を見学
- 10.13 大崎保育所 乾燥調製作業を見学
- H29.05.22 御原小5年生 育苗施設で播種作業を見学
- 10.05 大崎保育所 乾燥調製作業を見学
- H30.05.21 御原小5年生 育苗施設で播種作業を見学
- 10.09 大崎保育所 乾燥調製作業を見学



【下岩田農政共同作業所利用組合長から播種作業について説明を受ける児童】

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:27～30

○無添加減塩みそづくりをする「農産加工センター」の見学対応

- H27.09.14 御原小5年生 麦と麹菌を混ぜる行程を体験
- H28.09.26 御原小5年生 麦と麹菌を混ぜる行程を体験
- H29.09.04 御原小5年生 麦と麹菌を混ぜる行程を体験
- H30.09.03 御原小5年生 麦と麹菌を混ぜる行程を体験
- 09.04 御原小5年生 農産加工センター建設と小郡市の農業について講義



○食育の一環として、小郡市食と農推進協議会による学校給食への取り組みを推進し、教育現場と生産現場の理解促進と連携を図っていきます。

「小郡市食と農推進協議会」とは、学校給食への地元産農産物の利用を推進し、次世代を担う児童・生徒の健全な心と身体の育成はもとより、食の重要性及び農業の果たす役割等について市民の理解促進を図るために、生産者、JA、学校、行政で組織する協議会のことです。

実績:27～30

○生産者との連携によるオリジナル献立づくり(オゴオリジナル)(※二重下線が献立導入)

- ・第1回試作(H27):じゃがもち、大根の梅マヨサラダ、マーボー白菜、さつまいものだご汁
- ・第2回試作(H28):なすのきんぴら、大根のきんぴら、さつまいものきんぴら、マーボー大根
人参としらすの寄せ焼き
- ・第3回試作(H28):たけのこの酢みそ和え、じゃがいもの酢の物、春野菜の和風パスタ
キャベツのコチュマヨ和え、塩肉じゃが、春野菜のクリームパスタ
- ・第4回試作(H29):大豆のドライカレー、大根のドライカレー、ズッキーニの和え物
豚肉ときゃべつのゴマ味噌炒め
- ・第5回試作(H30): ひじきの韓国風、たらの筑前煮、大根のきんぴら、大根のそばろ煮

○オリジナル献立づくりのレシピを冊子化し、生産者直売所宝満の市で配布(H30)

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

○地場産野菜活用レシピ

小郡市では、地元生産者（宝満の市）からの学校給食への食材納品による地産地消の推進を図ってきました。

また、学校給食における地場産野菜使用率のさらなる向上を図るため、平成27年より、小郡市「食と農」推進協議会会員である地元生産者と学校給食課調理員による献立の創作を行ってきました。生産者こそ、「食材を活かすプロフェッショナル」。その“専門家”たちとタッグを組むことにより、給食の食材として使用される地元の野菜を最大限に活かそうというのがこの取り組みの狙いです。野菜を納品している地元生産者と創作した献立という点を子どもたちにしっかりアピールしながら「食べ残しゼロ」を目指します。



【献立に導入された大根の梅マヨサラダとマーボー白菜】



【生産者の方々にこの時期の野菜の特性を聞きながら調理していただきました】

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:27～30

○生産者らが学校給食週間に小学校を訪問し、児童と共に給食を食べる交流給食を実施

- ・H27:1/26:味坂小 1/27:立石小 1/28:御原小
- ・H28:1/25:御原小 1/27:立石小 1/30:味坂小
- ・H29:1/24:御原小 1/24:大原小 1/29:立石小
- ・H30:1/22:御原小 1/25:大原小 1/28:東野小 1/29:立石小

○交流給食

文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実発展を図ることを目的として、毎年1月24日から30日までの1週間を全国学校給食週間と定めています。

小郡市ではこの時期に、自校式給食校において交流給食を実施しています。子どもたちは、給食用に野菜を納品している地元生産者や給食をつくっている調理員と一緒に給食を食べ、特別なひとときを過ごしました。

この取組で、子どもたちには、作り手の顔が見えることによる安心感と感謝の念が育まれます。また、生産者には子どもたちの笑顔に直接ふれることで、生産へのよりいっそうの励みにつながります。さらに、給食調理員にとっては、子どもたちの給食に対する反応や生の声を感じることで向上心が高まり、最終的においしい給食へとつながっていきます。今後も相互に顔の見える存在であり続けることで、安心、安全でおいしい給食につなげられるよう努めていきます。



<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:29～30

○「ふれあい料理教室」での調理体験(一部のメニューはオゴオリジナル)

・H29:東野小及び三国小児童とその保護者

メニュー:じゃがもち、れんこんバーグ、田舎風スープ、カレーきんぴら

・H30:味坂小及び小郡小、御原小児童とその保護者(メニューはH29と同内容)

○ふれあい料理教室



実習では、慣れない手つきながらも参加者同士で協力しながら、なんとか料理を完成させることができました。児童・保護者がふれあいながら楽しい時間を過ごすことができ、子どもたちにとっては、食材にふれ、調理する楽しさを感じる良い機会になったと思います。

また、各日とも栄養教諭による栄養指導があり、実際に使用した野菜を例に挙げながら、野菜をとる大切さを楽しく学習しました。



この料理教室を通して子どもたちは、「野菜がおいしく食べられた」、「家でもまた作りたい」と、満点の笑顔になります。また、保護者からも、「子どもと一緒に作ることができ楽しかった」、「夏の良い思い出になった」との声をいただいています。

※「ふれあい料理教室」自体は以前から実施されています。

調理体験メニューの中にオゴオリジナルが含まれるようになったのが29年度からです。

実績:27・29

○小郡市食と農推進協議会による先進地視察を実施

・H27: J A八女農産物直売所「よらん野」

・H29:宗像市学校給食地場産野菜納入状況視察

・道の駅むなかた ・直売所ほたるの里 ・直売所かのこの里

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

○食と農を通じた体験や食育教育を推進するために、食と農をむすぶ場の提供や支援を行います。

実績:27・29

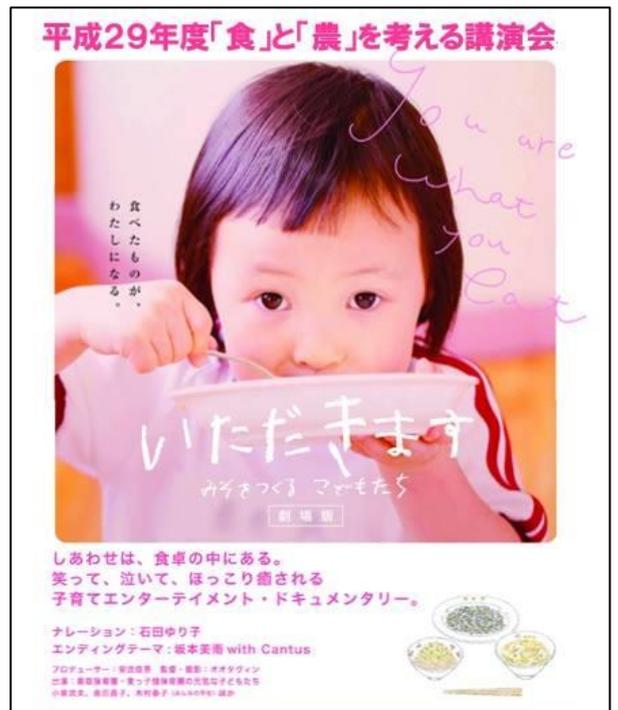
○『小郡市「食」と「農」を考える講演会』を開催

- ・H27:「みんなでつなごう『食』と『農』」/講師:菅裕精(すが ひろき)氏
- ・H29:映画「いただきます～みそをつくる子どもたち」を上映
報告会「学校給食における地産地消・食育推進事業について」

多くの市民に、本市農業を理解していただくために毎年、消費者に身近なテーマでの講演会等を開催しています。

平成27年度は、現役公務員であると同時に、地元である鳥栖市で営農されている菅裕精氏を講師に迎え、「命は農がつくる」ことを佐賀弁をまじえて熱く語っていただきました。

平成29年度は、映画「はなちゃんのみそ汁」ではなちゃんが通った高取保育園の食育ドキュメンタリー映画を上映するとともに、本市学校給食における地産地消・食育推進事業についての報告会を行いました。



小郡市「食」と「農」を考える講演会

講演 「みんなでつなごう『食』と『農』」



佐賀県杵藤農林事務所

すが ひろき

副所長 菅 裕精さん

食料や農業問題に関心のある方は、どなたでも参加できます。

-講師プロフィール-

1956年 佐賀県生まれ

1983年 佐賀県庁入庁、以来農林水産部署を中心に勤務され、現在に至る。

※「食育」の大切さについては注目されていますが、食育だけでなく、食を生産する農業を理解するという「食農教育」の重要性について、訴えられています。

また、農業が自分たちの生命にいかに関係重要であるか、消費者が農業に関わることの大切さについて熱く語られるとともに、地元で消費者と一緒に農作物の栽培の実践がされています。

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:29～30

○「子ども読書の日(4/23)」に絵本に出てくる食べ物を
給食献立に取り入れる「ものがたりレシピ」を実施

- ・H29:「ふしぎなたけのこ」(松野正子 さく/瀬川康男 え/福音館書店) :東野小
- ・H30:「おだんごスープ」(角野栄子・文/市川里美・絵 偕成社) :大原小

○ものがたりレシピ

4月23日の「子ども読書の日」に合わせ、市立図書館と協力して絵本に出てくる食べ物を給食献立に取り入れる「ものがたりレシピ」に取り組んでいます。

絵本の読み聞かせは、市長や教育長、図書館職員、おはなしボランティアが行います。入学したばかりの新1年生のクラスでも登場人物になりきって、読み聞かせに夢中です。給食の時間になると絵本から飛び出した料理に目を輝かせ、おいしそうに頬張っていました。

■当日の献立(H29)



○センター

たけのこごはん、牛乳
さわらの西京やき、こんぶ和え
いちごゼリー



○自校式

たけのこごはん、牛乳
さわらの西京やき、こんぶ和え
とうふのすまし汁

■当日の献立(H30)



○センター

おだんごスープ
春キャベツの炒め物
さんまの煮つけ



○自校式

おだんごスープ
いろどり野菜のごまみそ炒め
豆乳パンナコッタ

＜平成27～30年度の食料分野における事業実績＞

実績:30

○「御原のお米を楽しむ会」とイベントを共同開催するとともに、同会の活動を支援

○御原のお米を楽しむ会

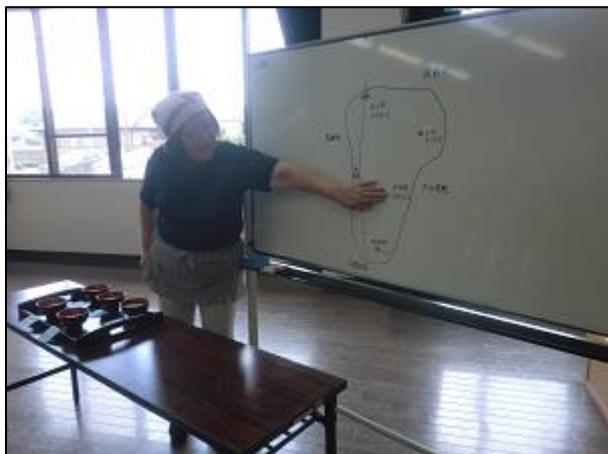
平成30年度より、食育・地産地消を目的に、御原校区の農業者と御原校区協働のまちづくり協議会をはじめとする各団体や地元住民で組織されている会。

地元の子どもたちに農産物をゲーム感覚で食してもらうことで、地元で生産される農産物に親しみを持ってもらうと同時に地元を誇りに思ってもらえるよう、趣向を凝らしたイベントを毎月開催している。

日程	内 容	勝者
5/19	ガス釜 VS 炊飯ジャー	ガス釜
6/16	具 対決：梅干し VS おかか VS 高 菜 VS めんたい	高菜
7/21	穀物対決：き び VS 玄 米 VS 古代米 VS 麦	玄米
8/18	卵ご飯 VS お茶漬	卵ご飯
9/15	品種対決：ひのひかり VS にこまる VS ひのひかり VS 元気つくし VS 夢つくし	にこまる
	地区対決：三国 VS 立石 VS 福童 VS 御原 VS 味坂（上段の品種に対応）	立石
10/13	品種対決：あきだわら VS 元気つくし VS 元気つくし（自然干し）	自然干し
11/17	品種対決：あきだわら VS 元気つくし VS ひめごのみ VS みのりつくし VS 夢つくし	夢つくし
12/15	○おにぎり早握り選手権	—
2/16	塩対決：炭塩 VS ハーブ塩 VS ピリ辛えび塩 VS 抹茶塩 VS ゆず塩	ピリ辛えび塩
3/16	○もち（ぜんざい&きなこ）	—

9/15 品種（地区）対決

【地域別のお米の説明、特徴を紹介】



【食べ比べて、アンケート記入】



<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:29～30

- 農業に対する理解促進活動として、高校生による生産現場の見学を支援
 - ・H29:三井高等学校スイーツ部 認定農業者の生産現場を見学
→見学先:JA八坂カントリー、小松菜のハウス、いちごの観光農園
 - ・H30:→見学先:JA八坂カントリー、花きのハウス、JA園芸流通センター

○高校生による生産現場見学



実績:28～30

- 食材提供を通じて地域食材の理解促進を図る小郡市認定農業者の会を支援
 - 三井高等学校スイーツ部に食材を提供
 - ・H28:食の縁結び甲子園(提供食材:新米(ヒノヒカリ)10kg、ブルーベリー200g)
小郡オータムフェスタ2016(提供食材:米、大根、小松菜)
 - ・H29:小郡オータムフェスタ2017(提供食材:玉レタス)
 - ・H30:第3回食の縁結び甲子園(提供食材:新米10kg)

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

○第1回食の縁結び甲子園:九州代表出場校へ食材提供

縁結びの地「しまね」で開催する高校生を対象とした料理コンテスト。全国各地の地元食材と島根食材（しじみ・椎茸・こめたまご）を組み合わせることと、コンテストを通じた参加者同士の交流を“縁結び”ととらえ、高校生の想像力・コミュニケーション力の育成、地域理解と貢献意欲を育てることを目的とする。

- ①明太ライスバーガー
- ②ブルーベリーシェイク
- ③しいたけグラタン
- ④ベリー索餅



彦星と織姫の縁結びランチ

○第3回食の縁結び甲子園:九州代表出場校へ食材提供

今大会は、「地域を元気にする！“一汁ワンプレート”の縁結び創作料理」が課題。三井高校は学校近くの桜馬場を題材に「宿場の新名物カモ！？桜の馬場で一息ランチ」を考案。桜チップで薫製した鶏肉、島根産のシジミだしで炊いたご飯と小郡産野菜をくるんだライスペーパー巻きなどを彩りよく盛り付けるとともに、アジア各地から観光客が訪れる福岡県らしく和・洋・アジア風料理としてコンパクトにまとめた。

■主な具材

- ①桜チップで薫製した鶏肉
 - ②豪雨災害復興祈念：朝倉市の柿
 - ③かしわご飯風炊き込みご飯
 - ④ゆずごしょうドレッシング
 - ⑤こめたまごの卵焼き
 - ⑥人参グラッセ
 - ⑦ライスペーパー
- (しじみ・椎茸・ごぼうを具材に、しじみの出汁で炊いたご飯)



<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

○小郡オータムフェスタ 2016(食部門)
に出場する三井高等学校へ食材提供
「縁結び弁当」(11月25日提供)



実績:27

○「福岡県食育地産地消県民運動推進モデル事業」を活用し、
市内店舗の地産地消をPRするための事務手続きを支援

福岡県食育地産地消県民運動推進モデル事業は、食育や地産地消に関して地域内でモデルとなるような企画を支援する県事業です。市内飲食店や販売店が、地元産農産物を使用していることをPRするポスターやちらし、また、「ミシラン小郡」にPRページ「小郡農業応援の店」を掲載する事業に対し、県への申請事務手続き等を支援しました。



ポスター・ちらしの設置状況



作成したちらし

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:28～30

○「福岡食育健康都市づくり地域協議会」へ参加
「機能性農産物等の食による健康都市づくり支援事業」で「柿」について研究

○福岡県の「柿」の普及拡大を目指し、『柿チャツネ』が誕生



福岡食育健康都市づくり地域協議会（事務局：中村学園大学）では、地域農産物である「柿」の付加価値向上による普及拡大のため、『柿チャツネ』を商品開発しました。福岡の柿は全国でも第3位の生産量を誇る生産地（JA全農ふくれん調べ／2018年）ですが、少しでも傷がついたもの、やわらかくなったものは規格外品として廃棄処分されています。

そこで、調味料としての柿の活用を試み、久留米市発スパイスブランド「TAKECO1982」との共同開発により『柿チャツネ』が誕生しました。チャツネは長期保存が可能な万能調味料の1つで、時短調理が求められる現代人の家庭食に、より使いやすく、多様に活用してもらえそうな加工品です。廃棄問題の一助となるだけでなく、旬の時期しか利用されにくいという地域農産物の隘路解消、食材として柿の通年利用による消費拡大などが期待されます。

○県産農林水産物の消費拡大等を推進する「食育・地産地消ふくおか県民会議」と一体となった取り組みを推進します。

「食育・地産地消ふくおか県民会議」とは、県民の健康で豊かで、安全・安心な生活の実現と本県農林水産業への県民の幅広い支持と農林水産業の発展のため、農林水産、教育、商工、保健医療介護の関係団体と行政で構成した、食育や地産地消を県民運動として展開することを目的としています。

実績:27～30

○「食育・地産地消ふくおか県民会議」のHP「いただきます！福岡のおいしい幸せ」掲載
・「ふくおか農林漁業応援団」内の「応援の店」「応援直売所」に店舗情報掲載
・「まちとむら交流」内に店舗情報掲載

○ふくおか農林漁業応援団

福岡県では、福岡県産農林水産物を積極的に使用して、福岡県の農林水産業を応援する取組を実施していただく飲食店等を「ふくおか地産地消応援の店」として認定しています。



<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

認定要件は2つ。(1)県内で営業している飲食店や加工品販売店(総菜店、菓子店、豆腐店、製麺店、酒店等)、旅館、ホテル等が対象で、(2)県産農林水産物を使用した料理・加工品を年間通じて消費者に提供していることです。

例えば、①提供する料理や惣菜に地元の野菜や海産物を使用、②ごはんは県産米、ケーキやクッキーなどの製菓、パン、麺に県産麦を使用、そして、そうした情報を店内やメニューに表示するなどして利用者に情報提供していることが重要です。

応援の店になると、応援の店であることが一目でわかる福岡県オリジナルののぼり等を提供します。また、県のホームページなどの広報媒体でPRします。

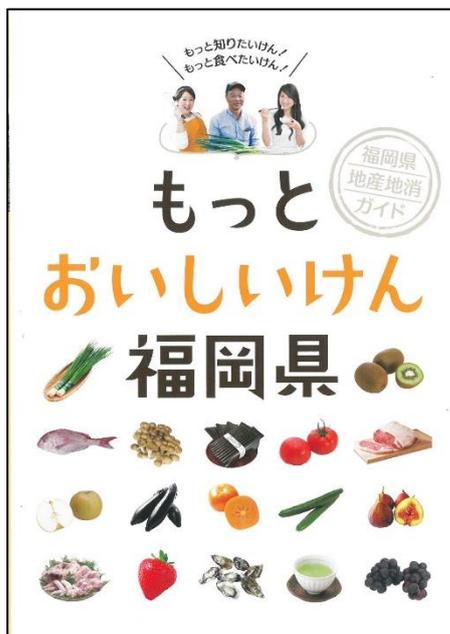


○まちとむら交流

都市圏住民と農村部住民とが交流できるような県内の施設(観光農園・市民農園・体験農園)をまとめたサイト。市内では、宝満の市とめぐみの里の直売所、観光農園が2件、市民農園が掲載されています。

実績:28~30

○福岡県地産地消ガイド「もっとおいしいけん福岡県」に情報掲載



○冊子「もっとおいしいけん福岡県」

県産の農林水産物の紹介だけでなく、生産者の思いや学校・企業が取り組む地産地消活動、まち(消費者)とムラ(生産者)が交流できる施設の紹介までを詰め込んだ冊子。

「筑後・朝倉エリアの施設」に、「農家レストラン」「直売所」「観光農園」「市民農園」の各項目に市内店舗等の情報を掲載。

また、「食育・地産地消月間(11月)イベント情報」に、「七夕枝豆×キリンビールコラボキャンペーン(H28)」、「IPPINグランプリ2016」の情報を掲載。

＜平成27～30年度の食料分野における事業実績＞

3. 地元産農産物の域内での流通及び消費の促進

(1) 地産地消の推進

○市内2カ所ある直売所の充実の検討とともに、地産地消にとどまらず、都市交流や地域振興の拠点となる魅力ある直売所の設置等に向け、JAみいをはじめとする関係団体、関係機関、関係各課等と協議を行っていきます。

評価指標	現状値	目標値	最高値
目標の内容	現況年度	目標年度	達成年度
e. 市内直売所の年間利用者数を増やします	148千人	200千人	139千人
○市内直売所の年間利用者数	25年度	36年度	28年度

実績:28~30

○「小郡市食と農の複合施設調査研究委員会」を設置、様々な検討を行う。

・H28:「小郡市農産物直売所多面的機能実態調査」を実施

・H29:「小郡市食と農の複合施設基本調査」を実施

○小郡市食と農の複合施設調査研究委員会

平成28年度の「小郡市農産物直売所多面的機能調査」では、まちの賑わいを創出する中核施設として市内直売所が担い得るのかについて調査しました。現直売所では難しいが、様々な機能を持った複合施設であれば可能性があるかと結論づけました。

28年度調査を受け、29年度は「小郡市食と農の複合施設基本調査」を実施しました。小郡市の「地の利」を生かして市内外から「賑わい」を呼び込む機能を持つと同時に、小郡市の主要産業のひとつである農業の振興を図ることができる機能を有する複合施設とはどのようなものなのかについて、3つのモデルを案出しました。

このモデル案を発展させていくためには、「小郡市の地域特性に合った小郡市ならではの戦略」を検討していく必要があります。そのために、有識者や専門家、農業者からなる委員会を設立し、基本構想の確立に向けた様々な議論を交わしています。

○小郡市食と農の推進協議会で取り組んでいる市内小中学校の学校給食への地元産農産物の供給の充実を図り、使用率(学校給食自給率)の向上を促進します。

評価指標	現状地値	目標値	最高値
目標の内容	現況年度	目標年度	達成年度
f. 学校給食自給率を向上させます	16.7%	30.0%	15.2%
○学校給食自給率	25年度	36年度	26年度

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

○地元産農産物を積極的に使用する飲食店等の普及をめざし、地産地消応援店舗（仮称）等として支援する制度を検討し、地産地消の推進を図ります。

実績:28～30

○「小郡市農業応援の店」制度を設計、登録店を募集中

○小郡市農業応援の店登録事業

現在、直売所2件と飲食店5件の合計7店舗が登録。



PR用のぼり



PR用ミニのぼり（店内用）

○農業者、農業団体と連携してイベント等を開催し、地元産農産物の情報発信に努めます

評価指標	現状地値	目標値	最高値
目標の内容	現況年度	目標年度	達成年度
c. 食農体験に取り組みます	2回	4回	16回
○農業関連イベントの開催数	25年度	36年度	29年度

実績:27～30

○小郡市認定農業者の会が「収穫祭」で野菜等を販売し、地元産農産物をPRした

○収穫祭

小郡市認定農業者の会自体と地元産農産物のPRを行うとともに消費者交流を兼ねて、農産物を販売する出店を24年度から開催。27年度からは、フリーマーケットやオータムフェスタなどのイベントに参加して行っています。

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:27

○東京で小郡市と小郡市の農産物と観光をPR

○福岡おごおり発！七夕の里のめぐみ・魅力フェア

東京の日本橋にて「福岡おごおり発！七夕の里のめぐみ・魅力フェア」を、市・J A・平岡学園をはじめとする関係各団体の協力により開催。小郡市のPRをメインに、観光とJ A直売所「めぐみの里」のPRを農産物販売により行いました。オフィス街にも関わらず、持ち込んだ農産物等は全て完売し、イベントは盛況のうちに終わることができました。また、イベント後、J Aみいの「小松菜のみそ汁（フリーズドライ）」の発注があったことから、イベント目的は一定達成したと言えます。



実績:27～28

○イベントに特産品を提供し、小郡市の農産物をPR

○「走りと一なる筑後。」の「もっと走りと一なる！キャンペーン」

福岡県と筑後地域の12市町で構成する「筑後田園都市推進評議会」がスポーツを活用した地域振興プロジェクトとして行うのが「走りと一なる筑後。」です。筑後地域の各市町で実施されている、マラソン・駅伝・ウォーキング大会を一体的にPRし、地域住民の健康促進だけでなく、交流人口の増加につなげる地域振興策を実施しています。

「もっと走りと一なる！キャンペーン」は、筑後地域で開催される21ある大会に複数参加すれば、抽選で筑後地域の特産品が当たるといったキャンペーンです。小郡市からは、洋ラン（鉢物）を出品しました。（現在も本プロジェクトは続いているのですが、キャンペーン自体は終了しています。）



<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:28～30

○オータムフェスタ(食部会)の販売部門を統括し、地元産農産物の販売を行った。

- ・H28:「小郡オータムフェスタ 2016 グルメ&スイーツ〜そしてたすけ愛〜」
「IPPIN グランプリ 2016 地産地消まつり」(販売部門)
- ・H29:「小郡オータムフェスタ 2017 グルメ&スイーツ〜そしてささえ愛〜」
「おごおり食の祭典」(販売部門)
- ・H30:「小郡オータムフェスタ 2018 〜小郡をまるごと食べつくせ!〜」

○オータムフェスタ

食部会における販売部門の出店者の取りまとめを行いました。また、当日はイベントに参加し、地元産農産物のPRを行いました。

(販売部門出店者:各年度により参加者は変わっています。)

- ・生産者直売所「宝満の市」
- ・認定農業者の会
- ・JAみい
- ・環境保全米生産者団体(「七夕の里小郡環境保全米研究会」「和」)



ステージ上で行われる各イベントの参加者及び優勝者へ、販売部門の各出店者が協賛し、景品を用意。

写真は、じゃんけん大会時、認定農業者の会会長が「米3kgと野菜の詰め合わせ」を紹介している場面です。



会場風景



認定農業者の会 野菜販売状況

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

実績:30

○「おごおりバザール」に参加し、市内農産物をウォーキングイベント参加者にPR

西鉄グループが主催する「レールあんどハイク×おごおりんぐ」のゴール地点となる九州歴史資料館前にて、「小郡バザール」が開かれました。市内商店が出張販売する中、認定農業者の会も消費者交流イベントと位置づけ、新鮮野菜の販売をとおして、市内外から来場するウォーキングイベント参加者に市内農産物をPRしました。

【おごおりバザール全体風景】



【認定農業者の会店舗】



○買い物弱者への対応について、関係団体や行政機関と協議し、検討していきます。

実績:29～30

○味坂校区協働のまちづくり協議会による移動販売検討会議に参加し、「あじっこ市場」開設へ向けた支援を行う。

○あじっこ市場

味坂校区には日常生活に必要な青果物等を購入するスーパーがなく、29年に地域住民に実施したアンケートでは買い物への不安に関する声が寄せられていたことから、味坂校区協働のまちづくり協議会は地域の買い物支援に取り組むこととなりました。

現在、協議会の買い物支援運営委員会では、地域住民の状況に合わせ3つの事業を実施・検討しています。

①あじっこ市場：農産物直売所（比較的元気な高齢者対象）

地域の拠点であるコミュニティセンターで地元の農産物を販売

②宅配（外出ができない高齢者対象）

③味坂校区内の公民館などを移動販売車で巡回
（コミセンまで行くことができない高齢者対象）

<平成27～30年度の食料分野における事業実績>

これらの3つの事業は互いを補完し合う形となっており、また、買い物支援と同時に、高齢者の見守りや安否確認も目的としています。

事業の1つであるあじっこ市場は、平成30年9月12日にポピーの里あじさか館（味坂校区コミュニティセンター）にて事業を開始し、毎週水曜日に有志のボランティアにより運営されています。現在は、固定客も付き地域に定着しつつあります。また、当初15名程度であった農産物の生産者の登録者も26名と増加してきています。



【あじっこ市場の販売状況】

