

農業トップランナー動画等による農業の魅力発信

1 目的

若者のあこがれとなる県下のトップランナーのPRをはじめ、雇用経営に向けた人材育成など戦略的な支援により、将来にわたり本県農業を担う「カッコいい！稼げる！感動を与える！」の新3Kを実践する経営体を確保する。

2 取組内容

(1) 農業トップランナー(農業女子2経営体含む)動画の作成

経営体名	代表者名	年代	所在地	品目	副題
(株)アグレス	土屋 梓	30代	南牧村	露地野菜	常識にとらわれず日本の農業を革新
(有)トプリバー	嶋崎 秀樹	50代	御代田町	露地野菜	農業には人と地域を幸せにする力がある
(株)ベジーツ	山本 裕之	30代	御代田町	露地野菜	農業でも実現できる会社員的な働き方
(株)フラワー・スピリット	上條 信太郎	60代	松本市	施設花き	世界最高品質の花を届ける
宮嶋林檎園	宮嶋 伸光・優作	40代30代	小諸市	果樹	楽しんで挑戦するスタイル
(株)永井農場	永井 進	40代	東御市	酪農・水稲	不安でも挑戦すれば違う景色が見えてくる
(株)なかひら農場	中平 義則	40代	松川町	果樹	常に進化することが大切
(株)牧舎みねむら	峯村 誠太郎	30代	東御市	肉牛	寝る間を惜しむほど熱中できる仕事に出会えた
(株)あづみのうか浅川	浅川 拓郎	30代	安曇野市	水稲・苺	安曇野の田園風景を守り社員と一緒に夢を追う
(農)三ツ和農産	清水 絵美	30代	中野市	水稲	大型機械もなんのその
(株)太陽農場	殿倉 由起子	30代	飯田市	果樹・菌茸	嫌いだった農業が大好きに

(2) 動画の概要

ア 本編：約3分×11 経営体

経営概要、就農までの経緯、農業経営の特徴・魅力など、農業経営者の熱き思いを伝え、魅せる

イ ロングインタビュー版：約10分～30分×11 経営体

ウ 全体ダイジェスト版：約15分



【動画本編のイメージ画像】

(3) 動画の活用状況

ア テレビ特別番組の放映

平成31年1月6日「農業っておもしろい！～モリタク注目！信州の若手農家たち～」をSBCで放映

イ Webでの情報発信

多くの若手農家や若者が視聴できるよう、専用ウェブページ及びYoutubeチャンネルを開設して「本編」を公開し、最先端の農業をPR

ウ 農業高校等への周知

農業コースのある県内の高校(12校)にDVDを送付、普通高校等には、ホームページを周知

エ 就農相談会での活用

就農相談会(東京、大阪、名古屋)等で長野県農業のPRツールとして活用

※ 本年度増刷した別冊「就農ガイドブック」に動画リンクを追加し、情報発信を強化

欠席委員からの御意見・御提言

【矢島委員】

- (1) 「環境にやさしい農産物認証」について、認証のメリットが今の段階では見えない。生産者は自信をもって認証を取得し、それを取ることによって農産物の価値が上がればやりがいがある。今は消費者の認知度が低い。消費者へのPRを支援してほしい。
また、エコファーマーの認証マークのように、県レベルではなく国レベルで統一したらどうか。
- (2) 自動草刈り機について、「環境にやさしい農産物認証」や「有機農業」を行う上で除草が課題になる。ルンバ（掃除機）のような自動草刈り機が出来ればよいのではないか。
- (3) 子ども達に地元の野菜を味わい、知ってもらうためには、学校給食での活用が一番効果的だと思う。先日、栄養士会の方が「なるべく地元の野菜を使いたい」ということで、当農場に見学に来た。その様子を当農場の野菜を使った学校給食のメニューの日に、子供たちに対して、とても丁寧に、面白く説明してくれた。栄養士の方々と協力していくことが重要と考える。
- (4) 主婦層は、最近では、料理本よりクックパッドを使う機会が多いことから、長野県のホームページに掲載されている郷土料理や学校給食のメニューなどをクックパッドへ載せて、「#信州の野菜」などのタグを付けて多くの方の目に触れるようにすることで、信州の野菜をPRできるのではないか。また郷土料理、伝統料理のネット上での保存も可能になる。

【廣田委員】

- (1) 「中高校生のためのガイドブック」（実績レポート P8）について、内容的にも魅力のあるものかと拝察するが、学校への配布のみでは、効果的な活用がなされていないと思う。ガイドブックの配布活用と若手のトップランナーによる出前講座のようなものを併せて実施することで、子どもたちの関心を喚起し、のちにじっくり考える資料として活かされると考える。
多くの学校で実施することは難しいと思うが、モデル授業を実施して、その様子を広報する方法は何か？
- (2) 「おいしい信州ふード発掘商談会」等において、バイヤーへの働きかけの取組の記載がある（実績レポート P15）。現在、実践栄養学の分野では、家庭食を家庭内食、中食[※]、外食の3つに分類している。統計的には、家庭内食の割合が半分程度かと思う。その家庭の食事はある意味、地域のスーパーマーケットの食材揃えにコントロールされているといえるのかもしれない。地域のスーパーがその店舗周辺の住民の状況を把握し、そのニーズにあった食材を提供することにより、地域産物の活用や健康づくり支援につながると考える。そういった視野を持ちつつ、バイヤーの皆さんにアピールできたらよいのではないか。
※中食（なかしょく）：惣菜やテイクアウトなどを家庭で食べること
- (3) 観光と結びつけた長野県産農産物のアピールは重要。松本市において、ホテル・旅館等での信州産食材の利活用の促進に向けた情報交換を行った旨の活動状況（実績レポート P.17）が報告されているが、佐久地域の重点取組5（実績レポート P.74）に記載されているような小ロットの流通が必要。

- (4) 学校給食での活用推進も様々な形で実施されているが、提供数の大きな学校給食センターでは、(3)の場合と反対に、1回の提供用に必要な量が必要となる。このようなニーズに応じた流通面での工夫が必要と思われる。以前、こうした場合のマッチングを行うコーディネータがいたと思うが、現在もそのような活動はなされているのか。

「食の地消地産の推進」の項(実績レポート P.61)に、学校、福祉施設、病院施設、社員食堂等の給食事業者にアンケートを実施したとあるが、その回答結果を踏まえた対応は可能か。

- (5) 食農計画の概要版 p.12 の第2節②「しあわせな暮らしを支える豊かな食の提案」で「こども食堂」への支援について記載されている。こども食堂で活用されるのはフードバンクの提供品などが多いという状況もあるように思う。生鮮食品が入手できると食育や健康づくり面でのメリットが大きいと思われる。

例えば、[資料2](#)の p.4 の No. 49 の意見にある野菜相場の関係で廃棄処分する農産物の活用の場合としての可能性があるのではないかと。また、[資料2](#)の p.5 の No. 75, 76 の意見にある「スソもの」について、付加価値をつけるというのは難しいが、一定の流通経路を確保できる可能性もあるように思う。(収益になるような手立てが必要ですが)



コモロ

プレミアム

ベニソン

ペット

フード

Komoro Premium Venison Pet Food



自治体【長野県小諸市】が開発し、専門家【麻布大学獣医学部】が研究を進めているペットフード
 長野県小諸市では、生態系・農作物被害対策のために駆除したニホンジカを、保健所と共に設計した衛生管理の行き届いた施設(小諸市野生鳥獣商品化施設)にて解体し、良質なペットフードを開発・製造する事業に取り組んでいます。麻布大学獣医学部と共同研究契約を結び、小諸市産鹿肉ペットフードの品質向上を目的とした臨床試験が行われています。(麻布大学私立大学研究ブランディング事業)

取扱商品 (オープン価格)

- ・鹿肉ウェットフード (内容量 100g)
- ・鹿肉ジャーキー (内容量 50g)
- ・鹿肉ドライフード (内容量 100g)
- ・鹿の角 (おもちゃ) (内容量 40g)
- ・鹿のアキレス腱 (全長 12cm)

取扱店舗は、公式HP
 をご確認ください。
 【QRコード参照】⇒
 価格は取扱店舗にて
 ご確認ください。



【問い合わせ先】

〒384-8501 長野県小諸市相生町三丁目3番3号

小諸市役所 産業振興部 農林課

TEL: 0267-22-1700 (内線 2225) FAX: 0267-24-3570

Eメール: rinmu@city.komoro.nagano.jp

公式HP: <https://www.komoron.com/komoro-premium-for-dogs/>

！！お得！！
 ふるさと納税でも
 お求めいただけます。
 【QRコード参照】⇒



Komoro Premium Venison Pet Food

長野県小諸市産鹿肉ペットフード

製造・販売の経緯

雄大な浅間山のふもとに広がる自然豊かな街「長野県小諸市」小諸市では鹿による生態系・農作物被害が増加していました。そこで先進的な野生鳥獣捕獲モデルを構築し、捕獲数の増加・被害の減少に繋げました。駆除された鹿は焼却処分されてきましたが、有効活用したいとの思いから「Komoro Premium Venison Pet Food」として製造・販売する取り組みを小諸市の事業として開始しました。

安全確保と品質へのこだわり

【解体・加工施設】

保健所と共に設計を行った「小諸市野生鳥獣商品化施設」[食品衛生許可指令書]
[長野県佐久保健所指令第28第1号の01235671]

【衛生管理設備・安全管理検査機器】

次亜塩素酸水噴霧器・オゾン水・オゾンガス製造機
放射能測定器(アドフューテック社:そのままはかるNDA)
・全頭検査(放射能量が100Bq/kg未満の個体のみ利用)
金属検査機(システムスクエア社:SD3-45 Type)

【解体員・解体工程】

食肉解体業を本業とするプロの解体人が、長野県の定めた信州ジビエ衛生管理ガイドラインを厳守し解体を行っています。

【麻布大学獣医学部による小諸市産鹿肉を用いた各種研究】

本施設にて生産された鹿肉や、ウェットフードを用いた臨床試験や安全性調査等が、麻布大学獣医学部にて行われています。

共同研究者・獣医師・購入者の声



麻布大学 獣医学部
南 正人 准教授

ニホンジカの肉は他の獣種の肉類と比較すると、「高タンパク・低脂肪・低コレステロール・低カロリー」で、ペットフードの原料として適していると言われています。麻布大学私立大学研究ブランディング事業では、鹿肉が本当に犬・猫の健康増進に寄与するかを確かめるため、附属動物病院皮膚科でのアレルギーに関する臨床試験、獣医学部での安全性調査、発酵食品の開発、嗜好性調査など、小諸産鹿肉を使った研究を行っています。自治体(小諸市)が捕獲個体の解体加工施設を運営し、ペットフード原料としての販売やペットフードの製造・販売を行うことで処理経費の軽減と資源化を行う取り組みは、全国的にも先進的な取り組みであり、国から高い評価を受けています。

(小諸市は「平成28年度 鳥獣対策優良活動表彰(団体の部)」において、農林水産大臣賞を受賞)

さくら動物病院において、鹿肉ウェットフードは食物アレルギーを持つ患者に対し、入院中の食欲がない時にも食べさせられる事のできる数少ない嗜好性の高いフードとして活躍しています。鹿肉ジャーキーは噛みごたえがあり、チャック袋入りかつ軽量のため散歩中のご褒美にも最適です。鹿角のおもちゃは、木やプラスチック、ゴムを原材料とするおもちゃをすぐに壊してしまう大型犬のデンタルケアやストレス発散に活躍しています。歯の摩耗が心配な方や小型犬のおもちゃとしては、ある程度の硬さがあり、食べても問題の無い鹿のアキレス腱が好評です。

Komoro Premium商品は、我が家の看板犬えーす達へのご飯・おやつとして与えると共に、トリミングサロンにて店頭販売させていただいています。自治体が製造する商品という事で安全性が高いことなどが評判となり、リピーターとなられるお客様も増え、当サロンでは欠かせない商品となっています。ジャーキーはほぐれやすいので、シニア犬でも食べられます。ウェットフードは柔らかく水分も多いので、ドライフードの食い付が悪くなったワンちゃんや、食欲がなくなってきたシニア犬の栄養補助食品としておすすめです。我が家の愛犬達も鹿肉ウェットフードを与えるようになり、たいへん毛艶が良くなりました。



トリミングサロン ACE
林 葉弥 オーナー



小諸市野生鳥獣商品化施設(二次処理室)



小諸市野生鳥獣商品化施設(検査室)
写真左:金属検出機 写真右:放射能検出機



さくら動物病院
横山 篤司 院長