

令和5（2023）年度 とちぎ地産地消夢大賞 受賞団体一覧

応募数：8団体

表彰式：令和5年12月9日(土)

とちぎ食育・地産地消に関する表彰式

【夢大賞】

No.	団体名（下段代表者名）・個人名	所在地	タイトル	主な活動内容
1	カブシキガイシャ 株式会社エイジェックファーム シヨクワクインシヤチョウ ショウジ タクノリ 執行役員社長 荘司 拓紀	小山市	閉校小学校を活用し玉ねぎの生産加工販売とアスリートや障がい者雇用を推進し、6次産業化を展開	平成31（2019）年に法人化し、小山市の閉校した小学校を借り上げ、食品加工場&農地として活用し、6次産業化を実践している。 生産した野菜を直営店や道の駅、直売所で販売するほか、オリジナル商品「熟成黒たま」や干し芋を製造。 また、市内で飲食店の運営や都内JR等駅構内へ出店し、産直野菜や加工品の販売、不揃い野菜を使用したメニューの提供等を実施。 また、障がい者就労支援事業所やスポーツチームと連携し、障がい者やアスリートの雇用、就農受入を実施し、地域活性化に貢献している。

【優秀賞】

No.	団体名（下段代表者名）・個人名	所在地	タイトル	主な活動内容
3	トチギケンリツウツノミヤハクヨウコウトウガッコウ 栃木県立宇都宮白楊高等学校 シヨクヒンカガクカ 食品科学科 コウチョウ タカノ トシアキ 校長 高野 寿映	宇都宮市	新たなレモンの産地宇都宮から「宮れもん」を活用した商品開発！ ～地域活性化と地産地消食育プロジェクトpart2～	「宮れもん」を活用した商品開発の取組3年目。 (令和4(2022)年度優秀賞受賞) 宮れもん生産農家を対象に、令和4(2022)年度に開発した「宮れもんマーマレード」の製造方法を伝授し、農家の6次産業化を後押し。 また、「パウンドケーキ」の原材料に米粉を使用し、水田の活用及び米の消費拡大など、地域課題にも取り組んでいる。 この活動で食や農に関する様々な地域課題を協働的に解決することにより、地域の農業に対する理解を深め、地域愛を醸成し、地域コミュニティづくりによる地域の未来づくりに繋がるとともに、将来地域で活躍を夢みる生徒が増えている。
8	トチギケンリツウツノミヤハクヨウコウトウガッコウ 栃木県立宇都宮白楊高等学校 サクモツセンコウ 作物専攻チーム コウチョウ タカノ トシアキ 校長 高野 寿映	宇都宮市	酒米の栽培 地域連携による地産地消の酒づくりを目指して！	水田農家の所得向上策としての酒米の取引に注目し、同校での酒米の生産技術の習得と日本酒のブランド確立に取り組んでいる。 五百万石(酒米)を60a作付けし、宇都宮酒造(株)と契約栽培を結び「白楊舞」のネーミングで販売。 栽培ではJGAP認証を取得するとともに、ICT管理システム等による効果的な肥培管理により減農薬栽培にも取り組んでいる。
6	トチギケンリツウツノヤマホクオウコウトウガッコウ 栃木県立小山北桜高等学校 ソウゴウ カ ケンキョ 総合ビジネス科・ビジネス研究部 コウチョウ スズキ イサム 校長 鈴木 勇	小山市	かんぴょうミルクアイスの商品開発と流通戦略 ～とちぎの歴史ある地域資源をPRするために～	「歴史とロマンのかんぴょう街道」の推進に同校として参画する中で、かんぴょう経営の直面する課題に触れ、歴史ある資源として継承していくための商品開発とPRに尽力。 地元のかんぴょう商店である(株)篠原商店とアイス工房カウベルと同校が連携し、数年間かけてすべて県産の材料を用いた「かんぴょうミルクアイス」を昨年度完成。 同校はラベル開発の他、各種イベント時における生徒による販売会など、知名度向上と販売チャネル拡大に向けて取り組んでいる。

【奨励賞】

No.	団体名（下段代表者名）・個人名	所在地	タイトル	主な活動内容
7	ウツノミヤタンキダイガクフゾクコウトウガッコウ 宇都宮短期大学附属高等学校 チョウリカ 調理科 コウチョウ スカ ヒデユキ 校長 須賀 英之	宇都宮市	本校と栃木トヨタ自動車株式会社「いちご王国・栃木の日」プロモーション協働事業の実施	規格外のいちごを学校関係者の農家から仕入れ、いちご王国の誇りと愛着醸成に向けた商品内容やパッケージを工夫し、スイーツを各種開発。 昨年度はミナテラスとちぎにおいて、いちご王国・スイーツコンテスト入賞商品や焼き菓子等を販売する他、栃木トヨタ自動車（株）の協力により、県内9か所の店舗にて販売を行うなど、本県いちごの魅力を多くの消費者に向けて発信。
2	カブシキガイシャ 株式会社 おばねや ダイヒョウトリシマリヤクシャチョウ ノザワ ユウジロウ 代表取締役社長 野澤 勇二郎	小山市	廃棄していたニラ茎の切れ端を活用 ニラの醤油漬け	全国トップクラスの生産量を誇るニラに注目。 出荷時に長さを揃えるため、カットして廃棄されているニラの茎部分は、ニラ農家が好んで食べていたこと、加工に最適な大きさであることから、年間約5トン入荷し、ニラの醤油漬けとして加工、商品化して活用している。 醤油漬けとして商品化することにより長期保存が可能となり、安定した商品供給を実現し、食品ロスの削減に貢献。 また、栃木県で生産、加工、商品化したニラを地元の道の駅や小売店へ出荷することで、地域振興にも一役買っている。
5	ミツピンチショウ カブシキガイシャ 三菱地所・サイモン株式会社 サノ 佐野プレミアム・アウトレット シハイニン カトウ シュウジ 支配人 加藤 周司	佐野市	とちぎ夏やさいフェア	地域の魅力発信、活性化を目的として、とちぎ夏やさいフェアなどの特別企画を平成28(2016)年からスタートし、コロナ禍で実施できなかった令和2(2020)年を除き、毎年開催している。 佐野エリアのみならず、栃木県の農産物の魅力を来場したお客様へ伝えるため、多くのテナントが旬の食材を使用したメニュー開発・提供に取り組むよう、県内生産団体等とのコラボ企画の調整や、WEBサイト・SNS、場内へのポスター等による県内外への情報発信と、誘客促進を行うなど、総合プロデュースに取り組んだ。
4	セイカツキョウドウクミアイ とちぎコープ生活協同組合 リジチョウ ツカハラ マサオ 理事長 塚原 政雄	宇都宮市	とちぎコープ創立50周年記念 地域の伝統的な食文化を伝えるミールキット	とちぎコープ創立50周年とコープデリミールキット発売開始10周年を記念し、地域の伝統的な食文化をテーマとして、日光揚巻ゆば入りゆばあんかけそばと益子のビルマ汁のミールキットを開発、販売予定。 ミールキットは、カットされ、下ごしらえされた材料と調味たれのセットで、家庭でのゴミや食品ロスを減らすことができ、フライパン調理で、誰でも簡単に、失敗なくおいしく作れることが特徴。 地域の伝統的な食文化を、ミールキットとして開発することにより、若年層が気軽に体験でき、食文化の普及や、後世への伝承が可能となる。