

長野県における食農連携プロジェクトの取り組み

—長野県LFP事務局 産直新聞社代表取締役・毛賀澤明宏—

長野県における地域食農連携プロジェクト（LFP）推進事業では2021年度、筆者が代表取締役を務める株式会社産直新聞社（長野県伊那市）が県から事務局業務の委託を受け、多くのLFPパートナーの皆さんと共にLFPの取り組みを推進してきた。その特徴は、第一に、農業や食品関連産業にとどまらない多種多様な領域からのLFPパートナーの参集にある。第二には、LFPパートナーの主体的参加による公開の情報・意見交換会「オールながの定例会」の開催である。そして第三には、間接補助の対象となった食農連携プロジェクト「明日はきのこを食べようプロジェクト」のユニークさを挙げることができる。本稿では、動き始めた他の二つも含め、三つのプロジェクトを紹介する。



毛賀澤 明宏（けがさわ あきひろ）

長野県や青森県、秋田県、宮崎県など全国各地で直売・地産地消の地域づくりを支援している。

株式会社産直新聞社代表取締役、雑誌「産直コネル」編集長。

◇手探りでたどり着いたLFP「オールながの定例会」

農林水産省の事業実施要綱などによると、「研修会」はLFPの目的や仕組みの理解を深めることを目的とした集まり、「戦略会議」は年度方針や間接補助対象となる事業を決める会議、という位置付けであった。筆者はもちろん、その意義と必要性は理解したが、研修会と戦略会議を順次開催しているだけでは、当初は幅広くLFPパートナーが参集しても、間接補助事業が決まってしまうと、選ばれなかったパートナーは次第にLFPから足が遠のいてしまうのではないかと危惧の念を抱いた。ここをクリアしなければ、自発的で継続的な事業創出の仕組みづくりにはならないのではないかと考えたのである。

そこで、間接補助事業が選定されて以降も、食農連携のためのプラットフォームが継続的に動くことを目指して、オールながの定例会を設定した。「リレープレゼンテーション&ディスカッションの場」であり、食農連携に関わる取り組み報告、シーズ・ニーズの相互共有、アイデア紹介、自由な意見交換を目指した。

21年11月以降、3回にわたって会議を開催し、都合8者が①信州地場産素材活用の土産品づくり②地域農産物の都市への物流システム構築③新しい形の体験型農業による観光開発④地域内の地場産食材の循環型物流システム構築—などのアイデア紹介・企画提案を行った。そして、それぞれにアイデア・企画に賛意を持ったパートナーに別途集まってもらい、グループミーティングを合計5回程度開催した。

◇多彩なLFPパートナーによるオープンイノベーション

取り組みはまだ緒に就いたばかりではあるが、多彩なLFPパートナーが特定の課題解決のために集まり、自由に意見を交わすことが新たな刺激となり、地域の食農連携の活性化をもたらしつつあることは明らかである。「他の事業者がどんなことを考えているか知ることができただけでも大きな前進。出会いが刺激になった」との感想が多かったことにも、それは示されている。

「LFPながのプラットフォーム」に参集したLFPパートナーは全部で52者（個人・団体）。数的に飛び抜けて多いわけではなかったが、参加者のカテゴリーは、農業者や食品加工業者はもちろんのこと、農産物直売所、スーパー、卸売市場、運送業者、広告代理店、報道マスコミ、大学研究機関、産学官連携支援機関、精密製造業者、市町村など多領域にわたった。当社と以前から関係が強い産学官連携支援機関などが、

それぞれのネットワークを通じてL F Pパートナーとしての参加を呼び掛けてくれたことなども影響している。

これら多彩なジャンルのさまざまなL F Pパートナーが同じ土俵でアイデアや企画を紹介し合い意見交換することができたのは、彼らが「長野県」という一つの地域で同じ社会的課題を解決しようという同一の立場に立っているからに他ならない。L F Pが掲げる「社会的課題の解決」と「経済的利益」の「両立」というテーマ・理念を、ある程度具現化できたのではないかと考えている。

◇学校給食への提供で特産エノキタケの需要拡大を目指したプロジェクト

L F Pながのプラットフォームで21年度に間接補助対象となった食農連携プロジェクトは、長野県が全国1位の生産量を誇る栽培エノキタケの利用拡大を図る取り組みだ。その名も、冒頭で述べた、明日はきのこを食べようプロジェクト（「アスキノプロジェクト」）である。

プロジェクトの骨格は、エノキタケの生産量日本一の中野市を中心として、県北部地域の小中学校に、学校給食用に新開発したエノキタケ入りメンチカツ1万5千食を提供すること。併せて、エノキタケに関する食育ブックを制作・配布し、子どもと保護者に、エノキタケのおいしさ、栄養価の高さ、地元の誇るべき特産品であることなどの知識を広げ、エノキタケ需要



具材に栄養価の高いエノキタケを加え、食肉を相対的に減らした給食用冷凍メンチカツを新開発した。表面の絵柄も評判を呼んだ。上記写真は配布したチラシの一部

の掘り起こしを目指すというものだ。県全域の学校給食の栄養士向けに、キノコに関する情報提供のための冊子「キノコのススメ」を制作・配布して、今後の食材利用拡大を図った。これに加えて、クラウドファンディングの活用のために、エノキタケと大豆ミートを組み合わせた「肉を使用しないハンバーグ」の開発・販売というミッションも実施した。

このプロジェクトが解決すべき社会的課題として掲げたのは、

- ①需要の通年安定化による栽培農家の経営安定化
- ②予防医療や生活習慣病の抑制効果を期待できるエノキタケの消費拡大で健康寿命を延伸
- ③食肉（の一部）のエノキタケへの置き換えによる学校給食の県内産食材利用率の向上
- ④食肉（の一部）との置き換えによる食肉量の抑制・畜産業が与える地球環境負荷の軽減一などだ。

当初段階では、②の予防医療や生活習慣病の抑制と④の食肉量の抑制による地球環境負荷の軽減などが社会的課題として強調されたが、連携パートナーにベテランの学校給食の栄養士が加わったことにも影響されて、①や③といった地産地消の視点からの解決すべき社会的課題が鮮明になった。そして、このことが、買う側つまり学校給食側の協力を引き出す力ともなった。この取り組みは22年度も継続されそうである。端的には、県内直売所が連携・共同して「キノコの日」を設定し、エノキタケとそれを利用した加工品の販売促進につなげ、エノキ農家の経営安定化を図っていくという動きも生み出されてきている。

◇体験型農業観光、地場産物の物流システムなど新たなチャレンジもスタート

「アスキノ」プロジェクトの他にも、オールながの定例会での意見交換などを通じて、それぞれ4～5者のL F Pパートナーが参画して立ち上がりつつあるプロジェクトが二つある。

一つは、新しい体験型農業観光の形を生み出し、ビジネス化するプロジェクトである。農業人口の減少と遊

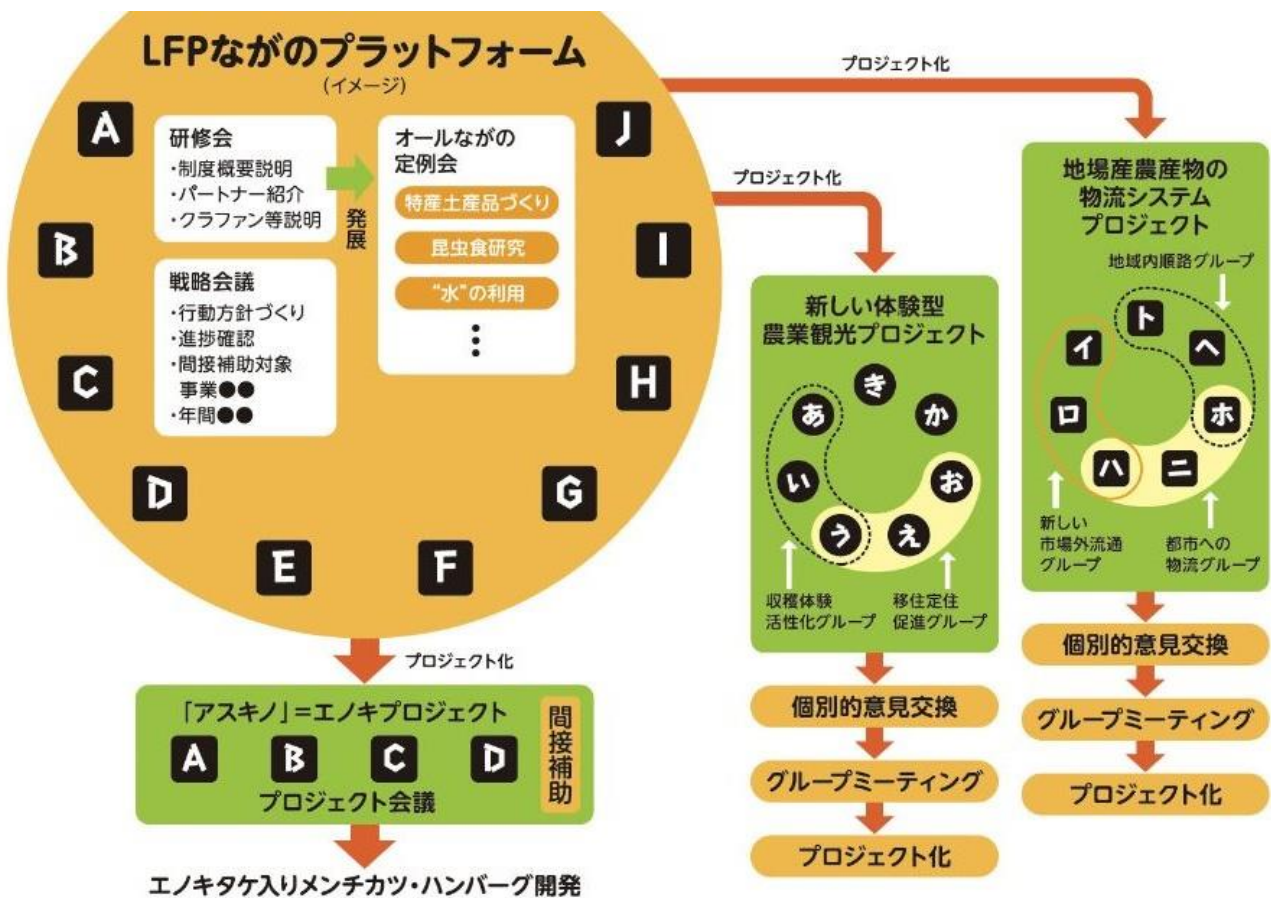
休廃地の増加は今や喫緊の社会的課題だ。その解決を、「リンゴ栽培」や「有機農業」をテーマにした反復的な学びと体験を通じて、「関係人口」と「二拠点居住」の拡大、「農ある暮らし」を楽しむ現代的な兼業農家としての移住者増などにつなげようとしているのが特徴だ。実際に取り組みを進めている三つの地域の団体や事業体が集まり、経験の共有とビジネス化、連携強化の可能性を探り始めている。輪はさらに広がろうとしている。

もう一つは、農産物直売所や、スーパー、デパートの産直コーナーにおける質の良い地場産農産物の払底（品不足）、あるいは特定期間における特定農産物の過剰供給という事態を解決するための、農産物・加工品の物流システム構築に向けたプロジェクトである。県内エリアでの物流システムを求めるグループと、都市部への出荷拡大の道を探るグループの志向の違いもあり、議論は始まったばかりだが、地域農業活性化の起爆剤になる可能性も秘めており、具体的な共同事業の在り方を探る動きも出てきている。直売所と卸売市場との連携や、中央を介さない「地方to地方」の流通など、従来の発想の枠を超える展開が期待できそうだ。

◇問われる地域LFPの内発的主体性

農商工連携や農業の6次産業化など、従来の地域食農連携の取り組みにおいては、基本的に、地場産食材を「売れるモノ」に加工し、中央に搬送して売り抜いていくという取り組みが主要なものとなってきた。そのため、「売れるモノ」をつくり「売っていく」ことが、議論の中心だったように思う。

しかしLFPではむしろ、地域で直面している社会的課題について、自らの頭と力で掘り下げて考え、打開策を積み上げていくことが重視される。社会的課題を解決するために、地場の素材や農業資源を利用して、どのようなビジネスを展開するか、ビジネス展開の「仕組み」をどのように作り出すかが、核心的問題であると考えられる。この議論の質が、地域のLFPの内発的で主体性を持った継続的な発展につながるのではないだろうか。



2021年度LFPながのの取り組み概念図