

フード・アクション・ニッポン アワード

平成22年10月 晴佐久

1. フード・アクション・ニッポン アワードとは

農林水産省では、食料自給率向上を実現するため平成20年度に「FOOD ACTION NIPPON 推進本部」を立ち上げ、全ての国民が一体となって国産農産物の消費拡大を具体的に推し進める各種取り組みを行っています。この一環として、平成21年度から始められた「フード・アクション・ニッポン アワード」では、食料自給率向上に寄与する事業者や団体等の優れた取り組みを表彰し、その活動を広く社会に浸透させ、私たちや未来の子供たちが安心して食べていける社会の実現を目指しています。

2. フード・アクション・ニッポン アワード2009の結果概要

「フード・アクション・ニッポン アワード」では、『プロダクト』『製造・流通・システム』『コミュニケーション・啓発』『研究開発・新技術』の4部門の取り組みについて募集しており、昨年度は全国から1,200件もの応募が寄せられました。以下、昨年度大賞・部門別最優秀賞を受賞した取り組みについて簡単に紹介します。

①大賞・農林水産大臣賞

養鶏飼料の国産化を目指し、2006年に4aの休耕地に飼料用米「ベコあおば」を作付けした。収穫した飼料用米をトウモロコシの代わりに飼料に配合し、おいしい卵ができるかどうか150羽を対象に検証したところ、産卵は順調で、味も栄養も従来品とそん色なく、黄身はきれいなレモンイエローで商品価値があると判断した。2007年から、飼料用米の栽培を1.5haの休耕地に拡大し400羽を飼育し、同年10月から6個パック600円で県内のデパートや地元直売所にて販売を開始した。売れ行きも好調で、2009年には飼料用米の作付けを37.5haまで拡大。今後は、地区内すべての鶏45万羽を飼料用米で育てることを目標に、生産コストの削減に取り組む、販売単価を引き下げていく予定である。

②最優秀賞（プロダクト部門）

最優秀賞



地元で生産した飼料を活用した自給型飼育を実現
いわて純情プレミアム短角牛

岩手県 いわて牛普及推進協議会
住所：岩手県盛岡市内丸10-1
電話：019-629-5735
mail：AF0003@pref.iwate.jp

自然豊かな岩手の高原に放牧され、のびのびと飼育された「いわて純情プレミアム短角牛」は、子牛のときから成牛になるまではほぼ2年、岩手産の飼料で育てられ、自給率向上に貢献している。

岩手県は、2005年から3年かけて栄養価の高い国産デントコーンによる肥育試験を行い、輸入穀物で肥育された従来の牛と比較して品質が変わらないことを証明し、2008年から県内農家で飼育を開始した。粗飼料の利用率が高いという短角牛の特性を活かし、飼料の7割をデントコーン・稲わら・牧草など自給粗飼料とし、飼料自給率の向上を達成している。現在、食料自給率向上の推進役として75頭飼育され、「いわて純情プレミアム短角牛」とブランド化し販売促進を行っている。

③最優秀賞（製造・流通・システム部門）

最優秀賞



組合員100万人の行動で目指すは食料自給率1%アップ！
**2009パルシステム「100万人の食づくり」運動
およびフードマイレージ・キャンペーン**

パルシステム生活協同組合連合会
住所：東京都文京区小日向4-5-16
電話：03-5976-6133（広報部）
mail：pal-kouhou@pal.or.jp

“耕せ！日本の食と農”をキャッチフレーズに、「100万人の食づくり」運動を実践。国産米の消費促進、国産食材の有効利用など、食料自給率向上につながる行動を組合員100万人に呼びかけている。

パルシステムでは、組合員が100万人を超えた2008年度から、「100万人の食づくり」運動を開始し、おにぎりキャンペーン、バケツ稲セットの販売など、米食の拡大を企画・実施してきた。食料自給率の向上を達成するため組合員の総力をあげて取り組み、「100万世帯（1世帯3人で計算）が一日にご飯を1杯多く食べると自給率が0.2%アップする」と具体的目標を掲げて国産米の消費拡大に大きく貢献している。

④最優秀賞（コミュニケーション・啓発部門）

最優秀賞



店先に灯る緑の明かりが日本の食料自給率を救う
緑提灯

緑提灯事務局
住所：茨城県つくば市小野川9-32
電話：090-3540-5403
mail：midorimail@midori-chouchin.jp

国産の食材を積極的に使用している飲食店自らが、「安全な農産物」をイメージした緑色の提灯を店先に吊るす緑提灯運動。居酒屋の赤提灯から生まれたアイデアが、いまや全国各地に草の根的に広がっている。

国産食材を使っている店が一目で分かれば国産農産物の消費拡大につながるというコンセプトで、緑の提灯を店先に吊す運動を、北海道小樽市を皮切りに 2005 年に開始された。参加店は、自己申告により国産食材の使用率に応じて 5 ランクで評価し、店頭に星印の入った緑提灯を吊すだけ。厳格な規定がない気軽さから全国各地にまたたく間に普及し、2009 年 12 月末で 2500 を超える店・団体が緑提灯運動に参加している。

⑤最優秀賞（研究開発・新技術部門）



最優秀賞

長期的な視野に立って米麺の普及を目指す
国産米利用の米麺製造技術と製造設備の販売
藤井製麺株式会社
住所 : 山口県岩国市玖珂町5328
電話 : 0827-82-2101
mail : info@okomeramen.co.jp

米を使った麺の製造機械の開発に取り組み、国内で初めて本格的に製造した藤井製麺。特許も取得した製造機械と製麺技術を広く伝えることによって、米麺の認知拡大、米の利用拡大を目指している。

藤井製麺は、1994 年より国産米を利用した米麺の開発に着手し、試行錯誤の結果、1998 年に小麦麺と遜色ない満足のいく米麺（米粉 60%：ジャガイモ粉 20%：小麦粉 20%）の開発に成功した。同年、「お米ラーメン」の名前で発売し、年間 20 万食売れるヒット商品となった。また、藤井製麺では、機械メーカーの協力のもと米の製麺機の開発にも取り組み、2003 年から米麺に関心の高い JA や自治体向けに製造設備を納入している。

なお、アワードでは、部門ごとに最優秀賞 1 点及び優秀賞 10 点が選定され、4 部門の最優秀賞の中から大賞を選定されています。大賞に選ばれた部門の最優秀賞は、優秀賞の中から繰り上がります。各部門の優秀賞等の詳細については、下記ホームページをご覧ください。

<http://syokuryo.jp/award/award09/list/index.html>

3. フード・アクション・ニッポン アワード 2010 の実施

開催 2 回目となる今年度は 9 月 24 日から 11 月 10 日まで応募期間としており、活動の表彰だけにとどまらず、参加者の先進的な取り組みを広く発信できる様々な販売促進活動や広報活動を予定しています。表彰は、優れた取り組みに対して来年 1 月 31 日に東京で行われますので、皆様方も注目して頂ければ幸いです。