

平成 24 年 2 月 22 日

各 位

旭松食品株式会社

「みなみ信州“まめ”でいきいきキャンペーン」の展開について

旭松食品と飯田市は、地域経済の自立化に資するため相互に連携・協力することを約し「パワーアップ協定」を平成 18 年 5 月 22 日に締結しました。

本協定中には CSR 活動の実施が謳われており、「地元産大豆を原料とする南信州産ブランド製品の開発」「地産地消活動の推進」を遂行してきました。

「地元産大豆を原料とする南信州産ブランド製品の開発」における「原料大豆の確保」としましては、主に飯田市農業振興センター、長野県下伊那農業改良普及センター、JA みなみ信州、そして農家の皆様により、大豆栽培を進めていただきました。そこでは長野県中信農業試験場（現：長野県野菜花き試験場）にて育成された、長野県生まれの「つぶほまれ」という非常に収量、品質が良い極大粒品種の大豆を生産してまいりました。

「南信州産ブランド製品の開発」では旭松食品にて「蒸し上げ大豆」「つぶほまれのこうやどうふ」「南信州ギフト」の開発、製造、販売を行いました。また、弊社だけではなく地元飯田市のマルマン株式会社様より「つぶほまれの味噌」、有限会社松岡屋醸造場様より本日発表の地大豆醤油を世に送り出すことが出来るようになりました。またこれら製品には「南信州」という文字をロゴ化したものをデザイン中に印してあります。

「地産地消活動の推進」では栄養士の先生方などのご協力により市内の学校給食において、「つぶほまれ」とマルマン様のお味噌を取り入れたメニューを展開していただいております。

スタートから数えてもうすぐ 6 年目を迎えるところで、関係各位のご協力により大豆生産から消費という「地産地消」の流れがようやく見えて参りました。しかしながら、ここ数年の収穫量は 5t~10t 弱で推移しており、「地産地消」のサイクルを永続的に進めていくために需要と供給を考慮すると、年間最低 20t の大豆が必要になります。すでに 2011 年に収穫された大豆でさえ残り僅かとなっており、供給出来ないため、多方面よりお叱りを受けているのが現状です。

数年前まではこの大豆の利用方法に頭を悩ませておりましたが、目下、原料大豆の調達方法に憂慮しております。そこで、この現状を打開するために弊社は、平成 24 年 2 月 22 日飯田市地域地場産業振興センターにおいて「みなみ信州“まめ”でいきいきキャンペーン」を外部発表し、CSR 活動継続の基本となる大豆収量のアップに向けた施策を展開していくことを宣言いたしました。

【キャンペーン目標と施策】

1. つぶほまれ大豆の下伊那地域での年間生産量 20t 以上を目標とします。

飯田市内の学校給食の需要を賄うだけでも 40 t は必要ですが、弊社におけるこうや豆腐生産に必要な量を含め 20t を当面の目標とします。

また、農産物、加工品、消費、消費、バイプロダクトの肥料等を通じて循環型農業の構築も視野に入れ検討を重ねております。

2. 旭松食品とグループ会社内にて大豆生産を推進いたします。

大豆増産にあたり、旭松社内での大豆生産希望者、協力者を募り栽培を行います。既にアンケートを行い、協力者を対象に説明会を開催し、調整段階に入っております。

3. 現在ご協力いただいております飯田市、高森町、阿智村以外の自治体にも栽培の協力要請します。

「南信州」の呼称が適用される自治体様に栽培拡大のお願いに伺います。すでに松川町、豊丘村、喬木村それぞれの窓口にお声を掛けさせて頂いております。

4. つぶほまれ大豆栽培において表彰制度を設けます。

ご協力頂いております生産者様に、弊社より感謝の意を込め表彰を行うことを企画しております。

品質、収穫量、継続年数に応じて表彰と謝意を示すこと、優秀な農家様の栽培方法、技術が伝播・普及すべく、一助にしたいところです。

5. 地元産大豆を使用した製品について地域全体でアイテムアップを進めます。

弊社のみでは生産できない大豆加工品もございますので、マルマン様、松岡屋醸造場様以外の地元企業様にも協力をさらに仰ぎ、地元食材の利用率上昇を画策しております。

6. 大豆を使用した料理教室の開催を行い、健康的な食生活の啓蒙につとめます。

継続、拡大課題となります。現在でも飯田市農業課様、長野県下伊那改良普及センター様主催による料理教室などにお手伝いさせて頂いております。過去にも飯田めぐり女学院様、農村女性ネットワークいいだ様や地区の料理講習会に弊社の社員を講師として派遣させて頂いております。さらに地元食材を用いたイベントの開催を企画いたします。

7. 学校など教育機関と連携し食育の推進に努めます。

教育機関に対して大豆圃場をオープンにするよう考えております。大豆と大豆の栽培についての企画を教育機関と共に実施予定です。過去には上郷小学校様で当社提供の大豆の実物、大豆畑の写真、パネル展示などで食育を行っていただきました。今度予定しているものの 1 つとして丸山共同調理場の先生から取材依頼を頂いております。特に、「凍り豆腐」という「地域食」、「伝統食」のメーカーとして先人の築いてきた食文化を後世に伝えるという社会的役割を果たす所存です。

以上の目標を掲げ施策を実行してまいります。

特に地元農家様の大豆栽培への参加、地元食品メーカー様の大豆「つぶほまれ」を使用した商品の開発、製造、販売といったご協力を切に希望しております。「地元産大豆を原料とする南信州産ブランド製品の開発」「地産地消活動の推進」という趣旨に、より多くの自治体や農家、企業の方々にご賛同いただきたく、ご案内申し上げます。

照会先一覧

案件など	お問い合わせ先	連絡先
大豆栽培について (飯田市にお住まいの方)	飯田市農業振興センター	飯田市 東 281 0265-21-3217
大豆栽培について (高森町にお住まいの方)	高森町 営農支援センター ゆうき	下伊那郡 高森町 下市田 2786 0265-35-3044
大豆栽培について (阿智村にお住まいの方)	阿智村 産業振興公社	下伊那郡 阿智村 春日 3220 0265-45-2130
大豆栽培技術	長野県 下伊那農業改良普及センター	長野県 飯田市 追手町 2丁目 678番地 0265-53-0436
南信州ブランド製品購入	飯伊地域地場産業振興センター 売店	0265-52-1615
南信州ブランド商品 について	旭松フレッシュシステム(株)	0265-26-9738

○「つぶほまれ」栽培風景



○南信州ブランド商品ラインアップ



こうや豆腐
(3切×3袋、調味料)
製造者：旭松食品株式会社



信州味噌 (500g×2)
製造者：マルマン株式会社
こうや豆腐
(3切×3袋、調味料)
製造者：旭松食品株式会社



醤油 (南信州産つぶほまれ)、
小麦 (松本平産シラネコムギ)
製造者：有限会社 松岡屋醸造場

○南信州共通パッケージ

テーマロゴ

風越山を含む南アルプスの連山、城、畑、牧、そして恵み多い川。
その間に、まっすぐな人があり、さらに柔らかな言葉があります



画家 鈴木 愛芽 (すずき うめ) 氏

売木村在住

自分のスタイル、表現を探求し、多くの師匠の間を巡り、今に至る。

書を中心に作品は草木染めなど幅広い。

ただいまは売木村のつみくさ食堂にて、メニューの考案に余念がない。

火をおこすところから始まる暮らしの形の実践者であり、すべての創作は生活と溶けあっている。