

## 先進的な取り組み事例

### 三河材利用促進の取り組み

#### 1 取り組みの概要

地域の森林整備を促進することは、水源かん養や県土保全などの公益的機能を発揮させることにつながります。しかし、管内でも木材価格の低迷から循環利用が進んでいません。こうした中、設楽町立名倉小学校の既存校舎が老朽化したため建て替えることとなり、木材地産地消のモデル的施設とするべく協議を重ね、

使用する木材全てに設楽町産の三河材を供給すること

地元業者が製材加工を行うこと

などを条件に事業に取り組みました。



設楽町立名倉小学校の新校舎(平成20年3月21日完成) 右 外観 左 内部

#### 2 取り組みの成果

素材の供給からラミナ（集成材の製造に用いる板材）への加工までを地元で行うことを前提に、町、地元森林組合、地元製材業者、県などで協議を重ね、木質部分に係る全ての部材を設楽町産スギ・ヒノキで賄い加工する体制を整え、実行に移されました。

供給された木材は、東三河環境森林認証制度で認証された森林（設楽町有林）から産出されました。この制度は、特定非営利活動法人「穂の国森づくりの会」（豊橋市）が認証機関となり、現地確認などを行い適正に管理された東三河の森林が産出した木材であることを明確化して証明書を発行するもので、名倉小学校の建築部材に関する証明書は平成20年3月11日に設楽町に贈呈されました。

木材使用量は約 500㎡で、天井等の一部には旧校舎の床材も再利用されています。

#### 3 地域としてアピールできるポイント

この地域の活性化を図るため、森林の整備に繋がる三河材の利用促進や東三河環境認証森林認証制度の推進を支援していきます。

## 就農林相談会で就農希望者を確保

### 1 取り組みの概要

北設楽郡では高齢化、過疎化が進み、農林業の担い手を確保することが重要課題です。このため、地元農林家の後継者だけでなく、Iターンを含め広く担い手を確保することを目的に、県・町村・農林業関係団体が連携して平成6年に「北設楽農林業担い手確保育成推進協議会」(会長：設楽町長 事務局：農業改良普及課)を設立し、東京、名古屋等大都市圏で開催される農林業への就業相談会に積極的に参加してきました。

平成19年度は、本協議会初の試みとして、11月23日(金)に設楽町津具総合支所を会場として、北設楽郡の3町村・3団体が参加する合同相談会「おいでん北設楽！農林業来てしたら」を開催しました。

### 2 取り組みの成果

参加者目標を20名に設定し募集したところ、相談会当日には名古屋市を始め県内外各地からを目標を上回る55名(43組)が訪れ、この地域の農林業への就業に対する関心の高さが伺えました。

相談会は、まず、全参加者に「就農林にあたって知っておきたいこと・心構え」「各町村・団体の地域PR」及び「北設楽郡地域の農林業への取り組み」について説明・紹介が行われ、その後、個別相談が実施されました。各相談ブースでは順番待ちが出るほど熱心なやりとりが行われ、相談者からは「地域の農林業が理解できた。」「今後もこのような機会をつくってほしい。」などこの相談会の今後に期待する意見が多く聞かれました。

この相談会をきっかけとして、県内T市の青年からプロイラー経営への参入希望があり、現在、東栄町へ転入して、プロイラー農家で飼育作業体験に従事しながら就農準備を進めています。



就農林業相談会 協議会長あいさつ



就農林業相談会 個別ブースの相談

### 3 地域としてアピールできるポイント

農業と林業が一体となった担い手確保活動は、全国的にも数少ない事例です。今後も、関係機関と一体となって地域の農林業の担い手確保に取り組みます。

## 「奥三河"満菜"料理コンクール」を開催

### 1 取り組みの概要

奥三河で生産される農林水産物は、夏秋なす、夏秋トマトのように市場出荷用に導入されたものから、八名丸さといも、エゴマのように古くから地域で栽培されてきたものなど多様です。こうした農産物の「地産地消」を推進し、広い世代に「食育」を考えてもらうため、新城設楽農林水産事務所では、愛知東農業協同組合と共催し、みかわ市民生活協同組合・豊橋調理製菓専門学校との協力を得て、平成18年度に続いて、地元農林水産物を食材とした「奥三河“満菜”料理コンクール」を開催しました。

### 2 取り組みの成果

「奥三河"満菜"料理コンクール」には、一般の部・学生の部合わせて 200点の応募がありました。

審査にあたっては、豊橋調理製菓専門学校長を審査委員長に迎え、生産者代表、消費者代表（みかわ市民生活協同組合理事長他、公募審査員3名）に審査をお願いし、広い視野で審査しました。また、初の試みとして東三河地域の「いいともあいち」会員に登録されている販売店の方から審査員を公募し、特に販売・消費の視点から審査に加わっていただきました。そして、審査終了後、表彰式と試食会を行い、参加者の交流を図りました。

さらに、10月27日（土）に開催された「JAまつり」において、本コンクールの受賞作品の試食、パネル展示及びレシピ集の配布を行い、来場者に奥三河の農産物及びその料理方法をPRしました。



知事賞作品 左 いちじくジャムサンド 右 八名丸甘辛まんじゅう

### 3 地域としてアピールできるポイント

関係機関の協力を得ながら、生産者、消費者に対して地産地消を進めるとともに、広い世代に亘って食育について考えるコンクールとすることができました。特に、学生の部で、123点の出品があったことは、若い世代が「食育」について考える機会になったと思います。また、農業まつりに多くの方が訪れ、受賞作品を広く、PRすることができました。

今後も、関係機関と協力し、地産地消・食育の啓発を進める取り組みを進めていきます。