

栗原市地域おこし協力隊

農泊推進業務

令和5年度 活動報告



2024年3月9日（土）

令和5年度栗原市地域おこし協力隊活動報告会

農泊推進業務担当（食のコンテンツ開発）

小野寺 春香

自己紹介

小野寺 春香（おのでら はるか）

1986年生まれ、**岩手県奥州市（旧：水沢市）出身**

2009年 東北学院大学 教養学部 言語文化学科 卒

2009年4月～2022年3月 株式会社プロジェクト地域活性

2013年4月～2022年3月 宮城県食品産業協議会 事務局

2021年9月～2022年3月 東北大学大学院農学研究科 戦略統括部門 助手
(クロスアポイントメント)

2022年4月～ 栗原市地域おこし協力隊（農泊推進業務担当）

地域活性のコンサルティング
会社に所属しながら、
県内食品メーカーや大学
などの連携をサポートする事
務局として、産学連携のプロ
ジェクトを担当

所属団体と活動先

【所属】 栗原市農泊推進協議会

農泊 = 農山漁村地域における滞在型旅行



小野寺
活動拠点



栗原市

(一社) 栗原市観光
物産協会

くりはら
ファーマーズラボ

協議会事務局

六日町合同会社

滞在型の旅の創出を目指して…

はなやまネットワー
ク

- 創業支援
- 体験プログラムの創出・サポート
- **食のコンテンツ開発**
- サイクルツーリズムの推進
- 事業者間のネットワーク化

NPO法人風の沢



文字地区コミュニ
ティ
推進協議会

旧奥州街道有壁宿
助郷の会

(一社) くりはらツ
ーリズム
ネットワーク

民泊・民宿
宿泊事業者5軒

(一社) Kurihara
Outdoor Life Lab

【活動先】 合同会社くりはらファーマーズラボ

代表 伊藤 秀太 さん



【前進組織】 くりはらファーマーズプロジェクト

栗原市内の若手農家中心、シェフや市役所職員など多彩なメンバーで構成

「くりはらを地元のように慕う人が増え、地域に残る人、移住する人、農業を担う人を増やす。」

★農産物の販売・流通農家の仕組み作り

★農業体験を軸としたツーリズム造成

より具体的な形にするべく2021年に法人化



主な事業内容

- ◎農産物の販売・流通
- ◎加工品の開発・販売
- ◎飲食店でのイベント企画
- ◎関係人口創出に係る事業
- ◎農業後継者育成
- ◎農場コンサル



活動内容とKPI

- ◆**栗原産の農産物を主原料とした加工食品の開発**
- ◆**栗原の食を現地で味わうツアーメニューの造成**
- ◆栗原産農産物の販路拡大（生産過剰な野菜の販路、飲食店や加工メーカー向け視察会等）
- ◆栗原の生産者・農産物のPR媒体の制作、SNS等による情報発信
- ◆栗原の来訪者、関係人口拡大、物産購入者増に寄与する取組

[数値目標] 加工品開発：2~3品/年、ツアー・イベント開催：2~3本/年

伴走者ではなく、プロジェクトの真ん中で
ディレクションする
プロジェクトマネージャーの経験

モノ・サービスを作って売ること
収益を出す

- 地域食材を活かした商品開発（加工食品など）
- 食のツアー、イベントの企画・運営

地域内外の
民間企業
専門家
行政・学術機関
と一緒に

活動で大事にしていること

地域の企業がやりたいこと×私がやりたいこと

栗原産の食材を活かした商品が増えて、魅力が伝わる仕組みづくりを
地域の企業と一緒に取り組んでいく

生産者や地域の企業とのつながりを深め、
栗原の食や農のブランドを一緒に作っていく。
協力隊を卒業した後も、**地域に残る商品・サービスを作る。**

1年目の主な成果

「たべるケールオイル」を商品化



食品ロスとなっていた
(有)耕佑の栗原産ケールを
活用して開発！

食品ロスを無くしたい
(生産者)

×

栗原産ケールで
商品開発をしたい
(活動先企業・シェフ)

×

都市部の消費者に
訴求力のある商品を作りたい
(協力隊)



朝刊 04/20 (木)

みやぎ
面選択 ▼

横最大

(第三種郵便物認可)

栗原産ケール 味わうオイル

地元合同会社が開発 あす発売

春に生産過剰になりがちな栗原市産ケールの消費拡大を目指す。同市の農産物や食文化を発信する合同会社「くりはらファーマーズ」が21日、新商品のオイルソース「たべるケールオイル」を発表する。ケールは栄養価が高い葉物野菜として知られ、市内で水耕栽培を手がける有限会社「耕佑」が2017年に生産を始めた。暖かくなる4〜6月は生育が良く他の葉物野菜が市場に出回るため、余剰分を廃棄せざるを得ないのが課題だった。

「食のコンテンツ開発担当」として活動する栗原市地域おこし協力隊員の小野寺春香さん(36)＝奥州市出身＝の協力を得て、22年6月に商品開発に着手。混ぜ合わせるヒマワリ油やオリーブ油の比率を調節し、ケールの苦みが程よく残る味に仕上げた。

合同会社の伊藤秀太代表社員(左)は「ケールのサラダにかけてもおいしく食べられる。食品ロスを少しでも減らしたい」と説明。小野寺さんは「ケールを普段食べない人にもオイルをきっかけに好きになってもらいたい」と話す。

余剰分活用 ロス削減 野菜の苦み程よく残す



新商品の完成を喜ぶ伊藤さん(右)と小野寺さん

2年目の主な活動と成果

① 加工品開発

「くりはら外ごはん しんこもちぽんぽん」のブラッシュアップ

② ツアー・イベント造成

「テロワージュくりはら」の開催

③ 若年層の関係人口拡大

「シェフ&専門学校生とのコラボレーションでレシピ開発」

「くりはら酵母パン開発プロジェクト」

①加工品開発

栗原の餅文化を伝えるアウトドアフード

くりはら外ごはん~しんこもちぽんぽん (えごま汁粉&川口納豆)

アウトドアコンテンツを
開発したい
(栗原市 & 農泊推進協議会)

×

地域の食材で加工品を
作りたい
(活動先企業)

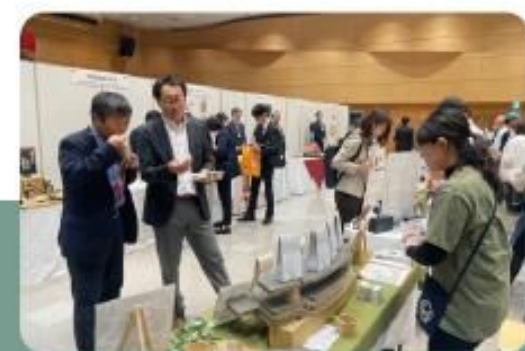
×

地域の良いものを組み合わせた
加工品を作りたい
(協力隊)

アウトドアで
手軽に食べられる
栗原らしい商品として、
「もちっ小屋でん」
「有限会社川口納豆」
とのコラボレーション
で開発！



「第10回 新東北みやげコンテスト」で 190商品のエントリーの中から 上位 50 商品に入賞！



SELECT TOHOKU 地域産品オンライン展示会

News

出展商品

出展企業

特集

お問合せ

#宮城 #加工食品 #常温



出品No : 152
ポンせんべい玄米

みやぎのあられ株式会社
希望小売価格

232円

#宮城 #菓子 #常温

#宮城 #加工食品 #常温



出品No : 153
無添加 浜ののりだれ 食べ比べ3種セット

合同会社fluir

希望小売価格 1,850円

#宮城 #加工食品 #常温

#飲料 #宮城 #常温



出品No : 154
はら外ごはん〜しんこもちぼんぼん (えごましるこ・川口納豆) ~

合同会社くりはらファーマーズラボ

希望小売価格 500円

#宮城 #菓子 #常温

栗駒山麓ジオパークの認定制度 「栗駒山麓のめぐみ」商品に認定！



② ツアー・イベント造成



「テロワージュくりはら」の開催

栗原市を舞台に、産地を訪れ、生産者に会い、シェフがアレンジする栗原産食材の特別な料理を栗原の風土と共に味わう究極の食の体験ツアー。

美味しさをダイレクトに伝えたい（生産者）

×

特別な食の体験で栗原の魅力を伝えたい（活動先企業）

×

栗原食材のファンを増やしたいイベントディレクションの経験値を積みたい（協力隊）

ゲスト生産者やテーマ食材を設ける栗原産食材を主役にしたメニュー



栗原産食材への理解や生産者とのつながりが深いシェフとコラボレーション



栗原市内で開催見学や体験で産地を体感できるプログラム



生産者・シェフ・お客様との交流により生産現場、食材、料理、栗原のことをツアーの全行程を通して体感。ここにしかない食体験を提供。

【第3回 テロワージュくりはら】 2023年7月1日開催 Eat on the Farm！ 農場青空レストランで味わう ケールが主役のランチツアー



【コラボレーション】

シェフ：ケヤキカフェ 八尋 豊シェフ

生産者：(有)耕佑

酒造：はさまや酒造店

会場：(有)耕佑



- 水耕栽培で葉物野菜を生産する**(有)耕佑のケールがテーマ食材**
- 仙台・藤崎の地産地消のカフェ「**ケヤキカフェ**」の**八尋シェフ**が**アレンジしたケールが主役のフルコース**を味わうランチツアー！
- **ケールハウスの見学と収穫体験**をした後、**農場を1日限りの青空レストラン**にしてシェフの料理を堪能。
- ケヤキカフェ特製ケールビールを乾杯酒とし、お料理には「**はさまや酒造店**」の**純米酒等をマリアージュ**。

【第4回 テロワージュくりはら】 2023年11月5日開催 新米かまどご飯と秋の味覚を味わうランチツアー



【コラボレーション】
シェフ：蔵王食工房アトリエデリ佐々木文彦シェフ
生産者&会場：(有)くりこま高原ファーム



- **新米3種食べ比べ&品種当てクイズ**、精米工場の見学、かまど親父加藤さんともみ殻かまどの組み立て体験。
- **栗原食材をふんだんに使った前菜盛り合わせ**、**ビュッフェ**、漢方豚と栗原産椎茸の炭火串焼き、**炊き立てのもみ殻かまどご飯**と栗原産舞茸ご飯のお供を堪能！
- **マガンの鳴き声がする晩秋の田園**の中で、ゆったりとした一日に。



③若年層をターゲットにした関係人口拡大の取組



くいはら酵母パン開発プロジェクト

栗原市内各所からサンプルを採取して酵母を培養。見つかった酵母で栗原市民に愛されるパン屋「欧風菓子&石窯パン工房 PALETTE」と一緒にパン作りを行う産学連携のプロジェクト。

欧風菓子&石窯パン工房 PALETTE
(有限会社パレット)



宮城大学食産業学群
金内教授ゼミの学生

地域の課題解決をテーマしたWSや合宿を企画
地域の企業や団体が若年層コラボレーションで課題にアプローチ。
成果は企業が商品・サービスとしてリリース！

若年層とコラボして新しいことをやりたい (地域の企業)



関係人口を増やしたい (活動先企業・協力隊)



栗原市内の神社の桜の木から採取したサンプルで培養した酵母を用いて、パレットの高橋社長とパンの試作にチャレンジ！



他にも・・・

加工品開発	<ul style="list-style-type: none">・ 会席料理店丸勝×夢風船冬トマト 加工品の開発・ ホワイトセロリのリキュール飲食店向けアンケート調査
ツアー・イベント造成	<ul style="list-style-type: none">・ くりはら夏野菜フェス2023-くりはら産地見学バスツアー企画・運営・ くりはら秋の大収穫祭2023生産者LIVEイベント「Mt.Ash×はさまや酒造店～栗原の秋の味覚とはさまや酒造店の日本酒を楽しむ会～」企画・運営・ シェフとたのしむ金継ぎワークショップ企画・運営
若年層の関係人口拡大	<ul style="list-style-type: none">・ 花山地区アウトドアコンテンツ開発合宿・ GINZA kansei 坂田シェフと栗原市民まつりのお手伝い・ 「ツール・ド・いちはさま」モニターライド体験・ 「テロワージュくりはらのお手伝い」&地域の魅力が伝わるツアー企画ワークショップ
栗原産農産物等のPR	<ul style="list-style-type: none">・ 栗原食材カレンダー製作（栗駒山麓のめぐみパンフレットにフェノロジーカレンダーとして掲載）・ 飲食店フェア「くりはら夏野菜フェス2023」「くりはら秋の大収穫祭2023」告知サイト作成、情報発信・ 池袋宮城ふるさとプラザ「新春くりはら物産フェア2024」、仙台駅コンコース「G7仙台開催記念・東北観光物産フェア」での販売・PR活動

3年目の活動予定

- 栗原市内の企業とコラボレーションした商品開発
- 開発した商品の販路開拓・ブラッシュアップ
- ツアー、イベントの企画・運営でディレクションの経験値を更に積む
- ファシリテーターのスキルを学び、実践する
- 食品加工の専門知識を学び、生業作りにつなげる

ご清聴ありがとうございました



栗原市農泊推進協議会

