

# 栗原市地域おこし協力隊 活動紹介

---



2023年6月

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

# 協力隊に応募したきっかけ

---

- 伴走支援の仕事をする中で、自分自身が地域資源を活かした商品開発やプロジェクトの当事者になってみたいという思いを募らせる
  - 30代折り返し。このままのキャリアでよいのか？
  - 2021年、栗原市への大学生の合宿誘致のプロモーション業務を担当
- ➡食のコンテンツ開発をミッションにする協力隊の募集を知る

## 3年間で積みたい経験値

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

# 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

くりはら  
ファーマーズラボ

栗原市

(一社) 栗原市観光  
物産協会

協議会事務局

六日町合同会社

### 滞在型の旅の創出

- 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

はなやまネットワー  
ク

NPO法人風の沢

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

(一社) Kurihara  
Outdoor Life Lab

文字地区コミュニ  
ティ  
推進協議会

民泊・民宿  
宿泊事業者5軒

# 求められているミッションは？

---

【前提】 協力隊の募集情報に記載された主な業務内容

◎栗原市における農泊推進に関連して「食」に関わる活動を中心に、次の活動に取り組んでいただきます。

- 農山村ならではの観光資源の発掘・磨き上げ・開発
- 農村体験プログラム等の創出と旅のコーディネート
- 農泊の取組みを国内外にプロモーション
- その他、地域に農泊を広め、ビジネスとして成り立たせるために必要な取組み

◎栗原市における農泊とは…？

栗原市農泊推進協議会の目指すもの＝「栗原市の地域資源を活用した滞在型の旅を創出する」

◎栗原市農泊推進協議会の事業内容

関係者のネットワーク化、民泊等の創業支援、ツアープログラム・アクティビティ開発、

**食のコンテンツ開発・販売促進**

小野寺のミッション（活動先は合同会社くりはらファーマーズラボ）

# 【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

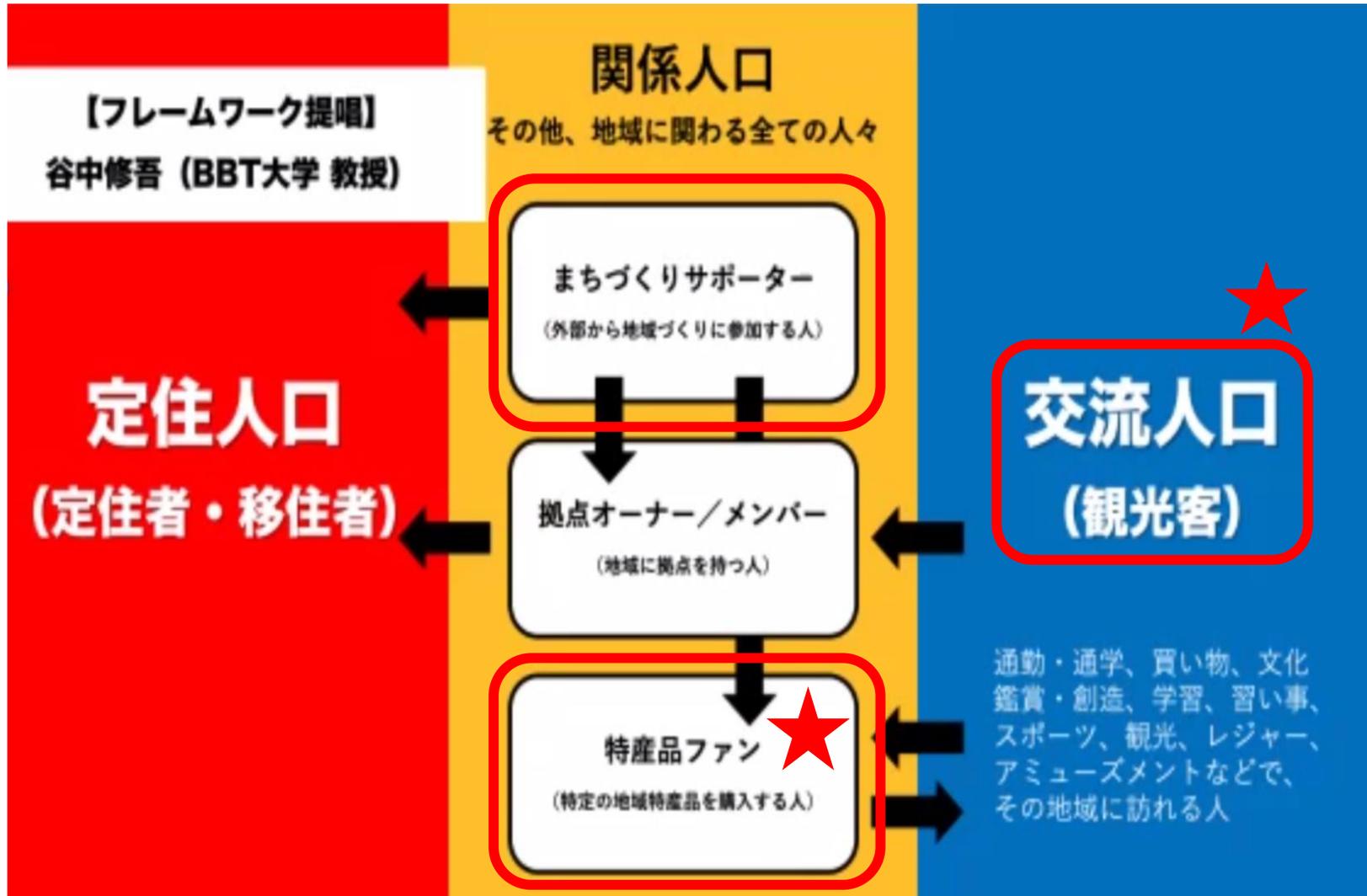
---

- ◆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、加工業者向けツアーの開催等）
- ◆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

# \* 参考（関係人口の考え方）

出典：農村プロデューサー養成講座 第2回講義資料（INSPIRE代表理事／BBT大学・大学院MBA教授 谷中修吾氏）



協力隊のミッションで  
栗原の農と食を切り口に  
訴求する主なターゲット

★ 特に重視

# 1年目の活動内容と成果

---

期間：2022年4月～2023年3月

# ① 栗原産農産物を使用した加工品開発

---

- たべるケールオイル
- しんこもちぽんぽん（エゴマ汁粉・納豆餅）
- 栗原産リンゴのシードル
- 栗原産ホワイトセロリのリキュール
- 栗原産舞茸のご飯のお供

# たべるケールオイル

- 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  
(2023年4月より発売開始)

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

春は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と、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ラボが21日、新商品のオイルソース「たべるケールオイル」を発売する。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(41)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



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。

1個70〜1080円。栗原市築館の「おかつてマルシェ」、仙台市青葉区の藤崎本館3階「ケヤキカフェ」などで販売するほか、合同会社のホームページからも購入できる。

新商品の完成を喜ぶ伊藤さん(右)と小野寺さん

# しんこもちぽんぽん（エゴマ汁粉・納豆餅）

- アウトドアで手軽に食べられる栗原らしい商品として、(有)もちっ小屋でんとのコラボレーションで開発（2023年1月試験販売、ブラッシュアップ中）

アウトドアコンテンツを  
開発したい（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）

×

地域のよいものを組み合わせた  
加工品を作りたい（協力隊）



# 栗原産りんごのシードル

- 栗原産のC品のりんごを使った加工品を秋保ワイナリーとのコラボレーションで開発

C品りんごの廃棄を無くしたい  
(生産者)

×

フードロスにアプローチした  
商品開発をしたい  
(活動先企業)

×

地域の原料で作ったお酒を  
食のツアーで提供したい  
(協力隊)



## ②栗原の食を現地で味わうツアー造成 テロワージュづくりはらの開催

- 栗原市出身のシェフと旬の伊豆沼レンコンをテーマ食材に、地元酒造ともコラボレーションして開催



栗原の食とお酒のマリアージュを通じて地域の魅力を消費者に伝えたい（活動先企業）

×

地元の人に自分の料理を食べてもらいたい（シェフ）

×

地域の食の魅力を丁寧に伝えファンを増やしたい（協力隊）

## ③大学生向けの合宿誘致 「くりはら未来レシピ開発合宿」の開催

- 活動先が受託した事業を一緒にやることで、食や農業に関わる関係人口を拡大

<地域の課題解決につながるテーマで3つの合宿を誘致>

### くりはら未来レシピ開発合宿

「くりはら未来レシピ開発合宿」は、**栗原市を舞台に地域や企業の課題を学生のアイデアで解決していく合宿**です。

地域団体や企業が設定した課題に沿って、フィールドワークとワークショップを繰り返し、**解決策を企画**します。**地域団体や企業は、学生の皆さんの合宿の成果を、商品・サービスの開発・販売等でリリース**。

**成果発表で終わらない、企画が形になる合宿**です。

開催レポートはこちら



## ◆キユーピー東北支店×栗原産パプリカ「名脇役を主役に変えるパプリカレシピの開発！」



野菜の摂取量アップを目指すキユーピーさんと「パプリカップ」のレシピを開発



- 仙台市内の飲食店で開発レシピをアレンジしたメニューを提供
- みやぎ生協の総菜メニューとして採用（6月下旬販売予定）

# ◆宮城大学金内ゼミ×欧風菓子&石窯パン工房 PALETTE「くり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。  
見つかった酵母でパン作りを行う産学連携プロジェクト

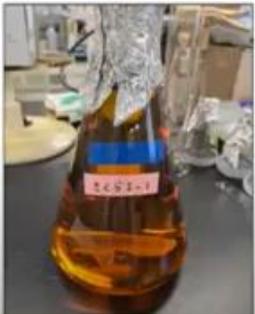


## 4. パン種, 酵母エキスの生成

①パン種作成  
種おこし



②酵母エキス作成  
GYP培地



- 見つかった酵母で学生がパンを試作。(有)パレットとのコラボレーションで開発を継続中。



## ◆花山地区アウトドアコンテンツ開発アイデアソン（オンラインワークショップ）



花山地区の地域資源を活かして、  
学生が来たくなる1泊2日のアウトドア  
ツーリズムプログラムを検討。

（一社）はなやまネットワークが開業準備  
を進めている民宿「あずきばた」の利活用  
も考えました。

- 8月に、現地体験を行いながら具体的なコンテンツ開発へと  
結びつける合宿を実施

## ④ 他にも . . .

- マルシェ等物販イベント、飲食店での食材フェアなど 栗原産食材のPRになる活動

活動先と一緒にやることで

栗原の食の魅力を知り、  
実際のお客様たちの反応をたくさん見ることができた



# 2年目の活動内容

---

期間：2023年4月～2024年3月

～1年目の取組を継続・発展させていく～

# 1年目からの継続

---

- 加工品開発

しんこもちぽんぽん → 本格販売に向けてブラッシュアップ

- ツアー・イベント造成

テロワージュくりはら、くりはら未来レシピ開発合宿

→ 昨年度よりパワーアップ

- 産学連携PJ

くりはら酵母パン開発 → 地域企業 × 大学生のプロジェクトをコーディネート

単発で終わらせず、継続・発展させていく

# 2年目・新規

---

- 加工品開発  
くりはらサムギョプサルセット など
- 栗原食材カレンダーの製作
- 他にも、農泊協の活動を中心に新しいことにチャレンジ

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

# 活動先がやりたいこと×私がやりたいこと



栗原市農泊推進協議会



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きたい。  
協力隊を卒業した後も、地域に残る商品・サービスを作っていく。