



## 婚礼のノバレーゼ、農家と共同で 一次産業を活性化する取り組み拡大

- ①農水省支援の6次産業化事業における自治体職員の研修の受入れ
- ②新潟県村上市の食材でお弁当を農家と共同開発、日本橋で販売
- ③静岡県が推進する地域活性化運動に認定
- ④大学研究班の、農作業体験の価値分析に協力
- ⑤農家との連帯感向上に、CSRに特化した自社サイトを立ち上げ

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ（本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円）の、社員が農作業の現地研修などを通じて農業を学ぶCSR活動（2009年始動）が、一次産業を活性化する取り組みとして評価されています。

この度、6次産業化事業で農林水産省が支援する実行組織や、都道府県、農家、大学などから、当社CSR活動「未来の食」プロジェクトが認められ、2011年11月から活動がさらに広がります。また同プロジェクトに特化したWEBサイトの開設も行います。

農家との連携は、食材への社員の意識向上のほか、全国の婚礼施設で地産地消型の料理を提供する当社にとって、食材調達の間でも大きな役割を果たします。

今後も一次産業と三次産業が互いに協力し、双方に有効な活動として続けます。

### 【背景】一次産業にノウハウを蓄積するユニークな取り組みが評価

当社は2009年9月から、レストランや婚礼施設で料理を提供する企業として、農家との取り組みや農業を通じて食農に対する社員の意識向上を図っています。現在は静岡・新潟・青森県で農業の現地研修を行うほか、農家の一般消費者向けの商品開発をサポートしています。これまでに静岡県では、“摘果ミカン”を有効利用したお酢を、農家と共同で商品化しました。

当社の取り組みは、一・二・三次産業が、単に連携する一般的な6次産業化事業ではありません。特徴は、一次産業にサービス業のノウハウを供与しながら、商品開発など新たなビジネスを創出し、農家や地域の活性化につながっている点です。農家や都道府県などから、従来にはない、双方にメリットを生む活動として評価され、新たな広がりをみせています。

### 【新たな広がり】

#### ① 農水省支援の6次産業化事業における自治体職員の研修の受入れ

農林水産省が支援する「民間企業等派遣研修プロジェクト」の、自治体職員の受け入れ先として、当社が選ばれました。同プロジェクトは、6次産業化を現地で支援・指導する都道府県職員を育成



する事業です。産学等の研究者からなる食品チェーン研究協議会が主導となり、食農に対し先進的な事業活動を展開する企業に、職員を研修生として派遣しています。

当社は、2011年11月14～16日に6人の都道府県職員および食農連携コーディネーター等を受け入れ、事例を基にしたプログラムで研修を行います。

## ② 新潟県村上市の食材でお弁当を農家と共同開発、11月に日本橋で販売

2011年8月に新潟県村上市山北町で田んぼの除草や焼畑で携わった農家の方から依頼され、地元の旬の食材を使った秋の行楽弁当を、共同でプロデュースすることとなりました。

考案したお弁当を、山北地区の特産品を販売する法人・個人からなる「山北特産会」が東京・日本橋で行う物産展で、2011年11月21日(月)から販売します。

食材は、時期を迎える新米コシヒカリや赤カブ漬、塩引鮭などを予定しています。

## ③ 静岡県が推進する地域活性化運動に認定

静岡県でのミカン農家との試みが、同県が進める、都市と農村の協働による地域活性化への取り組み「一社一村しずおか運動」に認定されることが決まりました。

2011年11月24日(木)に同県庁で認定式が行われます。

同県では2009年12月に、ミカン農家へ農作業の実地研修を行ったことが発端で、当社が地元ソースメーカーに協力を仰ぎ、これまで活用されていなかった“摘果ミカン”を有効利用したお酢を、2011年春に農家と共同で商品化しました。発売直後に950本が完売、来年は3000本を発売します。

また来年に向け、シャーベットなど夏期限定の新商品を企画しているほか、直売所の販売促進に関するコンサルティングも進めており、活動の幅を広げています。

## ④ 大学研究班の農作業体験の価値分析に協力

活動を継続する中、名古屋大学等の研究班から「一次産業と三次産業が新たなものを生みだしている」と注目され、今年から調査に協力しています。研究内容は、農作業体験が及ぼす精神的作用の価値を、有償価値として定量化しようとするものです。同大学の教授等は、静岡・青森県で行った農作業の実地研修にも同行し、調査を進めました。現在、集積データを分析中で、2012年上旬にその結果を発表します。

研究成果は、農業体験を活用した人材育成プログラムの開発基礎資料にあてられる予定です。

## ⑤ 農家との連帯感を強める、CSR活動に特化したWEBサイトを立ち上げ

2011年12月上旬を目途に、これまでのCSR活動を紹介する特設サイトを、当社ホームページに設けます。3年間の取り組みや協同で課題を解決してきた過程を掲載、農家の方と共に振り返ることで連帯感を強め、今後ステップアップするための指針にもします。また、地場産業を盛り上げた地方行政の方や、消費者へのアピールに悩む農家の方のご参考になればとも考えています。

サイト名はCSRの頭文字から「ちよつとすてきなレボリューション」です。静岡で始まった小さな取り組みが他府県に少しずつ広がり、大きくなり始めている、その想いを込めました。



## 【 3 県現地でのこれまでの取り組みと今後の展開について 】

## 静岡県

2009 年	9 月	「未来の食」プロジェクトの素案づくりを NPO 法人の協力のもと開始
	11 月	教育研修部・施設長・料理長など社員 5 人がミカン農家で収穫・研修を実施
	12 月	社員 21 人が農家でミカンの収穫・共同選果場の見学・勉強会を実施 当社の一部レストランでミカンを使ったフランス料理を提供 農家主導による一般消費者向けの新商品開発に関する会議を実施、有効利用されていない“摘果ミカン”に着目
2010 年	4 月	“摘果ミカン”を使ったお酢の新商品開発に着手
	8 月	社員 33 人が摘果ミカンの収穫と搾汁作業を実施 料理長が摘果ミカンを使った子ども向け料理教室を開催
	12 月	社員 16 人がミカンの収穫作業を実施 “摘果ミカン酢”の新商品名や、パッケージデザインに関する会議を実施
2011 年	2 月	完熟ミカンの搾汁作業を、お酢の製造を依頼する地元ソースメーカーの鳥居食品で実施
	3 月	商品名や価格・販売戦略、商品パッケージの最終会議を実施
	4 月	摘果ミカンのお酢「想酢(おもす)」の新商品発表会を東京・静岡で開催 「想酢」は 23 日の発売直後から好評で 950 本が完売
	8 月	2012 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施 直販所の現状に関する勉強会と販売促進に関する座談会を開催 シャーベットやジェラートなど夏向けの新商品開発の会議を実施
今後の展開		直販所内の商品陳列や販売戦略のコンサルティング シャーベットやジェラートなど夏向け商品の商品化

## 新潟県

2011 年	8 月	社員 21 人が棚田で農作業、焼畑を実施 農家の現状や取り組み、農業への想い、一次・二次産業のつながりに関する座談会を開催
今後の展開		田植えやイネの栽培・収穫 赤カブの収穫と婚礼料理への取り入れ 新商品の開発会議や商品化

## 青森県

2011 年	8 月	社員 15 人が大豆畑の除草を実施 農家の集まり「(有)白神アグリサービス」の農業の現状等の勉強会を開催
今後の展開		リンゴ、枝豆、ブルーベリーなどの収穫 切り口も赤い「紅いリンゴ」の婚礼料理への取り入れ 新商品の開発会議や商品化

