「沖縄総合事務局『ディスカバー農山漁村(むら)の宝』」選定団体(者)一覧

	市町村	選定団体(者)名	備考
1	名護市	やんばる朝市かあちゃんの会、やんばる料理研究会	平成３０年度
2	宮古島市	社会福祉法人 みやこ福祉会	令和元年度
3	今帰仁村	農業生産法人株式会社 今帰仁ざまみファーム	令和２年度
4	今帰仁村	株式会社沖縄ＵＫＡＭＩ養蚕	令和３年度
5	石垣市	南の島々から八重山（やいま）の味つたえ隊	令和４年度
6	伊江村	株式会社伊江島物産センター	令和５年度
7	読谷村	読谷村漁業協同組合	令和５年度
8	宮古島市	農業生産法人有限会社大嶺ファーム	令和６年度
9	糸満市	徳元 佳代子	令和７年度

※別添概要は、選定当時の資料です。

やんばる朝市かあちゃんの会、やんばる料理研究会

沖縄県 名護市（なごし）



国内観光　地産地消　女性・高齢者の活躍

ー　シェフのおもてなし料理は、食材生産から！　ー

【対面販売】
安全・安心な地場食材の提供



【多品目生産】
80種類から370種類以上に



【地産地消料理フェア】
農家、シェフ等の連携



概要

- やんばる朝市かあちゃんの会は、国営土地改良事業羽地大川地区で開発した農業用水を利用した農業の推進を目指し、女性農業者が中心となり設立。
- やんばる料理研究会は、地場食材の料理の魅力発掘のため、地元ホテルのシェフが中心となり設立。
- やんばる朝市かあちゃんの会とやんばる料理研究会は、協力し業務用食材の短時間直接売買「やんばる朝市」を開設。

成果

- 平成21年度に開始した「やんばる朝市」は、平成29年度の参加戸数25戸、売上げ額754万円。
- 生産者から対面販売による安全・安心な地場食材の提供、地域の旬の食材を使った料理の提供ができている。
- 地域食材の生産から料理の提供まで一貫した流れを構築している。

沖縄

社会福祉法人みやこ福祉会

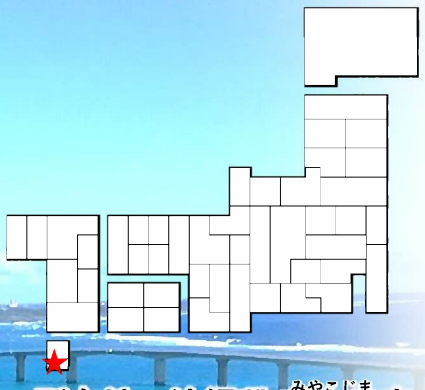
－　周年栽培施設も活用して障害者の安定雇用を実現　－

ビジネス部門

農福



野菜ランドみやこのみなさん



所在地：沖縄県 宮古島市

概　要

- 地域の障害者を支援しながら、栽培システムを活用した葉物野菜の生産販売で障害者雇用を実現。
- 野菜ランドみやこ（A型事業所）、トマトランドみやこ（B型事業所）、パン工房アダナス及びレストラン太平山（B型事業所）を開設。
- 障害者が容易にかつ安全に作業できるよう配慮されており、健常者と障害者が等しく生きる社会・福祉環境の実現を目指した取組を行っている。



トマトランドみやこのみなさん

成　果

- 養護学校卒業後の障害者就労の受け皿づくりとして、H13年度にみやこ福祉会が認可を得て宮古島で初めての通所授産施設「みやこ学園」を定員40名で開所し、現在では事業所６カ所、利用者100名に増加。
- 周年栽培施設の導入により、障害者の安定雇用につながっている。
- H13年度から活動を開始し、葉物野菜、トマト、パン及びレストランの売上高は年間約７千万円（H30）。



レストラン太平山のみなさん

沖縄

農業生産法人株式会社今帰仁ざまみファーム

－　「眠り草本舗」クワンソウで地域を活性化　－



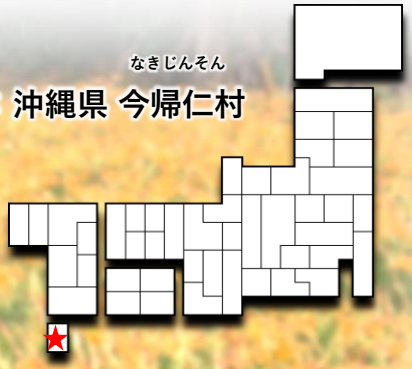
クワンソウの花

ビジネス部門

農林漁業

農村文化体験

所在地：沖縄県 今帰仁村（なきじんそん）





クワンソウ関連商品

概　要

- 琉球王朝時代から薬膳料理としても食されているクワンソウ（和名：アキノワスレグサ）は、快眠改善ハーブとして有効性が科学的に実証されている。
- クワンソウの栽培のほか、「眠り草本舗」というブランドを立ち上げ、加工品の開発・販売、花摘み体験ツアーを行うなど、H20年から生産農家、研究機関、食品企業、役場等と連携し、取り組んできた。

成　果

- クワンソウを有効利用した商品開発（クワンソウ生茶、パウダー、ジュレ、ピクルス、飲料等）・販売やクワンソウの花が見頃を迎える秋口に実施する花摘み体験ツアーなどは、地元の雇用創出及び活性化につながっている。
- また、耕作放棄地を利用してクワンソウを栽培することで、耕作放棄地の解消にも取り組んでいる。



花摘み体験ツアー

沖縄

株式会社沖縄UKAMI（うかみ）養蚕

－　農福連携が創り出す沖縄ナチュラルシルク　－

沖縄総合事務局選定



農福連携によるシルク分別作業

ビジネス部門

- 耕作放棄地対策
- 農福連携
- 高齢者の活躍

沖縄県 今帰仁村（なきじんそん）





フランス パリでのスキンケア商品の販売風景

概　要

- 化粧品の原材料等の非繊維分野で利用される地域固有の生物資源「沖縄産エリ蚕」を用いたナチュラルシルクを、高齢者雇用や福祉事業所と連携した「農福連携」の取組を取り入れて生産。海外・国内での販売を通し、高品質の県産製品を広く発信。
- 2013年から廃校舎を利用してエリ蚕の養蚕を開始し、エリ蚕の餌となる沖縄で通年栽培可能なキャッサバ等の栽培には、耕作放棄地を借り受けて整備・活用するなど、地域資源を有効活用した取組を行っている。



耕作放棄地を活用したキャッサバ栽培

成　果

- 生産から販売までの各段階で、顔の見える安心安全な商品であることが受け入れられ、2016年からフランス パリにて自社ブランド商品を販売。2020年には国内にも販路を拡大。
- 耕作放棄地の活用面積は年々増加し、2020年度までに2.4haを整備。遊休地の解消に貢献している。
- シルクの分別作業を担う就労系福祉事業所利用者の延べ人数は2016年度の10名から、2020年度には192名まで増加。

沖縄

南の島々から八重山（やいま）の味つたえ隊

－　農産加工品を通して八重山の味をつたえたい　－

沖縄総合事務局選定



石垣島まつりでの商品販売

コミュニティ・地産地消部門

６次産業化

地産地消



いしがきし
沖縄県 石垣市



規格外野菜の有効活用に向けて開発した
オクラと南国フルーツの島ソース

概　要

- 地域イベントで、隊員こだわりの地域食材を活用した加工品の詰め合わせお歳暮セットが好評を博したことをきっかけに、女性起業者の組織を結成、八重山の農水産物のＰＲや地産地消の推進等に取り組む。
- 女性起業者である隊員は、それぞれ６次産業化に取り組み、地域のリーダーとして活躍しており、農漁村の生活改善や食育活動等を通して、地域の食文化の伝承等に尽力。
- ベテラン隊員が培ってきた経験は、後継者の育成のほか、地域の子どもたちや修学旅行生を対象とする食育活動に活かしている。



親子ふれあい料理体験

成　果

- 八重山の豊かな自然の恵みである地域食材を活かした加工品づくりを通して島の魅力を伝え、純石垣島産特産品の認定制度では、これまでに隊員５名の商品が認定。
- 地域で生産されている食材を活用し、家庭で受け継がれてきた味を商品化する際、時代に合わせて新しい味となるよう工夫し、地域食材の新たな活用方法を見いだしている。

沖縄

株式会社伊江島物産センター

－　「小さな島から世界へ届け」　－

沖縄総合事務局選定



ラム酒の熟成樽

ビジネス・
イノベーション部門

地域資源の活用

輸出





サトウキビから作られたラム酒

概　要

- バイオエタノール実証実験施設を有効活用し、伊江島産サトウキビからラム酒を製造する施設として再生。酒類品評会で国内最高位賞を受賞するなど高い評価を受けている。
- 年間を通して蒸留所の工場見学の受入れを行い、地域の小学校の社会科見学等、地域教育の場としても貢献している。



酒類品評会表彰式の様子

成　果

- 海外にも販路を拡大するなど、小規模離島から世界に勝負できる地域特産品の製造・販売に取り組み、ラム酒の売上げは、平成30年度から令和４年度にかけて約２倍に増加した。
- 村内で収穫されたサトウキビだけを利用したラム酒の魅力発信を通して、観光産業の振興・発展に寄与している。

沖縄

読谷村漁業協同組合

－　次代に伝える！魅力ある漁港づくり　－

沖縄総合事務局選定

コミュニティ・地産地消部門

地産地消

食育・教育



うみんちゅみなとピクニックで魚食を提供



グラスボートにてジンベエザメの餌付け見学



魚のさばき方教室の様子

沖縄県 読谷村（よみたんそん）



概　要

- 「うみんちゅみなとピクニック」等のイベントの開催により、消費者が魚だけでなく、漁業者とも触れ合う「開かれた漁港」を創出・展開している。
- 定置網漁業体験やグラスボート、ダイビングを通じた観光との連携による漁港への観光客誘客に取り組んでいる。
- 新型コロナウイルス感染拡大期から地産地消配送車による移動販売を行い、地域での買い物支援と水産物の消費・普及に取り組んでいる。

成　果

- 様々なイベントや移動販売を通じて、直売店の売上の増加や食育、魚食の普及、魚食文化の継承に貢献している。
- 漁業体験等を通じて、交流人口の創出、地域活性化にも貢献している。

沖縄

農業生産法人有限会社 大嶺ファーム

－　農業と観光が一体化した、新しい農業の確立　－

沖縄総合事務局選定

ビジネス・
イノベーション部門

6次産業化

関係人口の創出







6次産業化商品



賑わう店内の様子





観光農園内のブーゲンビレア



概　要

- 有機肥料を使用する環境保全型農業によりマンゴー生産に取り組んでいる。
- 直売所とパーラーを併設した農園内でスイーツを飲食できるほか撮影スポットもあり、農業と観光の融合に取り組んでいる。
- 地元農家と連携し、マンゴーの規格外品を消費者の要望に応える形で6次産業化商品として開発した。
- 農業後継者育成のため、研修生として若者を受け入れている。

成　果

- SNS等による情報発信を通じて、オンラインショップ売上や来園者が増加（R5年にはR1年の約2倍）しており、宮古島の観光産業に貢献した。
- 育成研修によりマンゴー農家として6組が独立自営した。

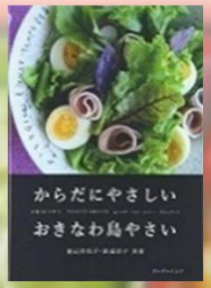
沖縄

徳元 佳代子

－　農・人・食・島野菜を未来に繋ぐ　－

沖縄総合事務局選定



伝統的農産物のレシピ開発や著書

個人部門

- ６次産業化
- 地産地消
- 食育・教育





親子で楽しむ野菜たっぷり体験ツアー
雨の日の食育



伝統的農産物の使い方講座の開催

概要

- 農家でありながら野菜ソムリエの資格を取得し、沖縄県産野菜、特に沖縄県の伝統的農産物に着目し、その魅力や食べ方などを県内外、海外へ伝えている。
- 地域農家と連携し、規格外品を有効活用した６次産業化に取り組み、収益に繋げている。
- 定期的に親子向け農業体験を行っている。
- 農薬の使用を極力減らす工夫やバガス堆肥の活用など、地力・景観の保持に努めている。

成果

- 料理教室の開催やレシピ開発、各種イベントでの島野菜の魅力発信により沖縄県産農産物の普及、知名度向上に貢献している。
- 親子向け農業体験による食育活動や、JAおきなわ、マスコミ等との連携により、農産物の消費拡大に繋げている。