

ふくおか農林漁業応援団体 表彰団体一覧

【令和7年度】

学校法人都築育英学園リンデンホールスクール中高学部 こどもたちの健やかな成長と環境保護を最優先に考え、地元の有機農家等から旬の食材を調達し、年間を通してオーガニック給食（米と野菜が 100%オーガニック）を提供しています。 給食の食べ残し等をコンポストで堆肥にして、学内外の畑（オーガニックファーム）で使用するなど、環境負荷を減らす循環型の食育を実施しています。 令和 6 年 8 月には、学校給食として全国で初めて日本農林規格（JAS）に基づく「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」（JAS0004）を取得しました。	株式会社西鉄ホテルズ こどもたちが楽しみながら食に親しみ、食べることの大切さや喜びを実感できるような体験を提供することを目的に、「食」に関わる企業や行政と連携し、令和 6 年から「食育教室」を開催しています。 「食育教室」では、食育やワンヘルスに関するセミナーや地元食材を使用した魅力的なランチを提供し、「食」の大切さを伝える機会を創出しました。 地域の食文化や食育をテーマに様々な企画を展開しており、平成 28 年から博多和牛を中心に県産食材を使用したメニューを提供する「博多和牛フェア」や「福岡フェア」を実施しています。
---	---

【令和6年度】

株式会社岩田屋三越 農作物の生産活動を通して社員が主体的に地域の現状や課題を知ることが目的に、地域の生産者と連携し、社員が「稲作」「お茶の植樹・茶摘み」「養蜂・採蜜」を行う「岩田屋三越ファーム」プロジェクトを実施しています。 岩田屋三越ファームで収穫した農作物等は、お中元やお歳暮のギフトなどとして商品化し、岩田屋三越で販売しています。	公立大学法人福岡女子大学 学生食育ボランティアサークル「しょくぼねっと」において、こども向けの食育講座、学生向けの朝食啓発活動、キクイモの収穫・調理体験など、様々な食育活動を実施しています。 また、福岡県庁や企業と連携し、学生が考案したフードロス削減レシピをパンフレットにして県内に広く周知しました。 そのほか、福岡県庁地下 1 階の食堂において、学生と企業が共同開発したヘルシーメニューを提供するなど、関係機関と連携した取組を実施しています。
--	---

【令和5年度】

福岡交通株式会社 コロナ禍における、タクシー車両や人員の余力を活用し、朝倉市やうきは市の観光果樹園と連携して、福岡市内で果物の販売会や果物狩りのPR活動を行いました。また、社員が梨の摘果や袋かけ、柿の収穫といった農業体験交流活動を実施しました。 観光農園の誘客促進を図るため、ラッピングタクシーによる果物狩り等のPR活動を実施しました。	学校法人中村学園 中村学園大学・短期大学部において、食や農業に対する理解促進のため、JA福岡市などと連携し、農作業や加工など一連の生産過程を体験する「アグリスクール」を毎年実施しています。 また、産学官で構成し、中村学園大学が事務局である「福岡食育健康都市づくり地域協議会」の活動の一環として、平成30年度より「NAKAMURA ファーマーズマーケット」を開催しています。
---	---

【令和4年度】

特定非営利活動法人 里まちサイクルコミュニティ 里とまちの間で人と物を交流させることによって里山の再生とまちなかの活性化を図っていくことを目的に、地元の小中学校等を対象に芋掘りや田植え、椎茸の菌打ち、タケノコ掘り等の体験活動を実施しています。 また、運営している「サトマチカフェ」において、県産の野菜や米を使用した料理を提供しています。	株式会社Mizkan 九州支店 関係団体と連携し、テレビや新聞、Webなどのメディアを活用して、セルリーやすもも、はかた地どりなど県産農林水産物を使ったメニューを提案しました。 また、地元の野菜を使って丸ごと食べきる鍋レシピのリーフレット作成や「食品ロス削減マイスター養成講座」での講演を実施しました。
---	--

【令和3年度】

株式会社エフエム福岡 定期刊行物「ソワニエプラス」で、福岡のリアルな食情報を発信するとともに、平成30年からは福岡を中心に「九州のスター生産者」を連載し、生産者の努力や苦労、県産農林水産物の魅力を積極的に発信しています。 令和2年度には、「道の駅むなかた」とコラボして、宗像の豊かな食材を使用したオリジナルメニューの開発に取り組みました。冷凍食品として開発した「白身魚のロティ茶漬け」は現在も道の駅むなかたで販売しています。 これらの取組を広く知っていただくため、自社のラジオやSNSで積極的に情報発信しました。
--

【令和2年度】

新日本製薬株式会社 社内カフェテリアにて、日ごろから県産の食材を使用するほか、平成 30 年より、「地産地消応援デー」を実施しています。令和元年度は 11 月 26 日に実施し、通常使用している県産食材に加え 10 種を取り寄せ、サラダバーや特別メニューを提供しました。 当日は、カフェテリアにポスターや食材現物を展示するほか、使用した県産食材に含まれる栄養素の働き等を掲載した手づくりのランチョンマットをテーブルに設置し、「地産地消応援デー」を盛り上げました。 そのほか、平成 25 年 12 月から笠原棚田米サポーターとして棚田米を購入し、メニューに使用しています。また、「地産地消応援デー」や笠原棚田米サポーターの取組について、HP や SNS で情報発信を実施しています。	特定非営利活動法人 男女・子育て環境改善研究所 特定非営利活動法人 男女・子育て環境改善研究所では、「食」に関する活動を企業や他団体と連携しながら行っています。 平成 13 年から北九州市で実施している「父と子の料理教室」は、年間 3 回のうち 1 回は地元野菜をテーマにし、その他の回もできる限り県産食材を使用して、食材の紹介を交えながら実施しています。 ハウス食品グループと協働した「ハウス 食と農と環境の体験教室・福岡」では、稲刈り、サツマイモ植え付け等の体験活動を 6 年間行いました。また、東峰村応援隊として、朝倉郡東峰村竹地区・岩屋地区の棚田の景観を守り次の世代へ引き継ごうという地元団体の活動を支援し、棚田での田植えや芋ほり体験等を実施しています。
---	--

【令和元年度】

ホテルマリノアリゾート福岡 ホテル内レストラン「ブルシエール」では、年間 350 品種以上の糸島野菜に加え、はかた地どりなどの県産農林水産物を使用した料理を一年通じて提供しています。 メニューには、生産者の紹介や栽培へのこだわり、食材の特長などを記載し、県産食材の PR を図っています。 平成 29 年度からは、「収穫ウェディング」と題したウェディングプランを展開しており、新郎・新婦が糸島の農園と協力して育てた野菜を披露宴の料理に使用し、提供しています。 ほかにも、令和元年度には、学生団体や農林水産省との合同イベントとして、糸島の農業従事者による講演などを内容とした「食卓から農業のミライを考える WorkShop」を実施するなど、様々な団体と連携を図ったイベントを開催しています。
--

【平成30年度】

NECソリューションイノベータ株式会社 九州支社 平成 28 年度に「えごま栽培プロジェクト」を立ち上げ、朝倉市の耕作放棄地を活用し、現地生産者と共同でえごま栽培に取り組んでいます。栽培されたえごまは、地元企業との連携のもと、「あさくらうまれの えごまオイル」として商品化し、ふるさと納税の返礼品としても利用されています。 えごまの栽培時には、ICT 企業であることを活かし、育ちの良し悪し等のデータ収集に努め、次回以降の栽培に活用しています。 このほか、平成 29 年九州北部豪雨後には、社員が土砂撤去作業のボランティア活動を実施するなど、災害復興にも努めています。	ハウス食品株式会社 福岡支店 福岡支店では、グループ本社や福岡工場と連携し、食育や地産地消に関する様々な取組を行っています。 平成 21 年から、田植えやサツマイモの植付け、カレーの調理など親子を対象に収穫や調理体験を取り入れた「ハウス『食と農と環境の体験教室』」を食育活動として毎年行っています。 この教室では、福岡支店や福岡工場の社員が、ボランティアとして、NPO 法人男女・子育て環境改善研究所、NPO 法人循環生活研究所と粕屋郡久山町の農家の方々と一緒に活動しています。また、地産地消を意識したカレーレシピの考案や、県産食材を使ったカレーメニューのPRなど、関係機関と連携した取組を行っています。
---	---

【平成29年度】

一般社団法人日本自動車連盟福岡支部 平成 25 年にうきは市と包括連携協定を締結し、地域活性化につながる取組を継続的に実施しています。近年は、そばの実の収穫やお茶摘み体験、森林セラピーなど、うきは市の豊かな自然と触れ合うイベントを定期的で開催しています。イベントでは参加者と一体となって地産地消を進める取組を行っています。 また、機関紙「JAF Mate」や総合観光情報サイト「JAF ナビ」において、地元特産品を紹介するなど、地域の魅力発信に努めています。	御笠まちづくり振興会 「住みやすい 住みつづけたい 明るい御笠のまちづくり」をテーマに、平成 25 年度から地元生産者が取れたての新鮮な農産物や加工品などを軽トラックの荷台で販売する「みかさの朝市」を定期的で開催するとともに、地域コミュニティセンターを拠点とした無人販売所「みかさの里」への出荷者の募集などを支援しています。 また、小学生や地域の人々と野菜の植え付けや収穫などを行うコミュニティスクールの開催など、地域の人々との交流を図る自主的な取組を行っています。
---	---

【平成28年度】

福岡赤十字病院 福岡赤十字病院の基本方針である「地域連携」をテーマに、「産直マルシェ」を朝倉市にある直売所「三連水車の里あさくら」と連携し、平成 27 年 8 月からスタート。 地域の方から大変好評で、毎月 2 回に増やし、本県の農林水産物の消費拡大に大いに貢献しています。 採れたての安全・安心な農産物や加工品を地域の方々に届ける「地産地消」の取組を進めています。	九州電力株式会社福岡支社 平成 27 年度から、都市部のこどもたちに、食卓に欠かせないお米がどのように作られているか、体験を通じて知ってもらうために、オイスカ西日本研修センターと協働で“きゅうでん米づくりプロジェクト”を開始し、国際交流や地域活性化に貢献しています。 福岡市早良区脇山地区の耕作放棄地で参加者の皆さんと米作りを行い、育てたお米を使い「ふくおか海と森ふれあいマルシェ」を開催するなど、参加者と一体となり本県農林水産業の理解促進、農山漁村地域の魅力を発信する取組を行っています。
--	---

【平成27年度】

株式会社技術開発コンサルタント 平成 25 年 12 月、“協定で育む「農山村との絆」モデル事業”を活用して、うきは市「都市と山村交流」プロジェクト協議会と協定を締結し、農山村地域の活性化に大いに貢献しています。 うきは市の棚田の休耕地でそばを栽培（播種、草刈り、収穫）する農地維持活動を定期的に行い、収穫したそばを自ら手打ちして、棚田の「月見会」（秋祭り）に提供したり、福岡市の社屋でうきは市の農林水産物を販売したりするなど、本県農林水産業の支援を積極的に行っています。	麒麟ビールマーケティング株式会社九州統括本部 福岡県産ビール大麦を 100% 契約栽培し、ビールの原料である麦芽を製造しており、本県の麦生産に大いに貢献しています。 平成 27 年 5 月・12 月に発売した「一番搾り 福岡づくり 福岡工場限定醸造」は、福岡県産を中心に北部九州産のビール大麦を使い、新日鐵住金（株）八幡製鉄所が製造したスチール缶を使用するなど、福岡県にこだわり、その製造過程では、県内のビール大麦の生産者を招いて「麦芽投入式」や「初出荷式」を行うなど、生産者と一体となった取組を進めています。
--	---

【平成26年度】

ホテル日航福岡 ホテルのシェフ達が参加者と一緒にホテルと提携している農園で、野菜の観察や収穫を行い、そこで採れた食材を使ったランチを楽しむイベント「春・秋の親子で楽しむ農園体験企画」を平成 13 年に開始し、これまでに 27 回開催。 また、年間を通じてホテルの宴会場やレストランの料理で福岡県産の農林水産物を積極的に使用し、消費拡大に貢献しています。	KDD I 株式会社九州総支社 平成 25 年 11 月、“協定で育む「農山村との絆」モデル事業”の第 1 号として、八女市黒木町笠原地区で活動する山村塾と協定を締結し、モデル事業の拡がりにおおいに貢献しています。 九州北部豪雨災害被災地での田畑の砂利撤去等の支援活動や広葉樹の植樹や下草刈りなどの活動に加え、社内で八女市の農産物を斡旋するなど、本県農林水産業の支援を積極的行っています。
--	--

【平成25年度】

山崎製パン株式会社福岡工場 平成 23 年 1 月より、社員食堂（約 1000 食）にて、地元の直売所から毎日納入した地元産食材を使用したメニューを社員に提供し、地産地消に貢献しています。 また、いちご「あまおう」やいちじく「とよみつひめ」などの県産食材を利用した商品を開発し、全国に販売するなど、県産農林水産物の P R も行っています。	株式会社安川電機 平成 17 年に社内に社会貢献活動団体である「YASKAWA 未来クラブ」を設立。米作り、野菜収穫などの農業交流体験活動を行うとともに、月 1 回の竹林伐採・里山保全や前年の九州北部豪雨で被災した八女市星野村での災害復旧ボランティアなど、積極的に活動しています。 また、この活動は次世代を担うこども達を巻き込みながら行われており、北九州を中心とした地元企業の社会貢献活動のリーダー的役割を担っています。
--	--