

**団体名：ファーム サルート**

**代表者：名津井 萬**

**所在地：福井市新田塚**

〔ポイント〕

福井市内には、地元の酪農家が経営する乳加工施設がないことから、福井市酪農部会が「生産者の顔が見える安全・安心な農畜産物を地産・地消する」をキーワードに運営組織作りを始め、施設建設・運営に向けて技術研修を実施した。その結果、酪農家2名と園芸農家3名で構成した運営母体「ファーム サルート」を平成16年11月設立。

【活動内容】

1. 差別化を図るため農産物直売所を併設し、他地区の施設にない「ファーム サルート」の酪農家の生産した生乳と直売所に出荷された野菜・果物等を使ったジェラートの製造・販売を開始。
2. 「生産者の顔が見える安全・安心な農畜産物を地産・地消する」を実践するため直売所出荷の園芸農家には、エコファーマーを取得してもらい、新たに16名が認定された。
4. 酪農体験を通して地域内外の保育園や小学校、消費者と交流を深め、さらに、他の農産物加工グループと協同で加工体験も実施するなど食農教育にも積極的に取り組んでいる。

【活動の成果】

1. 「ファーム サルート」は、「生産者の顔が見える安全・安心な農畜産物を地産・地消する」をキーワードに、「乳加工施設」と「直売施設」を有機的に連携させて、年間売上げ1千万円以上をめざした。平成17年度は7月の開店であったが、15,000千円を、平成18年度は22,000千円を超える売上げがあった。
2. 直売所出荷者の個人名を付けた棚を設けることで、出荷品目に対する責任感も高まり、POP等販売努力を行うなど出荷者の意識が向上した。
3. ジェラートや直売所の人気が高まるにつれて、県内の他の直売所からの視察や情報交換も行われるなど交流も盛んになってきた。
4. 「ファーム サルート」を運営している酪農家は、以前から地域内外の保育園や小学校の酪農体験（乳搾り、餌やり等）を実施しているが、畜産への理解を深めてもらおうと、消費者への搾乳体験を企画したところ、多数の参加があった。

また、他の農産物加工グループ（米パン、おはぎ等）と協同で体験学習を企画し、地産地消等食農教育にも取り組んでいる。