

2018年4月12日

三重県、特定非営利活動法人えがおつなげて、味の素冷凍食品(株) 三重県の農山漁村資源を活用した企業研修及び 今後の商品開発への取り組みについて

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）はこのたび、三重県（知事：鈴木英敬）と特定非営利活動法人えがおつなげて（代表：曾根原久司 本部：山梨県北杜市、以下えがおつなげて）の3者間で、三重県の農山漁村資源を活用した企業研修に関する協定を締結します。

味の素グループでは、地域・社会と共有する価値創造を通じて経済価値を生み、当社グループの成長へつなげる取り組み（Ajinomoto Group Shared Value、以下ASV）を推進しています。当社では、ASVの一環として、2017年より、えがおつなげてのサポートのもと、山梨県北杜市の耕作放棄地を活用した農作業研修「FFA*ファーム」を実施しております。※「**FRESH FROZEN AJINOMOTO**」の頭文字

このたび、山梨県に加え、三重県でも「FFAファーム」を開催し、関東圏のみならず関西・中京圏の従業員の参画を促すことで、農山漁村資源を活用した企業研修のエリアを拡大します。

また、当社では“産地と繋がる”をキーワードに各産地の原料を活かした商品開発を志向しており、今後は三重県産原料についても活用を検討していきます。

今後、研修で得た学びを冷凍食品の研究開発・製造・販売に活かし、冷凍食品の新たな価値を創造することで、冷凍食品事業を通じた「人と社会のしあわせ」づくりに貢献していきます。

【三重県の農山漁村資源及び農林水産物の利活用の推進に関する協定】

1. 内容：三重県の農山漁村資源を活用した企業研修の実施について
2. 締結日：2018年4月17日（火）（予定）

【味の素冷凍食品(株) 「FFAファーム」概要】

1. 研修内容
各地の農山漁村資源を活用した農作物の栽培を行う、従業員向けの農作業研修
2. 研修目的
 - (1) 従業員自らが育て・収穫する農作業を通じて、原料の貴さを知り、より大事に製品を作り・売るといった食品メーカーとしての原点を見つめ直す。
 - (2) 耕作放棄地の解消と、地産地消の加工食品の開発の可能性を模索し、農山漁村資源を活用した新たな価値創造に取り組むことで都市と農山漁村の交流を促進するとともに農山漁村地域の活性化を図る。
3. 特定非営利活動法人えがおつなげて 団体概要
 - (1) 本部所在地：山梨県北杜市白洲町横手2910-2
 - (2) 代表者：代表理事 曾根原 久司
 - (3) 事業内容：農業事業、企業ファーム事業、人材育成・教育事業、農商工連携事業、食育事業、地域づくり事業、自然エネルギー環境事業、文化アート事業、ライフスタイル事業

4. 2017年の山梨県での研修内容（米作り）

2017年6月～12月にかけて、山梨県北杜市で、従業員自らが田植え、除草、稲刈り、翌年以降に向けた耕作放棄地を開墾するという農作業研修を通して、畑との繋がりを実感し、製品づくりの原点である原料についての理解を深めました。



山梨県での「FFAファーム」（米作り）実施の様子