



〔女性獣医師座談会〕診療の現場に輝く笑顔
〔特集〕収入保険制度に期待する

食環境ジャーナリスト
食総合プロデューサー

金丸 弘美

自著自薦

農業が生産だけでなく食べ方や食べる場までを提案。さらに観光にもつながるといふ大きなうねりが起こっている。なかでも驚いたのはイタリアのアグリツーリズモ。農家宿泊で観光客を誘致する。2万軒以上もある。そこで郷土の料理やワインを味わう。ガイドブックもある。農家民泊運営の講座も開かれ、そのノウハウを学んでもらい投資が行われる。そこから雇用も生み出している。

日本でも新しい動きが始まっている。自分たちの持ち味をしっかりと吟味し、消費者との接点を融合させながら食を提供していくものだ。

例えば、神奈川県横須賀市の直売所「すかなごっそ（横須賀のご馳走と言う意味）。周辺の住民の数や集客の想定を先にリサーチ。野菜だけでなく、魚、肉、花など消費者が必要な生鮮を集めた。農家には数は少なくとも消費者が求めるものを適正な価格で販売をすることを徹底し、レシ

『田舎の力が未来をつくる！』

ヒト・カネ・コトが持続する
ローカルからの変革



合同出版
四六判 232頁
定価：1,600円＋消費税

ピを提案して販売。売れるベスト10を農家に配信するなどをして売り上げを毎年伸ばす。

石川県白山市の株式会社六星は、稲作農家が立ち上げた法人。集約型の農業で135%ある。米栽培だけでなく、直売所、レストラン、惣菜店などを運営。もち米を使った塩豆大福が好評で海外客にも人気になっている。

驚いたのが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」。さいたま市内のレストラン、種苗会社、食品流通会社、農家、市が連携。海外品種でシェフが欲しいものを農家と一緒に食べ方を学び栽培。飲食店専門の流通会社が飲食店個別に野菜を配送。相乗効果で全体の売り上げを伸ばしている。

これらの新しい農業の動きは、消費者の心をつかみ、地方での雇用にもつながり、大きなうねりになっている。このノウハウの連携が、これからの持続的な地域の暮らしにもつながることだろう。

合同出版

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-44
TEL: 03-3294-3506 URL: <http://www.godo-shuppan.co.jp/>