

Akitaふるさと活力人養成セミナー
2007年9月5日 グリーサムガーデン

地域資源を活かした農と食の コーディネーション

- 地産地消運動の体験から得られたもの -

谷 口 吉 光

地産地消を進める会代表

秋田県立大学地域共同研究センター教授



地産地消を進める会を始めた経緯

- 秋田の食文化の豊かさに感激
- しかし、地元の人はその価値を理解していない。
- 流通の規制緩和で地域の食品企業、流通業、農業などもピンチになるだろう。
- しかし、地元の人には全国スーパーやコンビニの進出をむしろ歓迎していた。

「このままでは大変なことになる」と考え、1996年7月に30数名の同士と会を設立。

「地産地消」とは？

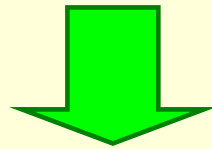
- 「地産地消」は「地場生産地場消費」の略語。
- しかし「引きこもり運動」や「否定の運動」ではない。
 - × 「地元のものなら何でも食べる」
 - × 「地元のもの以外は食べるな」
 - × 「日本人はバナナを食べるな」

地産地消は 地元再発見・地元再評価の運動

「地元でとれるいいものを見つけよう」

「その価値を理解しよう」

「その食べものを大切にしよう」



「できるだけ地元の食べものを食べよう」

「地元のものを使おう」という意味。

活力人セミナーのテーマ「地域資源の賢い活用」
と共通する。

秋田は地産地消の宝庫だ！



秋田の食の豊かさ

- 海の幸、山の幸、田畑の幸が豊富
- 四季折々においしい旬の食材がある。北国の季節感がある。
- 世界に冠たる発酵食文化
- 独特の食材や加工品が豊富(ジュンサイ、ハタハタ、比内鶏、とんぶり、岩ガキ、ガッコ各種、稲庭うどん、ハタハタ寿司・・・)
- 地域ごとに独特の食材や料理が豊富
- 食文化が今でも生活に受け継がれている。

秋田の食の豊かさ

- 伝統野菜 (山内にんじん、横沢曲がりネギ・・・)



秋田の食は「自給型食生活」

(昭和初期の秋田の)農家は米を売った代金で衣類や生活必需品を買い求めるため、支出を抑え自給度を高めるため、山や川や海から得られるものを多く活用する。

自給を主とした食べものをどう蓄え、素材をどう組み合わせ、各素材の持ち味をどう生かし、毎日の食生活にどう変化をつけ、季節感をどう盛り込んでいくか。その結果、伝統の蓄積もあり、食生活の体系化が複雑で緻密で、完成度がきわめて高い。(「聞き書 秋田の食事」)

「材料に十分手間ひまをかけて、
ていねいな料理に仕上げる」

(「聞き書 秋田の食事」)

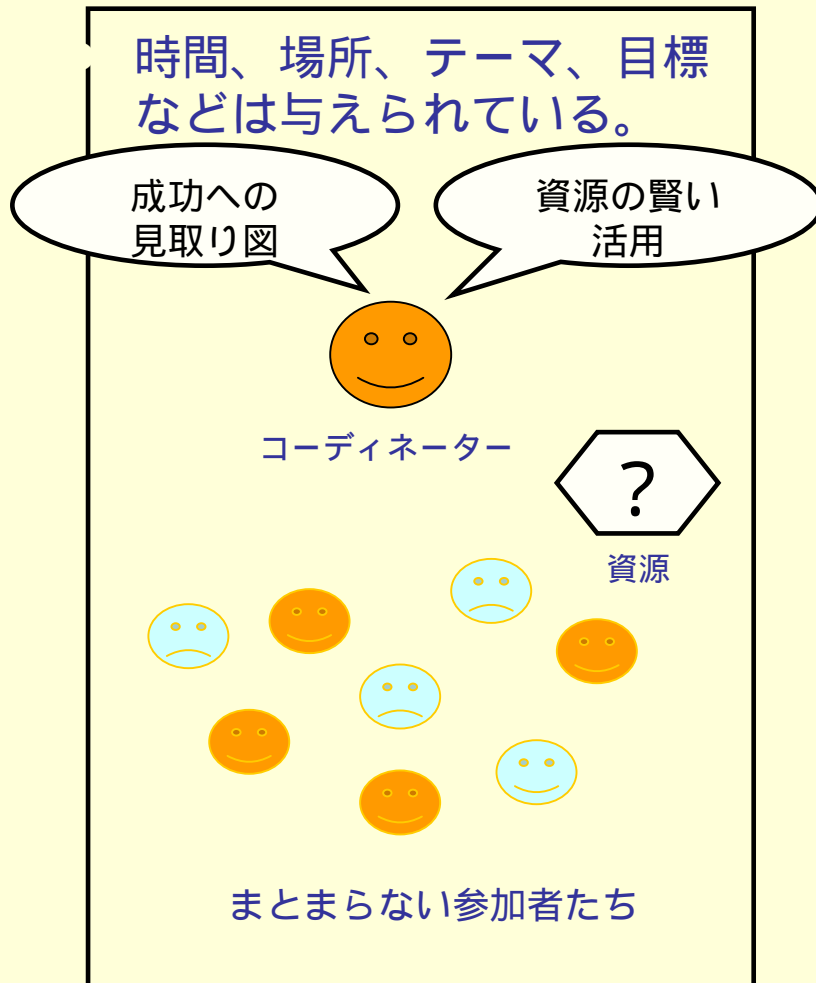


コーディネーションとは

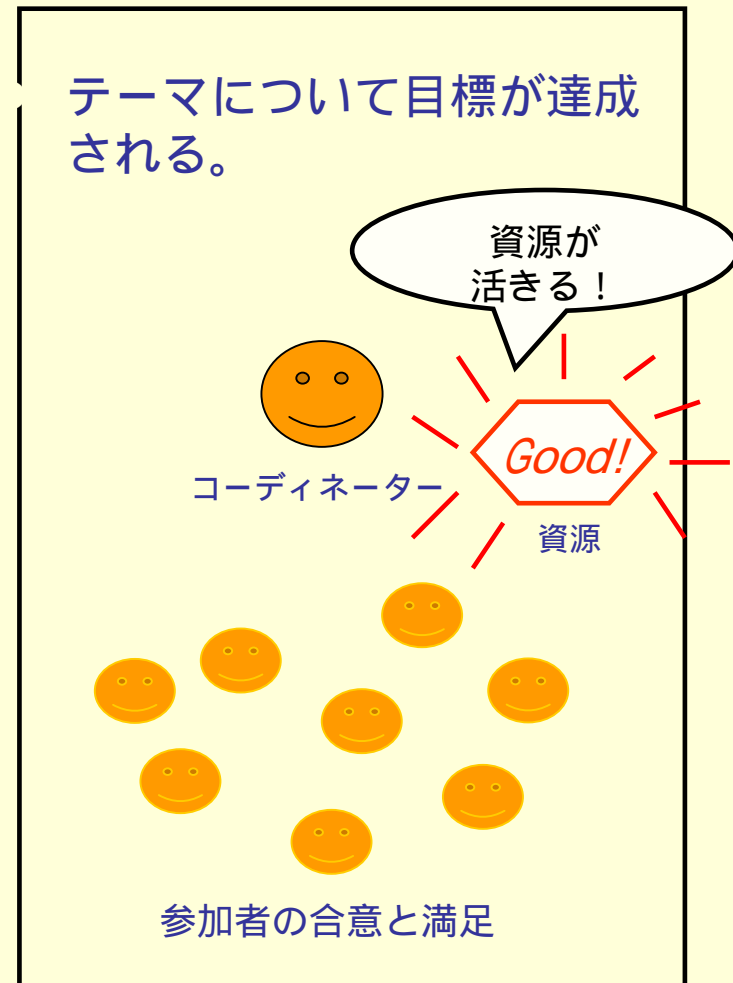
- コーディネーション（Coordination）のもとの意味は「秩序を作り出すこと」。
- 具体的には、コーディネーションとは
与えられた条件の場で
与えられた参加者を相手に
一定の時間内に
満足（合意、調整など）を生み出すこと。
- 会議の「司会」、ワークショップの「進行」、関係者間の「調整」などはみなこの意味。
- 新しい活動、イベント、行事、事業の企画・実行もコーディネーションに含まれる。

コーディネーターの仕事と 資源（素材）の位置づけ

与えられた場 before



場の終了 after



実例：秋田の日本酒を地産地消で おいしくいただく会

目的：若い世代に日本酒のおいしさを伝えたい。

背景：若い世代は日本酒を飲む機会がない。しかし、興味はあるはずだ。おいしい日本酒を飲ませればきっと新たな日本酒ファンをふやせるはず。

企画：格安料金の秋田のとびきりの日本酒を提供しよう。





参加者の感想

- 1 個所で飲み比べできるのは、非常に貴重な機会でした。今日は自分の好きな銘柄を見つけることができました。
- 蔵元の若い皆さんとぜひ今後意見交換をしたい。活気ある皆さんが羨ましい。
- 毎月開催してもいい。料理は県内のおいしいものを順番に紹介するのも楽しいのでは。
- 日本酒離れが叫ばれている昨今、とてもいいアイデアだったと思います。秋田の地場産業に光りあれ。

実例：地産地消の料理教室

目的：郷土食の作り方を正しく継承する新しい方法を創り出したい。

背景：「母から娘へ」という家庭内継承だけでは不十分。また他所から秋田に来た人にも郷土食の作り方を伝えたい。

企画：

郷土食の継承者自身が先生となる

食材はできるかぎり地元の本物を使用する

継承者・食材・レシピ等の情報を受講者に提供し、受講者が自分で食材を購入し、家庭で料理を再現できるようにする

毎回の教室をビデオに記録し、継承者・食材・料理の情報と一緒に私たち「地産地消を進める会」でデータベースを作成し、求めに応じて情報提供する

資源を賢く活用するには？

1. その資源についてよく知っている。
2. 与えられた課題との関連で、その資源の持っている価値（意味、すばらしさ、おもしろさ）を引き出すことができる。

重要なのはこの2番の着想とセンスを磨くこと。

- × 「秋田 = きりたんぽ」。決まり切った発想。
- × すばらしい資源を「当たり前」としか思えない。
平凡に見える資源でも、違う見方で見られる。

どうしたら柔軟なセンスを身につけることができるか？

- 理解しがたいことを理解しようとする。「下らない」「つまらない」と決めつけない。
- どんなことでも、自分に引きつけて理解しようとする。
- 自分の職場や地域の価値観をとりあえず疑ってみる。
- 女性の方が柔軟なのは、生活に密着しているから？
女性の人生の方が変化が多いから？

今日はこの辺で・・・

ご静聴ありがとうございました

地産地消の宝を生かす道 1

消費者にとって

- 地元のおいしいものを食べたい・・・食べる楽しみ
- 家族と一緒にごはんを食べよう・・・家族のやすらぎ
- 地元のものを優先して買う・・・地域農林水産業の応援
- 安全・安心な食べものがほしい・・・食の安全・安心を求める動き
- 健康な食生活を送りたい・・・地元の食材でバランスの取れた食生活

地産地消の宝を生かす道 2

(農林水産業の)生産者にとって

- 市場出荷に代わる新しい販売先・・・新しい市場
- 農家の副収入を増やそう・・・直売活動、加工、農家民宿、農家レストラン
- 生産者と消費者の交流を増やそう・・・消費者に農業を理解してもらう
- 農業のすばらしさをアピールしよう・・・食農教育
- 地域の食文化を子供たちに伝えよう・・・食文化の継承

地産地消の宝を生かす道 3

商工業・流通業・サービス業にとって

- 地場流通を守ろう・・・地元スーパーや卸売市場の発展
- 自社商品の評判を高めたい・・・地域ブランド戦略
- 食を通じた地域の助け合いの輪を作ろう・・・高齢者への食材配達
- 地元の食材を食品加工や観光に生かそう・・・地産地消弁当、地産地消メニュー、あきた産デー

地産地消の宝を生かす道 4

行政・学校・地域づくりにとって

- 食は格好の「考える素材」・・・教材に活用しよう
- 地域の人をつながりを取り戻す・・・商店街の活性化、高齢者福祉
- 食を通じた地域の助け合いの輪を作ろう・・・高齢者への食材配達、週1回のランチ
- 地域のにぎわいを作り出す・・・ファーマーズマーケットの可能性

プラスαの街

商と結ぶ

①

福祉商店街

お年寄りを主人公に

「生樂しめる」をめざして

地域に根を張り生きるのには「農」ばかりではない。郊外に進出する全国チェーンの大型店に負けまいと頑張る「商」がある。そこには、農業や福祉、民間非営利団体（NPO）など手を結び、プラスα（アルファ）の街づくりを模索する姿があった。（6回連載）



古野所長（中央）と商店街で働く人たち。「田園」を拠点に、商店街に活気が戻った（鳥取県米子市）

高齢者に絞ることを提案。佳田さんは、空き店舗だった「田園」を多機能型の福祉施設にすることを勧めた。「田園」の姿は大きく変わった。1階は認知症対応したデイサービスセンター。喫茶コーナーでは、体に障害がある人たちが働く。階は地域交流センターとして、太極拳やパソコン教室なども開く。近くの空き店舗の活用も進む。デイサービス利用者の昼食を作る食堂や、地元産のサ

合いの場として若者たちに人気の喫茶店だった。2004年春、空き店舗だった「田園」は福祉の拠点施設に生まれ変わった。この商店街を高齢者、障害者が安心して歩ける徘徊（はいかい）ロードにしたかったと、センター所長の吉野立さん（58）は思いを明かす。この街に深い思いのあるお年寄りたちが集い、商店街に再びにぎわいをもちたらしめている。

☆☆☆

店舗になった。

「田園」も木目の壁面に輝く金色の文字は、50年以上もアケート街の象徴だ。鳥取県米子市の中心部、東倉吉商店街にある「地域交流センター田園」はかつて、デパートや見合いの場として若者たちに人気の喫茶店だった。2004年春、空き店舗だった「田園」は福祉の拠点施設に生まれ変わった。この商店街を高齢者、障害者が安心して歩ける徘徊（はいかい）ロードにしたかったと、センター所長の吉野立さん（58）は思いを明かす。この街に深い思いのあるお年寄りたちが集い、商店街に再びにぎわいをもちたらしめている。7年は前、商店街が活気を失ったのを象徴するかのようにならぬと、お年寄りを主人公に「田園」が開設される。02年のまち振返りでは、別の形でまちを再興を考えていた。あの時、認知症の母親の介護をささげ、1階は「高齢者も障害者も一生暮らせる街」を理念に活動していた吉野さんと出会い、意気投合した。吉野さんは商店街の家を高

プラスαの街

商と結び

③

日暮れ時、北海道帯広市のJR帯広駅前商店街の一角が、にぎわいをみせる。20店ほどが軒を連ねる屋台に1人2人と盛り込まれていく。その中の一つ、「農屋(みのや)」の前を通り、農家が経営する店だ。自分たちの生産物で作ったサラシやコロシケなどが、地元サラリーマンや出張族、観光客に人気で、10席ほどの店内はすぐにいっぱい。席を詰め合い杯を重ねるに連れて、客同士の話が弾みだす。

年間18万人が訪れる、この「北の扉」の売り上げは3億円。オープンはその100年7月。運営を運営する北の

☆☆☆

地産地消の屋台

稲葉広務農協組合事務の友本和昭さん(47)は「昔の帯広駅前には、おしゃべりして出掛ける街だった。車社会になって寂れたが、住居の方でにぎわいを取り戻したかった」(屋台に

郷土愛が芽生え活気

よる町へぐりに響いた。十勝は農業王国。地域をテビルするのに農業は欠かせない。「地場産を採んで飲み交わせば、狭くて不便な空村でもコミュニケーションは生

まれる。屋台の目玉は、地元産の農産物を活かした。産物をアピールする場所ができた。農産物の横のつながり、地元産を盛り上げていきたい」と考えている。屋台の味に感激した地元住

酒のさかなは食材の自慢

地場産を移した屋台村の取り組は、各地に広がっている。昨年は、全国の屋台

☆☆☆



新鮮な地場農産物を食材に使う農家の屋台「農屋」は連日、にぎわいをみせる (北海道帯広市で)

る。店が各農産物等の様々な新... 産物の自慢が、酒のさ

人αの街

商と結ぶ

⑤

で、栗栽培は地域の文化。原
点に戻って地域の味を残し
ない

農家が最高の栗を生産し、
菓子店がそれに見合った価格



農家と菓子店の協力で完成した栗きんとん。鎌田さんは栗栽培の伝

地方発

品質で全国区商品に

で買い取り極上の栗きんとん
に仕上げる。鎌田さんが仕入
れの仕組みを提案し、多くの
農家が賛同した。

1998年には、JAひが
しみのなどの協力で契約農家
グループ・東美濃栗産興協議
会臨時選果部会が結成され
た。品質向上や安定生産に効

果が高い超低温栽培を、
管理技術に高いハードルを設
ける一方で、その努力に報い
るため市場価格の倍近い価格
で買い取った。20人ほどで始

部会長の中津川市坂下の林
悟さん(右)は「みんないい
栗を作ることに誇りを持つよ
うになった」と喜ぶ。今年も
4人が仲間に加わる。

ない。栗栽培の技術が伝承し
産地を拡大することで、地域
を盛り上げていきたい」と意
欲を燃やす。

☆☆☆

(次回は

農家と協力素材は地場産

全国展開した地域商社とし
て有名なのが、北海道富良野
市の奥千房・フランテリス
が作るふらの牛乳(マリン)。
牛乳瓶の姿で売られる素材な
外観と、食材本来のほろほろ
が生かされていると、運販で

創ろう
ゆめ