



月刊

# NOSAI

7

2019  
JANUARY  
VOL.71

〈特集〉 NOSAI 団体の道標



## 『地域の食をブランドにする！』

——食のテキストを作ろう



岩波書店  
A5判 64頁  
定価:620円+消費税

食を売り出したいブランドにしたい、食育を進めたいと相談されたときに、実施してきたのが食のテキスト化とワークショップです。これまで大分県竹田市「カボス」「サフラン」、山口県長門市「長門ゆずきち」、兵庫県豊岡市「コウノトリ育む米」、岐阜県高山市「宿籬かぼちゃ」、茨城県常陸太田市「常陸秋そば」、秋田県能代市「白神ねぎ」、高知県中土佐町「大野見エコロジーファーマーズ」などがあります。また地域の食材を組み合わせて参加型で料理を作り、レシピ化する活動は、40カ所以上で手がけてきました。

しっかり取り組んでいただいたところは、売り上げもあがり、付加価値も高く、広く認知されて、普及効果も高く、メディアに取り上げられる機会が圧倒的に増えています。

活動のきっかけは、千葉県香取市や茨城県稲敷市の農家さんたちに米を消費者に直接売りたいが、どうしたらいいかといわれたのが始まり。そこで東京・恵比寿のマンションのホールを借り、そこで

代掻きから苗づくり、田植えから収穫まで、同時に田んぼに飛来する鳥や、田んぼの生き物までを写真で紹介し、そのあとに、おにぎりと糠漬けを提供したのでした。これが大好評。田んぼのツアーも生まれました。現地ツアーからの米は1俵4万円でうれました。

この活動はイタリア・スローフードそのものだとある方に言われ、さっそく現地に行ったところ、食の調査をテキストにして、ワークショップやツアーが実際に行われており、それがブランド化や観光での食、輸出、教育までつながる大きな付加価値を持っているということを知りました。

そこで国内でも現地の食の調査をしてテキストにし、実際にみんなが料理をつくりノウハウを共有化するとともに誰もが地域の食をレシピまで語れるようにする活動が始まりました。いずこも大好評でどうやるのかが知りたいと要望が多かったことから、今回の本が生まれました。