

食・農業・環境・地域づくりをテーマに毎月現地取材レポートを出しています。

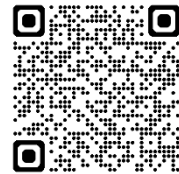
●Women's Action Network(上野千鶴子理事長)より配信。農業と食の現場で活躍する女性を紹介。

●金丸弘美のニッポンはおいしい！ その32

「農業を体験することから障害のある人たちに生きがいを引き出すことができる」

野々垣睦美さん <https://wan.or.jp/article/show/12145>

横浜市都筑区仲町台にある高次脳機能障害者の支援施設「クラブハウスすてっぷなな」統括所長・野々垣さん。彼女が会長の28事業所加盟する都筑区障害者事業所ネットワーク「てつなぎつづき」と、JA 横浜青壮年部都田支部の農家がチームを組み、障害のある方々を畑に迎えて農業の現場の仕事だけでなく、福祉事務所では袋詰めや出荷作業、野菜の販売。またイベントやマルシェでの販売事業などの取り組みを実現。この農福連携事業は、都市農業・農福連携の取り組みとしてだけでなく、地域と持続社会に繋ぐ新たな活動として注目となっています。



●連載31「環境にやさしい野菜を広め、自給率の向上にもつなげたい」

群馬県太田市・鈴木かすみさん <https://wan.or.jp/article/show/12052>

農業経験ゼロから野菜栽培を始め有機 JAS 認証の農業を展開し注目。

3ha. 約 40 種類の野菜を栽培。共感した女性たちがスタッフとして参加。

学校との収穫体験、体験農園も開いています



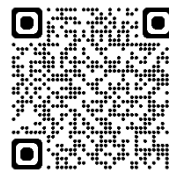
👉 バックナンバー

<https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=768&a=2017>

●金丸弘美のニッポンはおいしい！ 番外編「ガストロノミー食文化」

「読み応えのある圧巻の記事！」のコメント付きで配信していただきました。

<https://wan.or.jp/article/show/12097> 全国から多くの反響が寄せられています。各地で手掛けてきた食のワークショップとブランド化事業・農村観光。イタリアで学んだスローフードの「味覚ワークショップ」と食文化ガストロノミー、「アグリツーリズム」の持続経済を創る仕組み。地域活力を創造する活動を集めました。ぜひ観てください。

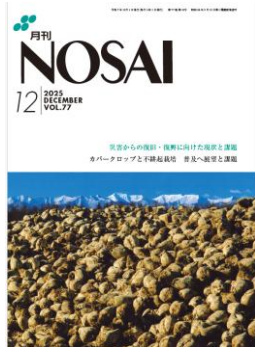


雑誌連載。●「月刊NOSAI」(全国農業共済協会) 連載は52回目となりました。

活力ある農業の現場を毎月10ページで現地取材でレポート。

http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html

2025年12月号(12月1日発売)群馬県利根郡川場村 道の駅「川場田園プラザ」人口3,314人の村に年間290万人が訪れる。農業・食・景観・環境をうまく融合させた取組だ。



●WEB【連載】金丸弘美氏に聞く「農業・食・エネルギーの現場から」配信です。連載26回。

【連載】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から

～都市農業と福祉事業所の農福連携事業

神奈川県横浜市 JA 横浜青壮年部都田支部(その1)～

参加者の意見を丁寧に拾いあげ作業に落とし込む

横浜市の JA 横浜青壮年部都田支部の農家たちが、障害のある人たちを畑に迎え、農作業体験を行っている。メンバーは福祉事務所と話しあい、農作業体験を通して具体的な作業内容がわかるように、チームを組んでスライドと動画でノウハウを共有化。仕事内容の「工賃算定フロー」を作成し、最低賃金を保証している。障害者たちに農業現場の仕事だけでなく、福祉事務所で袋詰めや出荷作業、また、イベントやマルシェでの販売事業なども行ってもらい取り組みを実現。現場で作業を指導する人材育成の農福サポーター研修会を JA と市に提言して実現もさせた。この新たな農福連携事業は、福祉28施設が参加。都市農業・農福連携の取り組みとしてだけでなく、地域と持続社会に繋ぐ新たな活動として注目されている。

続きはコチラよりお読みください。<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol252-4.html>



JA横浜青壮年部
都田支部



これまでのバックナンバー記事

<https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1219&a=2023>

エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議：メールマガジンより配信

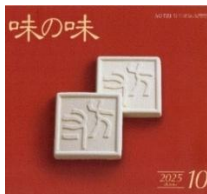
<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol249.html>

●食の雑誌「味の味」(アイディア)偶数隔月でエッセイ「地食が面白い」を連載中です。

112回となりました。2025年12月号。ミルクを凝縮したようなフレッシュチーズ・ブッラータ
<http://www.ajinoa.ji.com/> 薄いチーズの袋に包まれた中に、モッツァレッラの細い生地が入って
いて上が結んである。これをピザの真ん中に置いてナイフを入れると、まるでミルクそのままのよう
なチーズがあふれ出す。すっかり魅せられてしまった。作っているのは片岡恵子さん。とても素晴
らしいです。場所は群馬県利根郡川場村「川場田園プラザ」KAWABA CHEESE
<https://denenplaza.co.jp/>「味の味」は、ホームページ掲載の有名飲食店に置いてあります。
お店に行かれたら、ぜひ手にとってください。<http://www.ajinoa.ji.com/>



「味の味」HP



バックナンバー

これまでの掲載記事一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024>



住生活総合産業雑誌「ハウジングトリビューン」(創樹社)

2025年 20・22号 (第2・第4金曜日発行) 708・710号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>
隔週連載 連載 73・74「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」 連続特集

先進的な取り組みで地域活性化の兆しが芽生える現場を隔号で紹介。

授乳服の開発/販売、女性のライフスタイル提言と実践で知られるモーハウス主宰の光畑由佳さん。子
育て世代の交流拠点や起業支援の場として 2023 年 11 月 7 日、新たに開設した Mo-Cafe(モーカフェ)
場所は茨城県つくば市山中 480-38 にある。<https://cafe.mo-house.jp/> 建物は 1994 年 4 月に竣工し
た個人住宅「SOFT AND HAIRY HOUSE」をリノベーションしたプロジェクト。テーマは「フェムテックカフ
ェ」で、女性(Female)とテクノロジー(Technology)を組み合わせた「フェムテック」。子育て世代を支援
するため、起業相談、助産師相談、子供向けイベントなどを月 1 回程度の頻度で開催している。



☛バックナンバー

食とブランドとに繋ぐ食のワークショップ 最新レポート

令和6年度倉吉プロジェクト 倉吉の魅力発見事業 食のワークショップ 実施報告書

鳥取県倉吉市で開催。3月「長芋と猪（ジビエ）」<https://x.gd/QyOIp>

7月「スイカ」<https://x.gd/3rE7R> 10月「梨と和牛」<https://x.gd/aVSQ7>

それぞれ20種類近くの料理が誕生しました。



3月



7月



10月



わさびドレッシング

わさびのすりおろしに、数種類の春の野菜（こかぶ、スナップエンドウ、菜花、カリフラワー、セロリ、紫大根、黄色人参、紫人参など）を茹でたものを混ぜ、それに米酢、ごま油、白胡椒、塩、砂糖などを入れたドレッシングをかける。



ささ身のわさびピカタ

ひとくち大のささに塩胡椒し、生クリームにわさびのすりおろしを加えたものにつけ、よく混ぜて、卵を割りほぐし、焼きつけを2〜3回繰り返す。



ニジマスのステーキ

塩胡椒したニジマスを焼いて、バター、小麦粉を入れて火を入れ、ブイヨンで伸ばし、すりおろしたわさびをたっぷり入れたソースをかける。



ニジマスと白ネギのあえもの

ニジマスの切り落としに、ねぎのみじん切り、山わさびのすりおろしたものを、かつお節を入れ和え、醤油を入れ、万能ねぎを飾る。



スイカとコナツゼリー

スイカ果汁800ccに板ゼラチン10gと好みの量の砂糖を加え、スイカゼリー液を作る。コナツ缶1缶、牛乳400cc、砂糖100gでコナツゼリーを作り容器に固め、スイカゼリー液を注ぎ固める。



スイカ外郎

スイカ果汁340ccに白玉粉を溶かし、上新粉・グラニュー糖150gを混ぜる。中火で鍋に入れ焦げ付かないよう混ぜ続け、弱火で透明感が出るまで火を通す。流し箱に移し、中火で20分蒸し、冷やして完成！



スイカのパートドフリユイ

スイカ果汁を加熱し、ペクチンと砂糖の混合を少しずつ加え混ぜる。砂糖と水あめの混合を加え、中火で煮詰めた後、クエン酸水を混ぜ流し箱で固め、切り分けてグラニュー糖をまぶす。



スイカのグミ

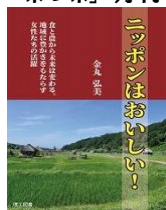
スイカ果汁にグラニュー糖、水あめ、レモン汁を加えて沸騰させ、火を止めて60度ほどに冷ました後、ゼラチンを加えよく溶かして型に流し固めれば完成！

●連載が本になりました！ 農業と食から地域をつくる女性活躍を紹介しています。

「ニッポンはおいしい！」食と農から未来は変わる。域に豊さをもたらす女性たちの活躍

金丸弘美著（理工図書出版） ISBN978-4-8446-0965-0 定価:2,090 円(税込)

「月刊ガバナンス」「クーヨン」「旅行新聞」「月刊 JA」「西日本新聞」「農業共済新聞」「食料新聞」「週刊金曜日」「ハウジングトリビューン」「実践自治 Beacon Authority」「中小企業家しんぶん」「月刊学校給食」「地域づくり」「味の味」「月刊 NOSAI」「月刊社会民主」「社会新報」「しんぶん赤旗」「潮」など39媒体で紹介。



<https://x.gd/8EnE3>

農業と食から持続社会に繋がる活動をしている女性が登場します。

農業書で女性がメインの実践現場レポートの本は、おそらく初めてでしょう。

どの事例もドラマチックで、発想と行動力が、素晴らしいです。ぜひ読んでください。

上野千鶴子さん推薦（社会学者・東大名誉教授）

女性がつくる日本農業の未来！



◎消費者との接点を見出した新たな食と農 愛知県名古屋市：オーガニック朝市・吉野隆子さん/福岡県宗像市：道の駅むなかた「漁師直行超鮮度の魚がならぶ」伊藤美幸さん◎食と農と体験を離島や農村の観光に繋ぐ山口県周防大島町瀬戸内ジャムズガーデン松嶋智明さん/兵庫県西宮市：Table a Cloth 「おいしい食体験ができる宿」・岡田奈穂子さん◎海外からの視点と連携を生み出した新たな挑戦 埼玉県秩父市：秩父蒸溜所・ブランドアンバサダー吉川由美さん/千葉県いすみ市：高秀牧場「ジェラート店とチーズ工房運営」馬上温香さん ◎持続社会と地域経済に繋ぐ農業 静岡県菊川市：野菜くらぶ「ゼロから農業開始30haの大規模農家へ！塚本佳子さん/神奈川県寒川町：（株）菱和園・お茶が大好き！お茶のよさを届けたい」山田仁子さん◎地域の食と環境の豊さを人々に繋ぐ 山形県米沢市：野菜農園笑伝 EDEN 子供の明るい未来を創る農業をしたい我妻飛鳥さん/リベラルファーム米沢ブランド米沢牛を支えるお母さん鈴木純子さん◎都市の農業での新たな挑戦 埼玉県さいたま市：さいたまヨーロッパ野菜研究会福田裕子さん/東京都日野市：株式会社ネイバースファーム・都市農業の魅力を広げていきたい 梅村桂さん

●うなぎにこだわる食味文化誌「うなぎ百撰」

<https://www.unagi.co.jp/shopall.html>

秋号にエッセイを掲載していただきました。冊子は鰻蒲焼のお店で配布されています。
「鰻は家族の暮らしとともにあった。」家族と暮らした世田谷での鰻のこと、移住して暮らした奄美諸島・徳之島での天然鰻。妻の視点から書きました。



地域資源を生かしたまちづくりユーチューブ配信中



<https://www.youtube.com/watch?v=-PNJgv5pfU0&t=128s>

●YouTube 配信「初めての農家民泊 岐阜県 佐伯農場 ～ニッポンは美味しい 金丸弘美氏に聞く～」
<https://youtu.be/DG8rw3nl6uc> 制作配信:京都市宇治市「うじテレビ」(ディレクター森田誠二さん)



YouTube

●雑誌特集

●＜対談＞ 住総合雑誌「ハウジングトリビューン」2024年17号 9月13日発売号
イタリアのアグリツーリズムに学ぶ 都市と農村の交流人口拡大、地域経済活性化策
食環境ジャーナリスト 金丸 弘美 氏×食・農文化コミュニケーション 岡崎 啓子 氏

●住総合雑誌「ハウジングトリビューン」2024年19号 10月11日発売号

インタビュー特集「地域活性化の成功事例に学ぶ」金丸弘美

●自治体向けの雑誌【実践自治 Beacon Authority】(イマジン出版)100号記念号(12月25日)
「これからの自治体と地方創生」をテーマに6ページを組んでいただきました。

<https://www.imagine-j.co.jp/beacon.html>



自治体向けの雑誌「月刊ガバナンス」12月号特集に寄稿しました。

<https://shop.gyosei.jp/products/detail/12543>

発行:株式会社ぎょうせい

特集「自治・地域をめぐる私の論点 2025→2026」

テーマ「各地で台頭する農業からのイノベーション」

農産物直売所・農家レストラン・農家民泊・体験教室・地域連携・都市農村交流事業など、各地の活力ある実践の取組から、現在動いている農業からの新たな経済活動の動きを執筆させていただきました。



●一般財団法人 地域活性化センター<https://www.jcrd.jp/>

財団は総務省・全国自治体連携「地方創生」推進活動をてがけています。実績活動連携のフェロー制度がありシニアフェローを拝命しています。<https://www.jcrd.jp/about/cat5350/>

これまでセミナー、シンポジウム、執筆活動などを手掛けさせていただいています。



40周年記念配信。

https://www.youtube.com/watch?v=8Df0_oic8tU

●「地方創生」を支援する国の人材派遣事業。

国の人材派遣事業:金丸弘美は登録されており、国の制度で現地にうかがうことができます。

●総務省の人材派遣事業 総務省地域力創造アドバイザー 地方創生のサポート。

<https://www.soumu.go.jp/ganbaru/jinzai/>

●内閣官房の伝道師派遣制度 内閣官房地域活性化伝道師 地方創生のサポート。

<https://www.chisou.go.jp/tiiki/dendoushi/index.html>



👉 総務省



👉 内閣府

総務省地域力創造アドバイザー/内閣官房地域活性化伝道師

農林水産省・地産地消コーディネーター/一般財団法人地域活性化センター シニアフェロー

高知県観光特使/発酵文化推進機構特別研究員

金丸弘美 (食環境ジャーナリスト・食相合プロデューサー)

●140-0003 東京都品川区八潮5丁目6-37-205

メールアドレス kanamaru.hiromi@cameo.plala.or.jp 携帯 090-3688-2245



◎ホームページ(活動詳細とWEB配信を見ることができます)

2024年10月14日 イタリア・ミラノにて。◎ホームページ <https://x.gd/6Vz5m>