

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。

113回となりました。2026年2月号。さいたま市から届いた滋味豊かな野菜の数々  
さいたま市の「こぼと農園」田島友里子さんをお願いして野菜を送っていただいた。  
田島さんは新規就農で農業をしている方。有機 JAS 認証を取得し1・6ヘクタールの  
畑で30種類近くの野菜を栽培されている。「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.ajinoaji.com/>



「味の味」HP

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



バックナンバー

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

発酵文化推進機構特別研究員

高知県観光特使

金丸弘美 (食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー)

●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](mailto: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>

## ★「エネルギーから経済を考えるネットワーク会議」月刊メルマガ 1 月号

<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol254.html>

【連載 27】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から

～2026 年は女性農業従事者の国際年～

女性農業者の活躍、食のブランド・食育のワークショップ、農業観光(アグリツーリズム)、イタリアとのノウハウ連携を紹介。WEB から読むことができます。



写真は、さいたま市「オーガニックビレッジ宣言」

●Women's Action Network(上野千鶴子理事長)も同時配信されています。

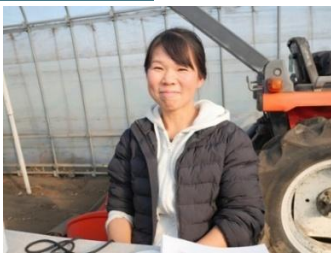
農業と食の現場で活躍する女性を紹介。

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。

●金丸弘美のニッポンはおいしい！その33「資本主義のリズムじゃなくて、自然のリズムで生きたい」

さいたま市・こばと農園 田島友里子さん さいたま市が注目です。「有機農業を推進する都市」を掲げ市長が“オーガニックビレッジ宣言”を行いました。中心となったのは新規就農「こばと農園」田島友里子さん。さいたま市は毎年20名近くが新規就農。若い農家のネットワークが生まれ市が全面協力しています。

<https://wan.or.jp/article/show/12214>



👉 バックナンバー

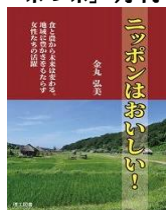
●連載 33 回 番外編が10本配信されています。<https://x.gd/CckPR>



●WAMの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：株式会社ネイバーズファーム・都市農業の魅力を広げていきたい 梅村桂さん

## 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

食材の履歴・特徴を明確化し料理を参加型で創りレシピから食べ方までを提案し食育とブランド化と地域連携事業に手掛るもの。鳥取県倉吉市で開催。2026年3月は酒粕をメインで予定。令和7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

●「長芋と猪(ジビエ)」<https://x.gd/QyOIp>

●「スイカ」<https://x.gd/3rE7R> ●「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。レシピも公開されています。



3月



7月



10月



スイカとココナツのゼリー

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。ココナツ缶1缶、牛乳400cc、砂糖100gでコ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ュイ

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！

★食・農業・環境・地域づくりの現場から活力ある取組をレポートしています。  
雑誌連載55回目●「月刊NOSAI」(全国農業共済協会)

[http://www.nosai.or.jp/nosai\\_kasou/syuppan.html](http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html)

2026年2月号(2月1日発売) 毎月10ページの特集を組んでいます。



横浜市戸塚区 株式会社小野ファームを特集です。畜産をメインにジェラート、アイスクリーム工房、焼き肉店などを経営する都市型畜産で注目です。

●これまでのバックナンバー <https://x.gd/bxeil>



## 住生活総合産業雑誌「ハウジングトリビューン」(創樹社)

2026年2号 (第2・第4金曜日発行) 718号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

### 隔週連載 75「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。  
鳥取県倉吉市巖城「古民家ゲストハウス倉吉」を特集しました。築107年の旧庄屋敷敷をリノベーションした宿泊施設。敷地面積は417坪。裏手は向山があり緑豊かな景色が広がる。家の周辺は田園となっている。パンフレットもホームページも丁寧に作成されていて外観から部屋の間取り、アクセス方法、地図、値段、周辺の観光地など、写真、絵なども豊富。海外からも多くの人が訪れる。



👉バックナンバー

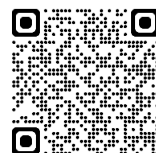
<https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/>

## ○アグリツーリズム(農業観光)関連資料 <https://x.gd/BoTfV>



## ○「ガストロノミー食文化」<https://x.gd/Vqb3v>

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紹介



★脱炭素・再生可能エネルギーに取り組む実践活動

各地で、環境に配慮した活動が実施されています。現地取材をこれまでに手掛けてきました。 <https://www.kanamaru-jp.com/data/yotei/yotei1400.pdf>

この PDF は地域で進められている脱炭素や再生可能エネルギーに関する実践活動を紹介する情報ページです。

農業や市民活動と再エネを結びつけた事例として、兵庫・宝塚の「宝塚すみれ発電所」や、佐渡市「尾畑酒造」廃校再生・太陽光発電と環境配慮型農業、EV レンタルを行う取り組みなどが掲載されています。

また、脱炭素先行地域として長野「上田市民エネルギー」の交通×ゼロカーボンまちづくりの特集や、有機農業と再生エネルギー利用の埼玉県三芳町「三富今昔村」里山再生など、多様な現場の実践活動を紹介しています。現地取材情報も含まれています。



★「再生可能エネルギーの発電所で持続的な農業を目指す」井上保子さん

兵庫県宝塚市 農業・市民農園などと連動し進める市民活動「宝塚すみれ発電所」

<https://wan.or.jp/article/show/8240> その1

<https://wan.or.jp/article/show/8285> その2



★「佐渡島の酒蔵から国際交流の場を生み出す」尾畑酒造・尾畑留美子さん

<https://wan.or.jp/article/show/11538>

廃校になった学校をリノベーション。酒蔵、宿泊施設、図書館、酒飲み場などに。プールに太陽光発電を設置。トキを戻した環境に配慮する米作りと連携。海外客を体験で迎える。世界15か国に酒を販売している。EV のレンタルも行い、地域のゲストハウス、飲食店なども連携している。東京大学未来ビジョン研究センター、芝浦工業大学とも連携し、現地ワークショップも開催されている。



## ●「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。

★総務省より令和8年も「総務省地域力アドバイザー」として引き続き登録しますと

連絡がありました。地域活動をサポートする国の人材派遣事業です。

市町村より要請があれば年間10日以上最長3年間、国の事業として現地に伺うことができます。総務省地域力創造アドバイザーは、市町村が地域の魅力や価値を高めるために、地域活性化に関する専門知識やノウハウを持つ外部専門家を招へいし、指導・助言を受けるための制度です。「地方創生法」に連動するものです。

総務省登録の金丸弘美の実績と経歴

「地域の食のブランド化とワークショップによるプロモーション事業」

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

制度内容です。 [https://www.soumu.go.jp/main\\_content/001052709.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/001052709.pdf)



金丸弘美実績と経歴



総務省の人材派遣制度内容

招へいにかかる経費は、いったん市町村で予算措置をしますが、費用は特別交付税措置として国から受けられます。1市町村あたり年間610万円です。

これまで地域の食とワークショップ、テキスト化、メディア発信、プロモーション事業を手掛け、書籍化にも繋ぐ活動が高く評価されて登録されているものです。

食・農業・環境・地域づくりをテーマに取材とノウハウ連携事業を手掛けています。

★金丸弘美は内閣府の人材派遣事業にも登録されています。

地域の活性化に向け意欲的な取組を行おうとする地域に対して、地域おこしの専門家(地域活性化伝道師)を紹介し指導・助言を行う。

●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>



内閣府



## ●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>

## ●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](https://www.youtube.com/watch?v=8Df0_oiC8tU)

## ●味覚講座から地域ブランドまでノウハウを満載

### 電子書籍配信

『創造的な食育ワークショップ』金丸弘美著（岩波書店）表紙・矢吹申彦

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=149&a=1>



「食育のワークショップ」の計画立案から具体的な進行の仕方、食材のテキストやワークシートの作り方、目的別の事例を紹介。食育が地域の特産品作りと町の個性を生む。食をテーマにした町おこしやブランド作りを紹介。総務省で注目され「地方創生」のモデルとなった一冊。国内各地の具体的な活動と実践を紹介。