

★ 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開催。令和7年度倉吉プロジェクト 倉吉市の魅力発見事業 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> ●「さつま芋、酒粕、米粉」<https://x.gd/syvDB>

四季に合わせ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。



八宝とろろ



ねばりっこ羊羹



ねばりっこわさび丼



ねばりっこ干し柿きんとん



スイカとココナツのゼリー



スイカ外部



スイカのパートドフリュイ



スイカのグミ



あきづき梨のタルト



あきづき梨のタルトタタン



あきづき梨のシフォンケーキ



あきづき梨のパウンドケーキ



サツマイモの皮のかりんとう



スイートポテト



抹茶団子



マクケンチーズ



○「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(農業観光)」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。そして倉吉市のワークショップ。<https://x.gd/6e7af>



●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！ 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。倉吉市をはじめ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(農業観光)」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。

<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。



●鳥取県倉吉市で、地域食材を使った食のワークショップを開催していただきました。連載中の「月刊NOSAI」(全国農業共済協会)2025年5月号で特集を組みました。

「金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から②～鳥取県倉吉市で開催された食のワークショップ～ | メルマガコンテンツページ | エネ経会議より配信」

メインとなったのはジビエ(猪)、ねばりっこ(山芋)、わさび、大豆、干し柿など。

13名の女性たちが参加して地域食材で20種類の料理を披露しました。

料理指導は馬場香織さん。大好評でした。<https://x.gd/Yg76p>



<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol248-3.html>

活動は食のブランド・食育活動・地域商品開発・農業振興活動の目的で実施されたものです。

●「月刊NOSAI」(全国農業共済協会)2025年4月号「農と食で高める地域の力」連載第45回「イノシシ専門の精肉店 鳥取県倉吉市・日本猪牧場」12ページの特集です。

鳥取県の中部、倉吉市服部のイノシシを専門に加工処理する精肉店。代表は徳岡憲一さん。猟師から仕留めたイノシシを持ち込んでもらい、それを買取り精肉にする加工処理施設を運営しています。精肉は、好評で、卸を通じて、ホテル、レストラン、旅館などに送られています。

<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol249-3.html> mmmmmmm



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

第13弾 鳥取県倉吉市・料理研究家とともに地元の食材から  
見たこともない料理を生み出す (合同出版) <https://x.gd/OOnjd>



●食の雑誌「味の味」(アイディア)連載「地食が面白い」

「猪、長芋、ワサビなどから華麗な料理誕生」(2025-06-01) <https://x.gd/UHxjm>



●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 3号 連続特集(第2・第4金曜日発行)718号 719号

<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年の旧庄屋屋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/>

●金丸弘美の好評の食・農業・環境からの地域づくりの本●

■「地域の食をブランドにする！ 食のテキストを作ろう」(岩波ブックレット)<https://x.gd/DULhF>

■「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://x.gd/xfxnQq>  
「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。



■「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」NHK 生活人新書 <https://x.gd/7XmNb>

■「実践！ 田舎力 小さくても経済が回る5つの方法」(NHK 新書)<https://x.gd/aWANr>

■「里山産業論 「食の戦略」が六次産業を超える」(KADOKAWA)<https://x.gd/gU7Fu>



●著作38冊、企画・編集・共著に33冊があります。



👉金丸弘美書籍一覧 <https://x.gd/Mybjk>



👉ホームページ

●食と農業と地域資源を生かしたまちづくりユーチューブ配信中  
馬場香織さんと手掛けた食のワークショップも紹介しています。



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