

地産地消・地域連携講習会 開催案内

1 開催趣旨

輸入農産物に対する不安を背景に国産農産物の需要が高まるなか、生産者・消費者の双方から支持されているのが「地産地消」の取り組みです。地域で採れた農産物を地域で消費する「地産地消」は、味や鮮度の良さ、産地が近い安心感、流通コストが上乗せされていない値頃感などにより、消費者の支持を集めています。また、消費者ニーズに呼応する形で、食に関わる事業者（製造・加工・小売・給食・外食・宿泊等）も地元産食材の活用による地産地消を志向した取り組みは付加価値化や差別化になるとして積極的に進められはじめています。

この講習会では、地産地消を現場で推進する地産地消コーディネーターを育成するため、総合的な観点から地産地消を理解し、今後の各地域での地産地消連携体制の確立に資するものとします。

2 日程

平成 24 年 3 月 2 日（金）10：30～18：00

3 会場等

会場：エッサム神田ホール・2階「多目的ホール」

〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町 3-2-2（JR・地下鉄神田駅よりすぐ）

4 受講対象

地域において地産地消を推進する人材、地産地消コーディネーターを目指す人材

（各講座の部分参加はご遠慮下さい）

5 募集人数

80名（定員に達し次第、締切とさせていただきます）

6 参加費等

無料

7 申込方法

申込用紙に必要事項を記入の上、FAXもしくはメール送信にてお申し込み下さい。

申込用紙は当機構のホームページからも入手できます。

（申込確認後、事務局より受付メールをお申込者様にお送りします）

8 その他

- ・昼食は休憩時間中に各自でお取り下さい。
- ・宿泊が必要な方は、各自でご手配下さい。

地産地消・地域連携講習会 事務局（お問い合わせ先）
（財）都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）プロジェクトきこう部
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル 5 階
TEL03-4335-1983 FAX03-5256-5211 e-mail：chisan@kouryu.or.jp

地産地消・地域連携講習会 日程表

時 間	内 容	講師・会場等
10:00～10:30	開 場・受 付	会場:エッサム神田ホール・2階「多目的ホール」
10:30～10:50	開 講・オリエンテーション	
10:50～12:20 【90分】	第1講義 総論「地産地消の動向と課題」 1. 地産地消の経過と現状 2. 農産物直売所の展開と課題 3. 学校給食における地産地消の実態と課題 4. 地産地消の取り組みの課題 5. 質疑応答	東京農工大学大学院 教授 野見山 敏雄
12:20～13:20	休 憩	
13:20～14:20 【60分】	第2講義「地産地消における農産物直売所の役割」 1. 地産地消の拠点となる農産物直売所 2. 農産物直売所の話題性と日常性 3. 農産物直売所の商品構成の考え方 4. 農産物直売所独自の生産対策 5. 質疑応答	オフィスシンセニアン 代表 勝本吉伸
14:20～14:30	休 憩	
14:30～15:30 【60分】	第3講義「地産地消の学校給食・食育活動」 1. 地産地消による学校給食の展開 2. 地産地消による食育活動の展開 3. 食育・地産地消ワークショップの進め方 4. 地産地消コーディネーターの役割 5. 質疑応答	食ジャーナリスト 金丸 弘美
15:30～15:40	休 憩	
15:40～16:40 【60分】	第4講義「地産地消による食と商品開発」 1. 地産地消による食メニュー開発の進め方 2. 地産地消による商品開発の進め方 3. 地産地消の情報発信の進め方 4. 生産者と実需者の連携体制づくり 5. 質疑応答	山際食彩工房 代表 山際博美
16:40～16:50	休 憩	
16:50～17:50 【60分】	第5講義「地産地消による生産振興と地域内連携」 1. 地産地消による農業生産振興 2. 新しい農産物生産と農業の付加価値化 3. 地産地消を担う、農業の6次産業化 4. 生産者と実需者の連携体制づくり 5. 質疑応答	コスモファーム 代表 中村 敏樹
17:50～18:00	アンケート回答・閉講	

各講義の最後に質疑応答の時間を設けます。

当日の運営により時間配分に変更がある場合はご了承下さい。

地産地消・地域連携講習会 講師紹介

東京農工大学大学院 教授（農学博士）

野見山 敏雄

福岡県農業改良普及所、福岡県農業総合試験場勤務を経て、1992年より東京農工大学勤務。2008年より同大教授。専門は農産物流通と産地形成、青果物の産直流通、卸売市場制度、有機農産物流通、地産地消、ネットワーク型産直の展開条件に関する研究など。現在、「都民の食の安心推進協議会・委員・座長」（東京都）、「全国環境保全型農業推進会議・委員」（農林水産省）。

主な著書『産直商品の使用価値と流通機構』（日本経済評論社）『これからの農協産直』（家の光協会・共編著）『食料危機とアメリカ農業の選択』（家の光協会・共著）等

オフィス シンセニアン 代表

勝本 吉伸

奈良県農業改良普及員、JA 営農指導員などを経て、奈良県明日香村の農産物直売所「あすか夢販売所」の店長を開設時より約8年務める。店長として地域特産品の開発や販路開拓、都市との交流、学校給食への地元農産物の提供や地産地消活動等に携わる。2007年に農産物直売所コンサルティング事務所「オフィス シンセニアン」を設立。現場経験に基づき、全国の直売所の経営改善などにあたっている。農林水産省選定「地産地消の仕事人」、JA 全中地産地消全国協議会専任アドバイザー。

主な著書『農産物直売所 出品者の実践と心得100』（家の光協会）等

食ジャーナリスト

金丸 弘美

食からの地域再生、食育と味覚ワークショップ、地域デザインをテーマに全国の地域活動のコーディネートやアドバイスを行う。食のテキストづくりから行う「食のワークショップ」が好評で、小中高や大学から自治体、一般人向けまで広く実践。現在、総務省地域力創造アドバイザー、内閣官房地域活性化応援隊地域活性化伝道師、農林水産省ブランド化支援事業プロデューサー。

主な著書『創造的な食育ワークショップ』（岩波書店）『田舎力 ヒト・物・カネが集まる5つの法則』（NHK 生活人新書）『「地元」の力 地域力創造・7つの法則』（NTT出版）他多数。

山際食彩工房 代表 / 全日本司厨士協会 関東総合地方本部 福島県本部会長

山際 博美

県内旅館、ホテルにおける地産地消メニュー開発に携わるなど、県産農林水産物の理解促進や、宿泊施設の地産地消に対する意識向上に貢献している。また、「あいづのこだわり食材普及推進協議会会長」として、消費者、実需者（外食、ホテル・飲食等）を対象とした会津地方の伝統野菜等の調理法を紹介するセミナー開催や、DVD「あいづのこだわり食材100選」作成に尽力。生産者と加工業者、または学校給食関係者とのパイプ役を務める。近年は地元食材を活用した料理講習会講師として全国的にも活躍。農林水産省選定「地産地消の仕事人」。

コスモファーム 代表

中村 敏樹

長野県上田市の農家に生まれ、香川大学農学部卒業後、農産物生産指導、流通コーディネーターなどを30年以上手がける。全国各地で農業の指導をしながら、自ら年間200種類を超える野菜を高松と千葉で生産し、香川県内、首都圏のレストラン・ホテルやマルシェに出荷。生産者や生産団体、自治体向けの生産指導・講演・農業プロデュースや、自治体・日本野菜ソムリエ協会・企業などで年間200回を超える講義や講演会を行う。現在、日本野菜ソムリエ協会講師、東京農業大学講師、日本食育ランドスケープ協会副理事、「マルシェとちぎ」専任アドバイザー、食農連携コーディネーター。

FAX送信 03-5256-5211

地産地消・地域連携講習会 参加申込書

平成24年 月 日

氏名			
所属先			
役職			
所在地	(〒 -) 都道府県名もご記入ください		
電話番号		FAX番号	
メールアドレス	@		

地産地消の推進に関し、質問や特に知りたいことがあればご記入下さい

--

ご注意ください

複数名でご参加の場合でも必ず各自ごとにお申込み下さい。

申込書の受領確認のメールをお送りします。申込後1週間をすぎてもメールがない場合はご連絡下さい。

定員になり次第締め切りますので、申込状況をご確認いただいてからお申込み下さい。

個人情報の取り扱いについて

ご記入いただいた個人情報は、当機構の個人情報取り扱い方針に則って管理し、本講習会の実施に関する事務処理、事務連絡、当機構の活動のご案内のみに使用いたします