

晴れやかな青空が広がり、緑豊かな季節となりました。

近況のお知らせです。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」5月号で特集を組みました。

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。



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。

ジビエ（猪）を精肉にする「日本猪牧場」の活動は「月刊 NOSAI」4月号で特集。

「イノシシ専門の精肉店 鳥取県倉吉市・日本猪牧場」<https://r.goope.jp/inosisi29/>

鳥取県の中中部、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買い取り精肉にする加工処理施設を運営。

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。



👉 全国農業共済協会 HP

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

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

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 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)

写真は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>

食のワークショップ

鳥取県倉吉市で女性陣を中心に地場食材で食のワークショップを開催していただきました。その報告書ができました。<https://x.gd/YlQbx>



活動と料理レシピが紹介



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。



ニジマスと白ネぎのあえもの

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。



猪肉のシェパーズパイ

猪肉ひき肉に、バター、みじん切りの玉ねぎ、ニンニク炒め、人参、セロリ、マッシュルーム、トマト水煮缶、トマトケチャップ、ウスターソースほか調味料を加えて作った「猪肉ボローニャソース」に、ジャガイモを



炒芦菜猪

中華鍋を熱し、太白胡麻油を入れ、タケノコ、猪バラ肉薄切り、セロリの順に炒め、塩、醤油で味をつけ、片栗粉、水でまとめる。



猪肉三枚肉のニンニクソース

猪三枚肉塊1本を、葱、ニンニク、生姜等の香味野菜を入れ水から茹で、薄くスライスし皿に並べ、キュウリ、もやしを盛り、それに醤油、砂糖、酢、ラー油、ニンニクのすりおろしのかけ汁をかける。



猪肉の叉焼(チャーシュー)

猪肉肩ロース塊を幅5センチ、厚さ2センチほどにカットし、素製糖、塩、紹興酒、豆鼓、ニンニク、黒コショウなどの調味料につけ、オーブンで焼き、青梗菜、水菜、小松菜など青菜を飾る。

活動は食のブランド・食育活動・地域商品開発・農業振興の目的で実施されたもの。倉吉市の「地方創生」の活動から生まれました。今後も実施される予定です。活動のベースとなったのは各地で行われた実践活動で、それが「**創造的な食育ワークショップ**」(岩波書店)として本なり、総務省の目にとまり地方創生の地域振興政策として各地で実施されることとなったものです。おかげで、大きな広がりとなっています。

食のワークショップ活動は以下の本で紹介しています。

「創造的な食育ワークショップ」金丸弘美著（岩波書店）<https://x.gd/NOVgP>

食育基本法の背景から国内の実践活動までを詳細に紹介。総務省地域力創造アドバイザー拝命のきっかけになった本です。ここから各地で食のワークショップ活動へと広がりました。

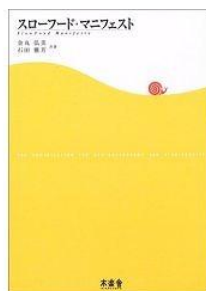
「地域の食をブランドにする！」金丸弘美著(岩波ブックレット) <https://x.gd/uEfBG>

各地で取り組んできた食のブランド化とプロモーション事業の具体的手法を紹介した本。



イタリア・スローフードを現地調査取材。成立の背景。彼らが取り組んできた地域経済マネジメントの仕組み。地域の食を背景と体験から学ぶ「味覚のワークショップ」。プロモーション事業まで詳細に紹介。

「スローフード・マニフェスト」金丸弘美・石田雅芳共著(木楽舎) <https://x.gd/CRKax>



食の雑誌「味の味」(アイディア)のエッセイ「地食がおもしろい」

偶数月連載108回となりました。2025年4月号。「多彩レシピ付きレンコン発信」

茨城県小美玉市のレンコン農家・小松崎由美子さんから採れたてのレンコンが届きました。彼女は見事なレンコンの料理ブックを作成。さまざまな料理をレシピ付きで紹介。レンコンと農業の素晴らしさを発信する活動をしています。「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。 <http://www.ajinoaji.com/>



「味の味」ホームページ

2025年7号 10号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 連載66・67 「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」

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。

「海運業・醸造業で財を築いた中埜半六家の旧邸宅。限界耐力計算で安全性を確認、改修NPOが管理、名所として蘇る」明治22年(1889)建築とされる。管理を手掛けるのは「特定非営利活動法人半六コラボ」。敷地900坪、建物150坪。木造2階建て家屋と庭園と広場に4つの蔵がある。1階の母屋はフレンチレストラン「HANROK」と菓子店『ばあむくうへん研究所』の店舗。2階は4部屋。展示会、落語会、女子会、写真撮影などに利用されている。これらの賃貸収入が伝統的建造物の維持に使われている。実は、この邸宅は取り壊されようとした。しかし市民運動から存続に繋がることとなった。今では、見事に名所として蘇った。

<https://x.gd/DuVWz>



👉バックナンバー

●【連載】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場からその⑩ 2025年3月号 「エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議」より配信。

若い人の人材支援・起業

塾が注目、和歌山県田辺市「たなべ未来創造塾」その1をお届けします。

<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol244.html>

塾生からこの8年で63件のビジネスと22件の第2創業が生まれています。移住は2020年74人、2021年89人、2022年66人にもなっています。●地域づくりの活動で、注目している取り組みがある。和歌山県田辺市が行っている若い人たちのビジネス支援事業「たなべ未来創造塾」だ。2016年から始まった。市と富山大学(2021年から熊本大学)、金融機関、商工会、事業者などの連携で実施され、地元の若い人たちのビジネスプランをサポートし、事業化まで導くというものだ。2024年で9期を迎えた。塾は市役所の会議室で講義が行われ、修了式は和歌山県立情報交流センターBig・U 多目的ホールで、講師メンバー、市関係者、事業関係者、金融機関、財務省和歌山財務事務所、商工会、大学関係者、修了生などを招いて大々的に開催される。続きはコチラからお読みください。

<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol245-4.html>

若い人の人材支援・起業塾が注目、和歌山県田辺市「たなべ未来創造塾」その2

市・大学・事業者・金融機関などが連携しサポート。大きな注目となっている。この取り組みの優れたところがいくつもある。続きはコチラからお読みください。<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol244-5.html>

これまでのバックナンバー<https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1219&a=2023>



長男・金丸知弘は、家族で田辺市へ移住。塾の1期生。本も出版しました。

「子育て世代の快適移住マニュアル」金丸知弘著(誠文堂新光社)

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=212&a=1>

●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！」連載30をお届けします。<https://wan.or.jp/article/show/11720>

★小美玉市のレンコンの素晴らしさを伝えたい 茨城県小美玉市・小松崎由美子さん
レンコン農家の由美子さんは詳細なレシピブックに栄養価、栽培法、歴史などまとめた冊子を作成。生産・販売だけでなく、食べ方までを提案。さまざまな場でレンコンと地域食材の素晴らしさを伝えています。



👉バックナンバー

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

★「自然の中でご飯を食べ、学ぶ。本物の食を子どもたちに届けたい」葛飾区西亀有「こども園すなはら」連載28



「新鮮なミルクから生まれるフレッシュ・チーズを届けたい」連載 27

★群馬県川場村「田園プラザ川場」KAWABA CHEESE。・片岡恵子さん「



(ピザはイーター「ブッラータ」、左から岡崎啓子さん、ジョリートさん、片岡恵子さん。イタリア・ブラにて)

★「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」 連載29

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

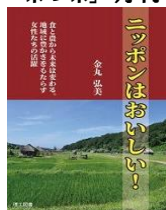


●連載が本になりました！ 農業と食から地域をつくる女性活躍を紹介しています。

「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35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：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・都市農業の魅力を上げていきたい 梅村桂さん

●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:京都府宇治市「うじテレビ」(ディレクター森田誠二さん)



👉 YouTube <https://x.gd/MI627>

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>



●「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



👉 金丸弘美ホームページ

●金丸弘美 ホームページ <https://www.kanamaru-jp.com/home/index.php>

●金丸弘美の好評の地域創りの本●

『田舎力～ヒト・夢・カネが集まる5つの法則』金丸弘美著（NHK出版生活人新書）

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=158&a=1>

『実践！ 田舎力 小さくても経済が回る5つの方法』（NHK 新書）

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=191&a=1>

「ゆらしい島のスローライフ」 金丸弘美著（学研）電子書籍版でも絶賛発売中。

絵：唐仁原教久、写真：阿部雄介 小泉武夫氏推薦（作家・発酵学者）

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=1118&a=1>



『タカラは足元にあり！』（合同出版）『給食で育つ賢い子ども』（木楽舎）

『里山産業論』（角川書店）『幸せな田舎のつくりかた』（学芸出版）

『田舎の力が 未来をつくる』ヒト・カネ・コが持続するローカルからの変革』（合同出版）

『食にまつわる55の不都合な真実』（ディスカバートウエンティティンワン）



『えんや 写真集・唐津くんち』写真：英伸三（家の光協会＝JA 出版部）

『えんや！ 曳山が見た唐津』（無明舎出版）『地域ブランドを引き出す力』（合同出版）

『美味しい田舎のつくり方：地域の味が、人とつなぎ、地域を耕す』（学芸出版）

『新農業ビジネス・伊賀の里ただい大奮闘』（NAP）

●金丸弘美の映画の本 絵：平野恵理子

「こんなSCENEで贈り物」（福武書店）「こんなシーンでウェディングベル」（ベネッセコーポレーション）



👉 金丸弘美書籍一覧 <https://x.gd/Mybjk>