

「月刊NOSA I」（全国農業共済協会）全国の活力ある取り組みを紹介しています。
連載「農と食で高める地域の力」第48回目

横浜市 JA 横浜青壮年部都田支部・都市農業と福祉事務所の農福連携事業 その2

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

2025年7月号（7月1日発売）



横浜市 JA 横浜青壮年部都田支部の農家27名がチームを組み、福祉事務所と話しあい28事業所のネットワーク「てつなぎつづき」と、JA・市とも共同しての「農福連携事業」を実施しています。障害者の人たちに新たな仕事や、生きがいが生れたり、遊休地が蘇ったり、販売のルートが広がったり消費者との接点も生まれたり、大きな成果に繋がっています。

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）

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

2024年10月14日 イタリア・ミラノにて。

令和7年度【スタンダード】新たな知と方法を生む地方創生セミナー 開催
「都市と農村をつなぐ「アグリツーリズム」による地域活性化」

https://www.jcrd.jp/event/seminar/2025/0219_3134/index.html

開催日時：令和7年7月17日（木） 13：30～17：30

会場：一般財団法人地域活性化センター 大会議室

（東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階）



7月17日（木）
13：30～17：30



都市と農村をつなぐ
「アグリツーリズム」
による地域活性化



定員：会場 30名程度 オンライン：定員なし

https://www.jcrd.jp/event/seminar/2025/0219_3134/index.html

主任講師：金丸弘美 総務省地域力創造アドバイザー

【特別講師】小役丸秀一氏 株式会社グラノ24K 代表取締役（左）

多田稔子氏 一般社団法人 田辺市熊野ツーリズムビューロー代表理事（中）

岡田奈穂子氏 株式会社 Table a Cloth 代表取締役/トラベルクリエイター（右）



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「猪肉ポローニャソース」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。

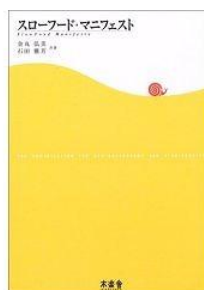
「地域の食をブランドにする！」金丸弘美著(岩波ブックレット) <https://x.gd/uEfBG>

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。



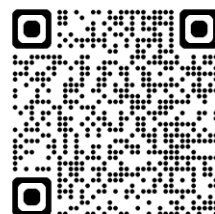
イタリア・スローフードを現地調査取材。成立の背景。彼らが取り組んできた地域経済マネジメントの仕組み。地域の食を背景と体験から学ぶ「味覚のワークショップ」。プロモーション事業まで詳細に紹介。

「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>



●長男・金丸知弘は、家族で田辺市へ移住。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>

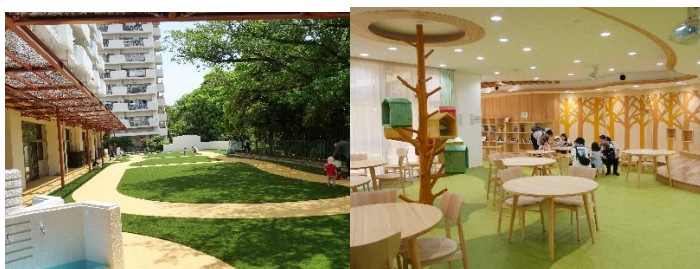


2025年13号(第2・第4金曜日発行)704号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 連載70「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。

東京都品川区八潮5丁目に子育て支援施設「IKUMO やしお」が2025年5月1日にオープン。室内は木材がふんだんに使われぬくもりを感じさせる快適な空間。品川八潮パークタウンの団地1階の施設。1985年の建物で、もとは保育園。都内の公共施設として初めて、既存建築物の改修によるZEB(ネット・ゼロ・エネルギー・ビル)認証を取得。Nearly ZEB(従来の建築物と比較して81%削減)となっている。



👉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25 2025年6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。

国の新たな政策「地方創生2・0」が出された。「地方創生法」が2014年にでき10年。新たなこれからの10年の政策である。「地方創生法」ができたのは、人口が減り始め、高齢化が進み、若い人の地方からの流失があり、東京への一極集中となっており、地方では過疎化のところも生まれるなどの課題が出始めたからだ。そこから、どの自治体も「まち・ひと・しごと創生 総合戦略」を策定し実施することとなった。



●続きはコチラから

配信は「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6月号です。<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol247.html>
これまでの掲載記事：バックナンバー

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



●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「金丸弘美のニッポンはおいしい！」番外編です。<https://wan.or.jp/article/show/11887>

「女性の地域定着のためには「やりがいある仕事」の見える化を」

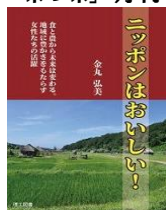


●連載が本になりました！ 農業と食から地域をつくる女性活躍を紹介しています。

「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38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：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)

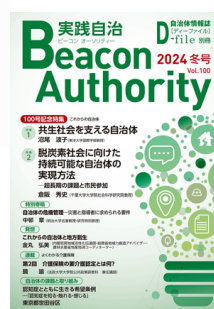


👉 YouTube <https://x.gd/Ml627>

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・伊賀の里だいま大奮闘』（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>

スモールサン・ゼミYAMAGATA

「地域の力が未来を作る 地方創生の新たな動き」

2025

8/27 水曜

17:30-19:45

※終了後懇親会あり

人口減、地方からの若者流失、高齢化、空き家増など、各地で課題になっています。しかし人材支援、起業塾、女性の働きたい仕事創り、移住・定住や新規就農支援、農業と観光と消費者ニーズにあった事業創出、空き家のリノベーションによる新たな活用、海外との新たな連携など各地でイノベーションが起きている。現場の実践活動を紹介します。



開催概要

<開催会場>

山形県生涯学習センター 遊学館 第3研修室
(山形市緑町1丁目2-36)

<開催形式>

現地開催+Zoom配信あり

<参加費用>

講演会：スモールサン会員 2,000円

一般 3,000円

懇親会：8,000円程度

講師 金丸弘美氏

食総合プロデューサー
食環境ジャーナリスト

地域に根付いた食文化を再発見し、各地の元気をネットワークをすることを実践の場から発信。

「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、アドバイス事業、取材および執筆。また各行政機関と連携した食からの地域創り、特産品のプロモーション、食育事業のアドバイザーとして活動している。

お申込み方法

現地参加は会場での当日支払制

オンライン参加は事前支払制となります。

バスマーケットで申込

左のQRコードからチケットをご購入ください。

【申込締切】現地参加：8月22日（金）17時

オンライン参加：8月26日（火）



Webサイトで申込

※オンライン参加は口座振込でのお支払いとなります。

右のQRコードから公式サイトにアクセスし、お申込みフォームに必要事項をご入力ください。

【申込締切】8月18日（月）



【お問い合わせ】スモールサン事務局

☎ 03-5960-0227

✉ kondan@smallsun.jp

🌐 www.smallsun.jp