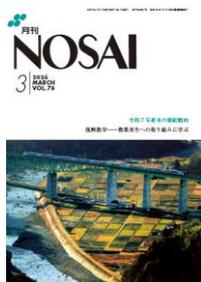


★食・農業・環境・地域づくりの現場から活力ある取組をレポートしています。
毎月10ページで特集。「農と食で高める地域の力」月刊NOSAI(全国農業共済協会)
おかげさまで連載は56回目を迎えました。2026年3月号(3月1日発売)
http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html



木曾農園 HP

若手農家と多様な担い手が育む埼玉県さいたま市発・共創のかたち。さいたま市桜区塚本を拠点とする若手農家・木曾大原(たいげん)さん(木曾農園)の活動は、農業を「生産」だけでなく、「地域の力を再生する基盤」として捉え直す試みとして注目されています。



●これまでのバックナンバー <https://x.gd/bxeil>

★Women's Action Network(上野千鶴子理事長)より配信。●金丸弘美のニッポンはおいしい! 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・こぼと農園 田島友里子さん
さいたま市は「有機農業を推進する都市」を掲げ“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「こぼと農園」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。木曾農園・木曾大原さんもメンバーです。

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



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 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>

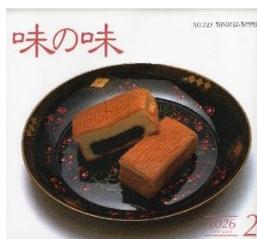
★食の雑誌「味の味」(アイディア)偶数隔月でエッセイ「地食がおもしろい」を連載中

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

★住生活総合産業雑誌「ハウジングトリビューン」(創樹社)

住生活総合産業雑誌
ハウジングトリビューン
Housing Tribune

2026年4号(第2・第4金曜日発行)720号 連続特集 <https://honline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 77「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。

川場村役場・k a w a b a B A S Eに見る百年先を見据えた庁舎建築。森林整備と地域経済の循環へ、地元の木材を使用。群馬県利根郡川場村の新しい役場庁舎が注目となります。村の景観に配慮されたデザインで、村の86%を占める森林資源を生かした木材利用の建築、木質バイオマスの利用、再生可能エネルギーの活用、雨水の利用(トイレの洗浄水)や地域資源の循環を軸にした庁舎です。



バックナンバー

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

★「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2月号
<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol254.html>

【連載 28】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から。意欲的で活力を生む農業・食・地域活動を毎月現地レポートし紹介しています。～農業プラス観光の集大成 群馬県川場村・道の駅「川場田園プラザ」～年間290万人が訪れる「川場田園プラザ」。群馬県利根郡川場村「道の駅 川場田園プラザ」を再び訪ねることとなった。もともと「令和6年度 食料・農業・農村白書」を学ぶセミナー（一財団法人都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）主催）で、セミナーに参加していた一般社団法人川場村観光協会専務理事の宮内実さんから紹介していただいて、気になっていた施設だ。●続きはコチラよりお読みください。

<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol255-1.html>



この記事は「エネルギーから経済を考えるネットワーク会議」メールマガジンより配信。

<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol255.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>



メールマガジン



バックナンバー

●「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 好評の記事です。
★群馬県川場村「田園プラザ川場」KAWABA CHEESE。・片岡恵子さん



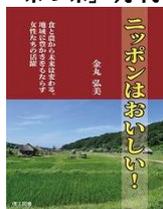
（ピザはイーター「ブッラータ」、左から岡崎啓子さん、ジョリートさん、片岡恵子さん。イタリア・ブラにて）

<https://wan.or.jp/article/show/11147>

●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。



長芋と猪



スイカ



梨と和牛



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、それに米粉、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、卵を割りほくし、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。



ニジマスとと白ネギのあえもの

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。



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。



スイカ外部

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ユイ

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!



レポート

○「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



●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。最新号●金丸弘美のニッポンはおいしい！
連載34 都市に牧場があるという未来——「牧場の価値を社会につなぎ直す」磯沼杏さん
東京・八王子。高尾山のイメージが強いこの街に、実は本格的な酪農牧場がある。八王子の住宅地のすぐそば。70年以上続く「磯沼牧場」だ。場所は新宿駅から京王線北尾高尾山口行で北野乗り換え2つめ山田駅まで48分。駅から徒歩3分。牧場の敷地内には、洗練されたレストランとミルクスタンド、そして「日常を豊かにする食と暮らし」を提案する空間が広がっている。それが2022年にオープンした「TOKYO FARM VILLAGE」だ。<https://wan.or.jp/article/show/12327>



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



👉バックナンバー

ウィメンズアクションネットワーク Women's Action Network



フェミニズムを伝える・学ぶ・つながるサイト

●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

●「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



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



👉 プロフィール

●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>

●著作38冊、企画・編集・共著に33冊があります。

『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
『田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則』NHK 生活人新書



著作一覧

「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。

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





【金丸弘美 特別寄稿】13

**もっと先の
未来への歩み**

●不定期連載

