

★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。
『農と食で高める地域の力』『月刊NOSAI』（全国農業共済協会）2026年9月号
「有機農業を推進 学校給食と連携 茨城県常陸大宮市・JA常陸」10ページで特集。
連載は62回目を迎えました。

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



常陸大宮市、JA 常陸、JA の子会社「株式会社 JA 常陸アグリサポート」、県の普及センター、生産者、学校給食センターが連携。有機野菜や有機米を生産し、市内の小中学校 15 校、1 日約 2500 食の学校給食に届けています。市役所、JA、給食センターは毎月会議を開き、収穫時期や収量を見通しながら、2 か月前から献立を調整。JA 常陸は、有機米専用の乾燥調製施設を整備するとともに、グループで有機 JAS 認証を取得するなど、生産者が有機農業に参加しやすい体制をつくっています。圃場では、子どもたちによる田植えや稲刈り、生き物調査も行われています。学校給食で有機農産物を食べるだけでなく、農業や自然環境、生物多様性について学ぶ食育の場にもなっています。



●これまでのバックナンバー <https://x.gd/bxeil>

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・発酵食品ソムリエ 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



<https://x.gd/6Vz5m>◎ホームページ（活動詳細と WEB 配信を見ることができます）

★予告：全自治体向け情報誌「月刊地域づくり」（一般財団法人地域活性化センター発行：2万1,500部）10月号基調論文「食を核に、地域の未来をつくる―農・環境・文化・観光を結ぶ『地域力』の現場から―」掲載。

★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9月11日号 17号 (第2・第4金曜日発行) 731号

<https://htonline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 その83「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」

放置された数寄屋建築が地域の学び舎に甦る—町田・浮輪寮再生プロジェクトの挑戦



バックナンバー掲載写真紹介

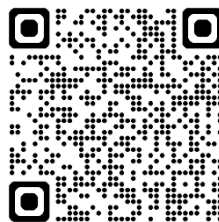
<https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/>

東京都町田市で、解体の危機にあった数寄屋建築「浮輪寮」の再生取材しました。伝統建築の技と環境共生技術を生かし、音楽会や講演会など年間約100回、約2,000人が訪れる文化交流拠点に再生。歴史ある建築を地域の学びと交流の場として未来へ継承する取り組みを、前後編で紹介します。

★食の雑誌「味の味」(アイディア)偶数隔月でエッセイ「地食がおいしい」を連載中
おかげさまで連載は116回となりました。2026年8月号。

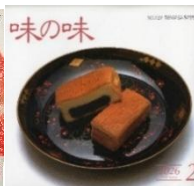
「倉吉市から届いた極上大玉スイカ」

鳥取県倉吉市で食のワークショップを開催していただきました。そのときに出会ったのがスイカ農家の井中農園・井中慧輔さん。井中さんからスイカが届いた。みたこともないような大玉スイカ。輝くような外観、ずっしりした重さ。カットすると瑞々しい果実があらわれて、食べると果汁と甘みが口内に溢れだす。極上の美味しさ、瑞々しさ。これまで味わったことのない美味さ充滿のスイカです。「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。お店に行かれたら、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/rensai/index.php>



バックナンバー

★新たな潮流の農業を特集配信していただきました。

『東京大学農学部弥生講堂内「日本農学アカデミー」』会報第45号2026年7月発行
特集 わが国の農業の将来を考える—今求められているものは何か
農業・食・エネルギーをめぐる現場の新たな潮流 食環境ジャーナリスト金丸弘美

<https://www.academy-nougaku.jp/bulletin045.html>

各地で持続社会に繋ぐ農業が生まれている

- ①「オーガニックファーマーズ朝市村(名古屋)」
- ②参加者が増える都市農業「練馬方式」体験農園(東京都練馬区)
- ③長崎県大村市「おおむら夢ファームシュシュ」
- ④群馬県昭和村に拠点を置く「野菜くらぶ」
- ⑤地域資源を活かした持続的発展モデル — 群馬県川場村の挑戦「田園プラザ川場」
- ⑥地域再生とエネルギーの融合が拓く「農村経営業」の未来
——千葉県匝瑳市におけるソーラーシェアリングの挑戦——



★「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8月号

●【連載34】金丸弘美氏 農業・食・エネルギーの現場から

「見えない価値が地域をつくる——ガストロノミーから考える都市再生と地域形成」

イタリア在住の岡崎啓子さんの講義をもとに、ガストロノミーを都市再生や地域形成につなげる考え方をまとめました。<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol261.html>

観光庁がガストロノミーツーリズムを推進していることもあり、食文化を生かした地域づくりへの関心が広がっています。



配信は、「エネルギーから経済を考えるネットワーク」

これまでのバックナンバー

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



バックナンバー「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

★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！
 WEB Women's Action Network(上野千鶴子理事長・社会学者・東大名誉教授)より配信。
 連載37 会社員から農へ見沼で見つけた「私らしい農業」さいたま市・新規就農した宮田順子さん
<https://wan.or.jp/article/show/12560>



連載36「静岡市・萩錦酒造——酒を醸すことは、文化を育てること」萩原綾乃さん
 静岡市の中心部から少し離れた住宅地に、静かにたたずむ老舗酒蔵がある。
 明治9年創業、140年以上の歴史をもつ萩錦酒造。
<https://wan.or.jp/article/show/12448>

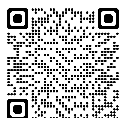


●連載は37回に！ 番外編が10本配信されています。<https://x.gd/CckPR>



👉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

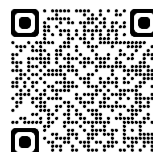


フェミニズムを伝える・学ぶ・つながるサイト

国連は2026年を「国際女性農業従事者年」と定めています

★番外編 「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。そして食のワークショップ。

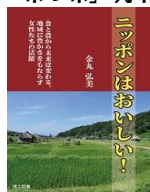


●WAM の連載が本になりました！ 農業と食から地域をつくる女性活躍を紹介しています。

「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・都市農業の魅力を上げていきたい 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開催。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> ●「さつま芋、酒粕、米粉」<https://x.gd/syvDB>

四季に合わせ60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



スイカ外郎



スイカのパートドフリユイ



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



スウィートポテト



抹茶団子



マッケンチーズ



倉吉市のワークショップ。<https://x.gd/6e7af>

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



【金丸弘美 特別寄稿】13

もった先の未来への歩み

●不定期連載



●食と農業と地域資源を活かしたまちづくりユーチューブ配信中
料理家・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>

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

イタリアの現地レポートを特集紹介しています。国が農村観光を推進しており大きな注目に。



★和歌山県田辺市は若い世代の人材育成・起業支援「たなべ未来創造塾」を創設。塾は10年目。9期108名の修了生から、75件の新規ビジネスと、30件の第2創業が生まれた。



<https://x.gd/w7qdCn>



●長男・金丸知弘は、家族で和歌山県田辺市龍神村へ移住。本も出版しました。
「たなべ未来創造塾」の1期生です。

「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>



「わかやま life」

●金丸弘美の好評の食・農業・食育・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/uQbET>

■「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/49mkk>

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

「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/6gR4t>

■「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>

■「ゆらしい島のスローライフ」(学研教育出版)<https://x.gd/L2v9R>



■「美味しい田舎のつくりかた:地域の味が、人をつなぎ、小さな経済を耕す」(学芸出版)

■「地域ブランドを引き出す力 トータルマネジメントが田舎を変える!」(合同出版)

■「幸福な田舎のつくりかた:地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす」(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)

■「タカラは足元にあり! 地方経済活性化戦略」(合同出版)

■「地元」の力 地域力創造 7つの法則(NTT出版)



●著作38冊、企画・編集・共著作作品が33冊あります。



👉 金丸弘美書籍一覧 <https://x.gd/Mybjk>

●食と農業と地域資源を生かしたまちづくり

●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～」
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>



●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/001060389.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