★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11月号

「『つくる』から『売る』『働く』までを学ぶ―埼玉県農業大学校が育てる新時代の農業の担い手―」若者と社会人がともに学ぶ同校では、栽培技術に加え、経営や販売、消費者との対話まで、実践を通じて学びます。週３日の実習、スマート農業、先進農家での長期研修、地域と連携した就農支援を取材しました。農業の担い手を育て、地域の未来につなぐ取り組みを、10 ページにわたり紹介しています。連載は６４回目を迎えました。http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html





バックナンバー

●これまでのバックナンバー　https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024

さいたま市を紹介した関連記事



2026 年 3 月号□第 56 回

農と食がひらく地域の未来

若手農家と多様な担い手が育む、さいたま市発・共創のかたち。木曽農園の木曽大原さんを紹介。



2026 年 1 月号□第 54 回

都市で農が根づくということ

さいたま市で進む「オーガニックシティ」の胎動を、地域の担い手とともに取材。

発行□全国農業共済協会□月刊 NOSAI

月刊 NOSAI·2026 年 11 月号

「つくる」から「売る」「働く」までを学ぶ

埼玉県農業大学校が育てる、新時代の農業の担い手

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

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



https://www.kanamaru-jp.com/home/index.php　◎ホームページ（活動詳細と WEB 配信を見ることができます）

★住生活総合産業雑誌「ハウジングトリビューン」」（創樹社）

Housing Tribune　2026 年　21号 特集 （第2・第4金曜日発行）

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

隔週連載　その85「金丸弘美レポート　田舎再生の現場から」
物の展示から、人が語る「地域の居間」へ――石坂産業「語りべ館」の再生




☚バックナンバー掲載写真紹介 https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/

埼玉県三芳町・石坂産業「語りべ館」。農家住宅を再生し、農具の展示施設から、食・農業・資源循環を語り合う「地域の居間」へ。古い家を生かし、里山の保全と人のつながりを育む実践を紹介します。

★新刊予告　2026 年 11 月刊行予定｜金丸弘美 著・創樹社 発行
「古い家が、まちを元気にする」

空き家・古民家・廃校を暮らしと仕事の場に変えた人たち
連載から全国 35 事例を厳選。改修費・資金調達・運営・収益・地域連携まで紹介。
※書名・内容・刊行時期は予定です。

★対談特集　9 ページ｜2026 年 21 号・11 月 13 日発売
「古い建物を生かす仕事と人を地域で育てる
**　未来創造塾に学ぶ地域再生の進め方」**
金岡省吾さん（熊本大学副学長・教授）×　金丸弘美

地域資源を仕事づくりにつなげ、担い手を育てる方法を語り合いました。

★たなべ未来創造塾は 10 年目。9 期 108 名の修了生から、新規ビジネス 75 件第 2 創業 30 件が生まれています。



「たなべ未来創造塾」サイト

https://note.com/godo_shuppan/n/n528bf5bce707?magazine_key=m3ce23ee2f6af





●長男・金丸知弘は家族で田辺市龍神村へ移住。「たなべ未来創造塾」1 期生。
著書『子育て世代の快適移住マニュアル』（誠文堂新光社）

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






「わかやま life」

★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/bullettin045.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――



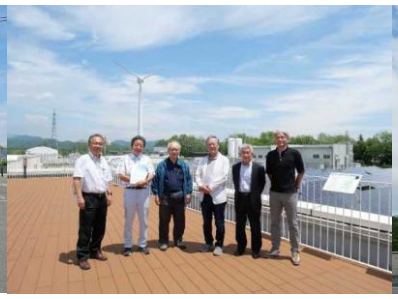


★「エネルギーから経済を考えるネットワーク会議」月刊メルマガ9月号

●【連載35】金丸弘美氏　農業・食・エネルギーの現場から

福島再エネ総集編」として、福島の復興を支える二つの再生可能エネルギー拠点を現地取材に基づいて紹介しています。一つは、国立研究開発法人産業技術総合研究所が、東日本大震災と福島第一原子力発電所事故からの復興に貢献するため、2014 年に福島県郡山市に開設した「福島再生可能エネルギー研究所（FREA）」です。もう一つは、福島県の復興計画に基づいて整備された大規模風力発電事業「阿武隈風力発電所」です。再生可能エネルギーの研究開発と地域産業の創出を通じ、福島の復興と持続可能な地域づくりに挑む現場を紹介しています。▼「月刊　エネ経会議」9 月号（vol.262）

https://enekei.jp/mmz/mailmagavol262.html


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。

★最新　第 38 回「山の恵を食卓につなぐ二人の女性」

ジビエ工房「山の恵」で働く岩本優さんと山口ひろ子さんを紹介。
農作物への被害を防ぐために捕獲されたイノシシやシカの命を食につなぐため、
解体・精肉から販売までを担い、地域の猟師、料理人、食べる人を結んでいます。
家族や自分の時間も守りながら、無理なく働き続ける工夫と、会社や地元の店との連携を取材。
https://wan.or.jp/article/show/12726



岩本優さん（左）と山口ひろ子さん（右）。湯河原町の角屋の店先で。

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

https://wan.or.jp/article/show/12448

●連載は38回に！　番外編が10本配信されています。

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



👈バックナンバー

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://wan.or.jp/article/show/12097

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。

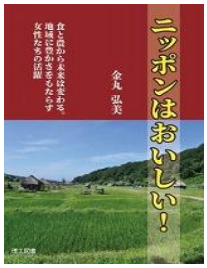


●WAM の連載が本になりました！　農業と食から地域をつくる女性活躍を紹介しています。

「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」「ハウジングトリュビューン」【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://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=214&a=17

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：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://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20250327.pdf

●「スイカ」https://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20250729.pdf

●「梨と和牛」https://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20251023.pdf

●「さつま芋、酒粕、米粉」https://www.kanamaru-jp.com/data/workshop/pdf/workshop20260327.pdf

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。



倉吉市のワークショップ。

https://note.com/godo_shuppan/n/n4eaa74797050?magazine_key=m3ce23ee2f6af

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





★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―」
WEB でも読めます。






https://www.jcrd.jp/publications/chiikizukuri_new/2026/10

農業だけでなく、環境、教育、福祉、文化、観光、エネルギーまでを結ぶ地域資源です。論文では、「秋津野ガルテン」「Ark 館ヶ森」「道の駅川場田園プラザ」「弓削多醤油」「尾畑酒造・学校蔵」、さいたま市の有機農業、横浜市の農福連携、千葉県匝瑳市の営農型太陽光発電など、全国各地の実践を紹介しています。

あわせて、持続可能な地域づくりに必要な「五つの条件」をまとめました。

●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=-PNJgv5pfUO&t=128s

○アグリツーリズム（農業観光）関連資料

https://www.kanamaru-jp.com/data/yotei/yotei1315.pdf

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。





●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）

■『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

■『里山産業論　「食の戦略」が六次産業を超える』（角川新書)

「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。



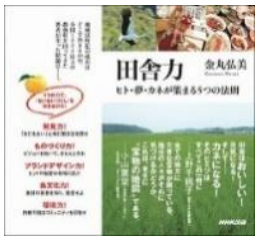




■『田舎力 ヒト・夢・カネが集まる５つの法則』NHK 生活人新書

■『実践！　田舎力　小さくても経済が回る５つの方法』（NHK 新書）

■「ゆらしい島のスローライフ」（学研教育出版）







■『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・コト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、ほかに企画・編集・共著作作品が33冊あります。

👈金丸弘美書籍一覧

https://www.kanamaru-jp.com/book/index.php

★ **「味の味」(アイディア)偶数隔月エッセイ「地食がおもしろい」連載117回。**２０２６年１０月号。「給食の一膳が、田んぼを変えた～茨城県常陸大宮市・JA 常陸と育てる有機農業」　茨城県常陸大宮市。市、JA 常陸、県の普及センター、生産者、学校給食センターが連携し、有機米や有機野菜を市内 15 校の学校給食へ届けています。給食という安定した販路をつくり、子どもたちに地域で育てた食材を届けながら、農地を守り、有機農業を地域に根づかせていく取り組みです。田植えや稲刈りには小学生も参加。毎日の一膳が、食べる側とつくる側を結び、地域の農業を動かしています。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。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

次号 12 月号は「在来大豆の味を伝える湯河原十二庵」(神奈川県足柄下郡湯河原町)

●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)



👈 https://www.youtube.com/watch?v=DG8rw3nl6uc

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。

★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。「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