



調理法も含めた食材の売り出し方について語る金丸さん(奥)＝美浜町小野浦で

## 地方創生 ヒント探る

美浜 食べ物生かす事例学が

地方創生のヒントを参加した。

探るセミナーが十八日、美浜町小野浦の観光施設「食と健康の館」であった。

講師は、全国各地で

町は十月下旬、将来人口を分析した「人口ビジョン」と、人口減少に対応する五カ年の具体策「まち・ひと・しごと創生総合戦略」を決定。セミナーはより効果的な特産品販売などを目指し、町と県が企画。商工、観光、大学、行政関係者らが

食を通じた地域再生に取り組む食環境ジャーナリスト金丸弘美さんが務めた。

金丸さんは、全国の事例を紹介。「何も無い」といわれがちな地域に、どんな食材があるのかを詳細に調べた上で、食材ごとの特色に合わせた調理法を分かりやすく紹介する必要性を指摘。「食べ物売り込むときは、どういった歴史があって、どんなものなのかを自分たちで語れないとダメ。どんな食べ方ができるかはワークショップで考えてほしい」と提案した。

(沢井秀之)