

各地の地域づくりを取り上げたレポートです。YouTubeでの配信、WEB配信がされておりサイトを検索すれば自由に見れます。詳細は金丸弘美のホームページでも掲載。

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/home/index.php>

書籍に関しては図書館にリクエストすれば借りることができます。

●食育と食からの地域づくりの番組ができました。YouTubeで配信中です。

(「うーちゃんねる 金丸弘美」を検索で観ることができます)

●「食育で育む未来の町づくり」(制作:京都府宇治市&「うじテレビ」)

<https://www.youtube.com/watch?v=-ztpU9TX8J8> 各地の具体的事例を写真で紹介します。

●「食育のマエストロが伝える宇治の農業の可能性」岡田剛治(農家)×金丸弘美

<https://www.youtube.com/watch?v=XTcf3RY-qcA>

京都府宇治市の農家さんと今後の持続経済を話します。

(制作:京都府宇治市&「うじテレビ」)

宇治市は食育に力を入れており番組は市との連携事業で生まれたものです。

登場するのは、・鹿児島県・徳之島(世界自然遺産登録)「長寿シンポジウム・給食・食育」

・「100歳まで元気な人はなにを食べているか?」辨野義己著(三笠書房)

・長野県・滋賀県が長寿県な理由 ・兵庫県豊岡市「コウノトリ育む米」

・茨城県小美玉市「食のワークショップ」 ・愛知県名古屋市「オーガニック朝市」

・埼玉県さいたま市「さいたまヨーロッパ野菜研究会」と学校給食

・愛媛県今治市「さいさいきて屋」直売所のトップモデル などです。

●好評連載中!食の現場で活動をする女性を紹介 WAN サイト「金丸弘美のニッポンはおいしい!」

WAN (Women's Action Network) は社会学者・上野千鶴子先生(東大名誉教授)が理事長のネットワーク。<https://wan.or.jp/ueno> 連載はサイトから無料で読むことができます。

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/yotei/yoteidetail.php?&no=768&a=2017>



写真は左から、長野県塩尻市「地産地消コーディネータ・村上加ほりさん、北海道十勝平野「じゃがいもにレシピがついてくる」村上智華さん、山口県周防大島「180種類のジャム」松嶋智明さん、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。

ほか、全国19カ所の女性たちの取り組みを紹介。

●電子版で配信「女性を生かさない農業に未来はない!」上野千鶴子さんの提言

「農業協同組合新聞」特集:JA 全国女性大会」で掲載(2020.01.23)。

<https://www.jacom.or.jp/noukyo/tokusyuu/2020/01/200123-40151.php>

記事の中で連載「金丸弘美のニッポンはおいしい!」のことを取り上げていただいています。

●豊かな住まいと暮らしや町づくりを形にする全国の実践事例を紹介 好評連載
住生活産業総合情報誌「ハウジングトリビューン」(創樹社) サイトで読むことができます。
<https://htonline.sohjusha.co.jp/rensai/kanemaru-report/> 文・金丸弘美



写真左から、福岡県福津市「グラノ24Kぶどうの樹のグランピング」、東京都谷中「町をホテルにする HAGISO」、イタリア・アグリツーリズム、和歌山県田辺市龍神村ジャム加工。

●WEB 人と地域を元気にする地産地消の給食改革! 文・金丸弘美 note 合同出版連携
【第1弾=岡山県笠岡市】医療法人緑十字会笠岡中央病院
https://note.com/godo_shuppan/n/n204e2b09fae7

【第2弾=新潟県新潟市】株式会社総合フードサービス
https://note.com/godo_shuppan/n/nec2ab92053f5

【第3弾=東京都立川市】「ふじようちえん」(食育実践のトップランナーです)
https://note.com/godo_shuppan/n/nc3d358c816e3



(写真は、笠岡中央病院の地産地消給食と農家の連携)

●『調査研究情報誌「ECPR」』Vol.45 号特集
(発行(公財)えひめ地域政策研究センター)<http://www.ecpr.or.jp/>
「地域の食をブランドにする」(特集7ページ) 文・金丸弘美
WEB サイト「地域の食をブランドにする」から観ることができます。
<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n37499.html>



(写真左から、愛媛県今治市「さいさいきて屋のタルト」、東京都八王子「牧場の料理会」、茨城県常陸太田市「常陸秋そばのテキスト」)

- 「地方創生カレッジ」各地で試みてきた食のブランド事業が番組となりました。
【地方創生カレッジ 金丸弘美】で（検索）し登録すれば無料で観ることができます。
好評配信中！「地域資源を生かす幸せな田舎の作り方～小さな経済の地域力・田舎力～」

<https://chihouseisei-college.jp/e-learning/basic/industrialization/127.html>

第1週／ユニット1 食のテキスト化から創るブランディング（動画：6本、合計：56分）

高知県中土佐町「大野見エコロジーファーマーズ」。高知県農業創造人材育成事業。

大分県竹田市「サフラン」のテキスト化とワークショップなど。

第2週／ユニット2 食をプロモーションする（動画：6本、合計：55分）

茨城県常陸太田市「常陸秋そば」。岐阜県高山市「宿雛かぼちゃ」。秋田県能代市「能代のネギ」など。

第3週／ユニット3 個性を育む味覚ワークショップ（動画：6本、合計：61分）

個性を育む「味覚の授業」。大学での体験授業「牧場の料理会」。フランスでのワークショップ。

茨城県小美玉市での食のワークショップ。兵庫県豊岡市「コウホリ育む米」など。

第4週／ユニット4 農村宿泊と観光アグリツーリズム（動画：6本、合計：66分）

農村観光とアグリツーリズム。スローフードとプロモーション事業。イタリアの料理専門学校 ICEF



（写真は、ギリシャでの食のワークショップ、茨城県小美玉市の食のワークショップ）

- 「地方創生」講座を制作していただき映像でのオンライン配信が始まりました。

「自治政策講座アーカイブス」<https://www.copa-web.net/movie>

私の講座は「里山産業論 まちづくりと『食の戦略』3部作」です。

制作・配信は自治体議会政策学会です。<https://www.copa-web.net/>



（写真は、長崎県大村市「おおむら夢ファームシュシュ」）

●発酵食品がいま再び脚光を浴びているワケ(「月刊東京人」WEB版配信) 文・金丸弘美

<https://toyokeizai.net/articles/-/322309>

甘酒、ヨーグルト、キムチ、お酢などを始め、納豆、ぬか床で漬ける糠漬けなど、発酵食品の専門店も生まれるほどの人気に。腸内環境をよくして免疫力を高めると注目されている。



写真は、静岡県「ぬかどっこ」の糠漬け(左)、東京都八王子の牧場の料理と牧場。

●【金丸弘美 特別寄稿】もっと先の未来への歩み(合同出版) WEBで連載配信中です。

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n35062.html>

◎第1弾 4期目のたなべ未来創造塾(和歌山県田辺市)

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n33535.html>

◎第2弾 農村観光の本場からの最新レポート(イタリア:エミリア・ロマーニャ州)

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n34744.html>

◎第3弾 福井県大野市のそばのブランド化とプロモーションのその後

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n34744.html>

◎第4弾 コロナ禍に起きている若者たちの関心・需要の変化

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n36166.html>

◎第5弾 イタリア料理を世界に知らしめた本が翻訳され登場

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n37340.html>

◎第6弾 地域の食をブランドにする 食のテキストづくりとワークショップ

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n37340.html>

◎第7弾 直売所プラスαの売り先を工夫して自慢の野菜はすべて売り切る

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n37500.html>

◎第8弾 「イタリア・スローフードに学ぶ地域農産物のアピール」

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n39321.html>

◎第9弾 若者に届く移住・起業支援の施策(和歌山県田辺市、高知県)

<https://www.godo-shuppan.co.jp/news/n42713.html>



写真は、イタリア・エミリア＝ロマーナ州のアグリツーリズム

金丸弘美の好評の食と地域づくりの本（ぜひ図書館にリクエストしてください）



『田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則』(NHK 生活人新書) 15刷り

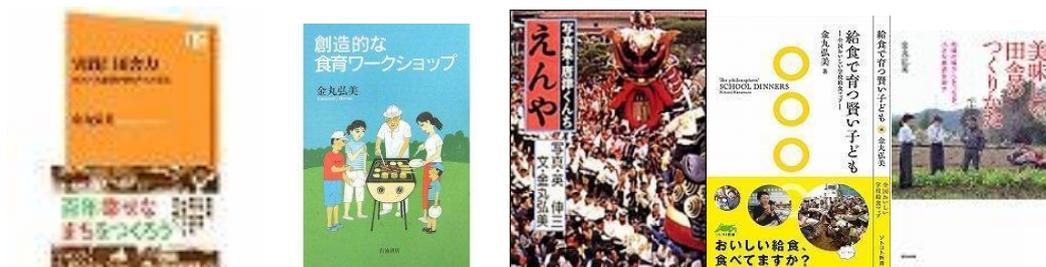
『食にまつわる55の不都合な真実』(ディスカヴァー携書) 3刷り

『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)

『幸せな田舎のつくりかた 地域の誇りが人を繋ぎ、小さな経済を動かす』(学芸出版) 4刷り

『里山産業論 「食の戦略」が六次産業を超える』(角川新書)

『タカラは足元にあり！ 地方経済活性化戦略』(合同出版)



『実践! 田舎力—小さくても経済が回る5つの方法』(NHK 新書)

『創造的な食育ワークショップ』(岩波書店)

『えんや—写真集・唐津くんち』(家の光協会)

『給食で育つ賢い子ども』(ソトコト新書)

『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)

『「地元」の力 地域力創造 7つの法則』(NTT 出版)

『給食で育つ賢い子ども』(ソトコト新書)

『伊賀の里 新農業ビジネスただいま大奮闘』(NAP)

『子どもに伝えたい本物の食』(NTT 出版)

■絶賛発売中 「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（岩波書店） 金丸弘美著 本体 620 円（税込み 670 円）

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?no=209&a=1>

「読売新聞」「日本農業新聞」「旬刊旅行新聞」「FCAJ ジャーナル」「月刊 NOSAI」

など 11 メディアで紹介されています。Amazon「食品産業研究」ベストセラー1位(2019年12月現在)



(写真は、山口県長門市での食のワークショップ)

■新聞掲載「話題の最前線」Yahoo！ニュースで配信。

1・観光と無縁だった農漁村の宿をマッチング 予約サイト「gochi 荘」

<https://www.nikkan-gendai.com/articles/view/life/287734> (WEB 版)

2・富山から和歌山へ 地域を越えて広がる起業支援 「たなべ未来創造塾」

<https://www.nikkan-gendai.com/articles/view/life/289158> (WEB 版)

3・過疎高齢化の島 産物を生かし経済効果と雇用を生んだ「瀬戸内ジャムズガーデン」

<https://www.nikkan-gendai.com/articles/view/life/290754>(WEB 版)

4・九州トップの売り上げと動員を誇る「道の駅むなかた」

<https://www.nikkan-gendai.com/articles/view/life/292688> (WEB 版)

5・農業と旅や観光に結びつけて一年中にぎあう長崎県「おおむら夢ファームシュシュ」

<https://www.nikkan-gendai.com/articles/view/life/295157> (WEB 版)



写真、左から「gochi 荘」主宰・岡田奈穂子さん、和歌山県田辺市・金丸知弘・りさ夫妻、山口県周防大島「瀬戸内ジャムズガーデン」、長崎県大村市「おおむら夢ファームシュシュ」



「ゆるしい島のスローライフ」(学研教育出版) 奄美諸島・徳之島が舞台。世界自然遺産に認定
金丸弘美著 絵:唐仁原教久、写真:阿部雄介 小泉武夫氏推薦(東京農業大学名誉教授)

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?no=1118>

「【島 Interview | 訊く】金丸弘美さんインタビュー「島にあるものが素敵なんだ」(離島経済新聞)

<https://ritokei.com/article/interview/7471>

雑誌での掲載紹介です。

● 「産業新潮」(産業新潮社)10月号



「地方が進める新たな挑戦 (4 ページ特集) 文・金丸弘美

地方の活性化に向けて産官学金融機関連携で始まった人材育成塾の試み」

富山大学連携、高岡市、魚津市、和歌山県田辺市など。熊本大学でも始まる。

<http://sangyoshincho.world.coocan.jp/>

巻頭特集インタビューは発酵学の小泉武夫先生。9 ページの特集。

「世界に誇る日本の伝統的技術・発酵が秘める限りなき可能性」

発酵食品の多面的な機能性・可能性の優れた点を小泉先生が具体的に丁寧に詳細にお話しされています。読み応え十分です。

小泉武夫先生は「特定非営利活動法人発酵文化推進機構」の理事長をされています。

<https://hakkou-bunka.jp/>

私は小泉武夫先生のお誘いで「発酵文化推進機構特任研究員」を拝命しています。

小泉武夫校長「発酵の学校」を受講しこの度「発酵食品ソムリエ」認定証をいただきました。



●住生活産業事業総合雑誌「ハウジング・トリビューン」(創樹社) 連載中

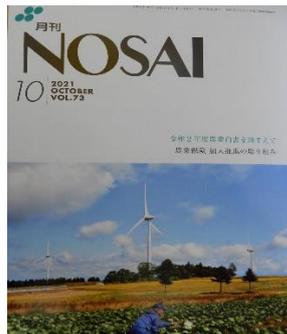
<https://htonline.sohjusha.co.jp/> 「田舎再生の現場から」10月8日No.18。

「ヨーロッパ野菜研究会がカフェ事業に進出 公的な施設で地産地消を推進 農家と消費者と料理家が出会う場に」岩槻地区「ヨロ研カフェ」が誕生し注目 <https://g161508.gorp.jp/>

●月刊『クリンネス』(一般財団法人 環境文化創造研究所)で連載中

<https://www.kanbunken.org/> (2021年11月号)「奄美諸島世界遺産」

イカリ消毒が母体。 <https://www.ikari.co.jp/> 全国100か所の事業所で冊子は配布。



●食の雑誌『味の味』(アイデア)でエッセイ「地食が面白い」を連載中

10月号(10月1日発売)。連載87回。 <http://www.ajinoaji.com/>

「極上の味わいと至福の詰まった大分県日田市の原木椎茸」

20年以上前にガイドブックで紹介したことがきっかけでそれを喜んでくださり、以来、毎年、極上の干し椎茸を送ってくださるのが梅木昌一さん、須美子さんご夫妻。

●「月刊 NOSAI」(公益社団法人全国農業共済協会=NOSAI協会)

http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html 「農と食で高める地域の力」連載中。

「イタリア野菜のトップ生産地 埼玉県さいたま市 その1」

多彩なイタリア野菜の栽培で注目されるようになったのが、

埼玉県さいたま市の「さいたまヨーロッパ野菜研究会(略称=ヨロ研)」だ。

13軒の農家からなる「農事組合法人 FENNEL(フェネル)」と、種苗会社、レストラン、流通会社、JAなどが連携しているもので、事務局は中小企業を支援する公益財団法人さいたま市産業創造財団にある。

今では、イタリア野菜の栽培と消費では国内でもトップクラスとなっている。