

食・農業・環境・地域づくりをテーマに毎月現地取材レポートを出しています。

●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。

●金丸弘美のニッポンはおいしい！ その32

「農業を体験することから障害のある人たちに生きがいを引き出すことができる」

野々垣睦美さん <https://wan.or.jp/article/show/12145>

横浜市都筑区仲町台にある高次脳機能障害者の支援施設「クラブハウスすてっぷなな」統括所長・野々垣さん。彼女が会長の28事業所加盟する都筑区障害者事業所ネットワーク「つなぎつづき」と、JA 横浜青壯年部都田支部の農家がチームを組み、障害のある方々を畑に迎えて農業の現場の仕事だけでなく、福祉事務所では袋詰めや出荷作業、野菜の販売。またイベントやマルシェでの販売事業などの取り組みを実現。この農福連携事業は、都市農業・農福連携の取り組みとしてだけでなく、地域と持続社会に繋ぐ新たな活動として注目となっています。



●連載31「環境にやさしい野菜を広め、自給率の向上にもつなげたい」

群馬県太田市・鈴木かすみさん <https://wan.or.jp/article/show/12052>

農業経験ゼロから野菜栽培を始め有機 JAS 認証の農業を展開し注目。

3ha。約 40 種類の野菜を栽培。共感した女性たちがスタッフとして参加。
学校との収穫体験、体験農園も開いています



👉 バックナンバー

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

●金丸弘美のニッポンはおいしい！ 番外編「ガストロノミー食文化」

「読み応えのある圧巻の記事！」のコメント付きで配信していただきました。

<https://wan.or.jp/article/show/12097> 全国から多くの反響が寄せられています。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」の持続経済を創る仕組み。地域活力を創造する活動を特集しました。ぜひ覗てください。



雑誌連載。●「月刊NOSAI」(全国農業共済協会) 連載は51回目となりました。

活力ある農業の現場を毎月10ページで現地取材でレポート。

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

2025年11月号(11月1日発売)イタリア仕込みのチーズが人気 群馬県利根郡川場村道の駅「川場田園プラザ」人口3,314人の村に年間290万人が訪れる。フレッシュチーズの工房が人気。手掛けているのは片岡恵子さん。2019年4月オープン。酪農農家から届く生乳が原料。モッツァレラ、リコッタ、ブッラータ、ストラッキーノなどがある。どれも最上の美味しさ。



●WEB【連載】金丸弘美氏に聞く「農業・食・エネルギーの現場から」配信です。連載25回。

~7種類の牛がいる体験型牧場 東京都八王子市・磯沼ミルクファーム~
大学の課外授業で「牧場の料理会」を実施してきたところです。7種類の牛90頭を飼育東京都八王子市小比企町にある「磯沼ミルクファーム(磯沼牧場)」。新宿駅から京王線特急で約40分の山田駅から徒歩5分にある体験型の牧場だ。牧場見学や乳絞り、餌やりなどもでき「酪農教育ファーム」の認定も受けている。

周辺は緑に囲まれた優雅な環境にある。「ホルスタイン」「ジャージー」「ブラウンスイス」「エアシャー」「モンペリアルド」「ミルキングショートホーン」「ガンジー」など7種もの牛がいるという国内でも珍しい牧場だ。全体で約90頭になる。

牧場には工房があり、ここで作られるジャージーのヨーグルトは、格別の味わい。生乳の乳脂肪が高く、ヨーグルトはまるでフレッシュチーズをさらに濃縮したチーズのように濃厚で、素材の味わいが深く、じっくり堪能できる人気の商品だ。 <https://enekei.jp/mmc/mailmagavol251-4.html>



これまでのバックナンバー記事

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

エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議：メールマガジンより配信

<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol249.html>

2025年 20号 (第2・第4金曜日発行) 708号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 連載 73・74「金丸弘美レポート 田舎再生の現場から」連続特集

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。

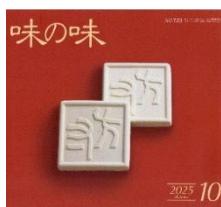
授乳服の開発/販売、女性のライフスタイル提言と実践で知られるモーハウス主宰の光畠由佳さん。子育て世代の交流拠点や起業支援の場として 2023 年 11 月 7 日、新たに開設した Mo-Cafe(モーカフェ) 場所は茨城県つくば市山中 480-38 にある。<https://cafe.mo-house.jp/> 建物は 1994 年 4 月に竣工した個人住宅「SOFT AND HAIRY HOUSE」をリノベーションしたプロジェクト。テーマは「フェムテックカフェ」で、女性(Female)とテクノロジー(Technology)を組み合わせた「フェムテック」。子育て世代を支援するため、起業相談、助産師相談、子供向けイベントなどを月 1 回程度の頻度で開催している。



●バックナンバー

●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」を連載中です。

111回となりました。2025年10月号。「牧場と一体化した素敵な食事処」東京都八王子市小比企町の牧場『磯沼ミルクファーム』 <https://www.isonuma-milk.com/> 牧場に「ファーム バーゼル」(TOKYO FARM VILLAGEFARM BASEL)が誕生。牧場のミルクや地元の野菜などをを使った料理、牧場のヨーグルトやスコーン、プリンなどが販売。「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



バックナンバー

これまでの掲載記事一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/yotei/yoteidetail.php?&no=1257&a=2024>

次回は 12 月号で「ミルクを凝縮したようなフレッシュチーズ・ブッラータ」です。

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

令和6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

鳥取県倉吉市で開催。3月「長芋と猪（ジビエ）」<https://x.gd/QyOIp>

7月「スイカ」<https://x.gd/3rE7R> 10月「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。



3月



7月



10月



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、それに米酢、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

ひとくち大のささみに塩胡椒し、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、卵を割りほぐし、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を焼いて、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。



ニジマスとと白ねぎのあえもの

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、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、スイカゼリーレ液を作る。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、スイカゼリーレ液を注ぎ固める。



スイカ外郎

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して。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ュイ

スイカ果汁を加熱し、ベクチンと砂糖の混合を少しづつ加え混ぜる。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

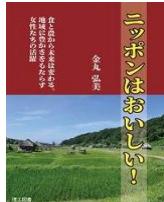
スイカ果汁にグラニュー糖、水あめ、レモン汁を加えて沸騰させ、火を止めて60度ほどに冷ました後、ゼラチンを加えよく溶かして型に流し固めれば完成！

●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://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：秩父蒸溜所・ブランドアンバサダー吉川由美さん／千葉县いすみ市：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

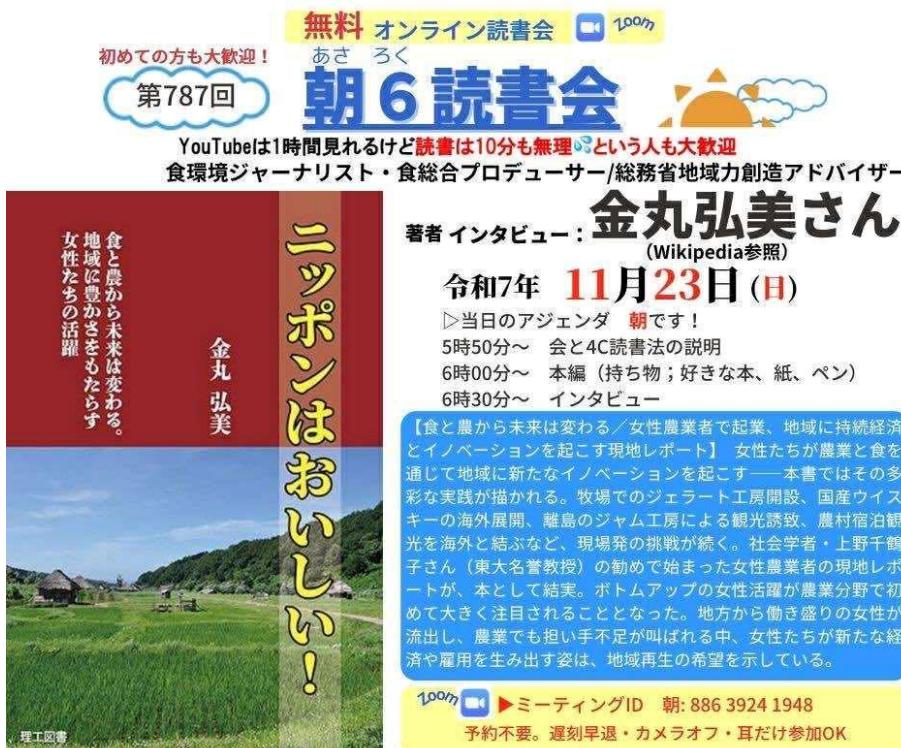
★予告

「ニッポンはおいしい！ 食と農から未来は変わる」

【女性農業者で起業、地域に持続経済とイノベーションを起こす現地レポート】

ZOOM開催です。11月23日(日)朝6時30分からの「#朝6読書会 朝の部」

著者インタビュー 食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー 金丸弘美さん



女性たちが農業と食を通じて地域に新たなイノベーションを起こす！本書ではその多彩な実践が描かれる。牧場でのジェラート工房開設、国産ウイスキーの海外展開、離島のジャム工房による観光誘致、農村宿泊観光を海外と結ぶなど、現場発の挑戦が続く。

社会学者・上野千鶴子さん（東大名誉教授）の勧めで始まった女性農業者の現地レポートが、本として結実。ボトムアップの女性活躍が農業分野で初めて大きく注目されることになった。地方から働き盛りの女性が流出し、農業でも担い手不足が叫ばれる中、女性たちが新たな経済や雇用を生み出す姿は、地域再生の希望を示している。

Zoomにて開催。入退出自由、予約不要、無料。カメラオフ、耳だけ参加もOK。高校生以上参加可。先着300名限定参加可能。

<https://us02web.zoom.us/j/88639241948?pwd=ci9iT2MyeGRwNnhWVExbnNpcWxEQT09>

ミーティングID: 886 3924 1948

パスコード: 778899 ●こちらからも入れます <https://lit.link/asa6dokusho>

●当日のアジェンダ 朝です！

5時50分: 朝6読書会と4C読書法の説明

6時00分: 朝6読書会 本編(好きな本、紙、ペンをご用意ください)

6時30分: インタビュー

●朝6読書会公式ファンサイト サムネイル

<https://asa6dokusho-fun.studio.site>

●主宰 中林久のFacebook

<https://www.facebook.com/hisashi.nakabayashi/>

●「ニッポンはおいしい！」(理工図書)

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=214&a=1>

●うなぎにこだわる食味文化誌「うなぎ百撰」

<https://www.unagi.co.jp/shopall.html>

秋号にエッセイを掲載していただきました。冊子は鰻蒲焼のお店で配布されています。

「鰻は家族の暮らしとともにあった。」家族と暮らした世田谷での鰻のこと、移住して暮らした奄美諸島・徳之島での天然鰻。妻の視点から書きました。



地域資源を生かしたまちづくりユーチューブ配信中

YouTube 続集



<https://www.youtube.com/watch?v=-PNJgv5pfU0&t=128s>

●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」推進活動を実行しています。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る。



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。

國の人材派遣事業:金丸弘美は登録されており、國の制度で現地にうかがうことができます。

●総務省の人材派遣事業 総務省地域力創造アドバイザー 地方創生のサポート。

<https://www.soumu.go.jp/ganbaru/jinzai/>

●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>



👉 総務省



👉 内閣府

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

高知県観光特使/発酵文化推進機構特別研究員

金丸弘美（食環境ジャーナリスト・食相合プロデューサー）

●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>