

●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。

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。

●金丸弘美のニッポンはおいしい！

その33「資本主義のリズムじゃなくて、自然のリズムで生きたい」

さいたま市・こばと農園 田島友里子さん

さいたま市が注目です。

「有機農業を推進する都市」を掲げ市長が“オーガニックビレッジ宣言”を行いました。中心となったのは新規就農「こばと農園」田島友里子さん。さいたま市は毎年20名近くが新規就農。若い農家のネットワークが生まれ市が全面協力しています。

<https://wan.or.jp/article/show/12214>



●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」

横浜市・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「つなぎづき」と、JA横浜青壮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、福祉事務所での出荷作業、野菜の販売。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33回 番外編が10本配信されています。 <https://x.gd/CckPR>

**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

●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。

**★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。



**★「佐渡島の酒蔵から国際交流の場を生み出す」尾畠酒造・尾畠留美子さん**連載29  
<https://wan.or.jp/article/show/11538>



**★小美玉市のレンコンの素晴らしさを伝えたい 茨城県小美玉市・小松崎由美子さん**  
レンコン農家の由美子さんは詳細なレシピブックに營養価、栽培法、歴史などまとめた冊子を作成。生産・販売だけでなく、食べ方までを提案。さまざまな場でレンコンと地域食材の素晴らしさを伝えています。



<https://wan.or.jp/article/show/11720>

**★「自然の中でご飯を食べ、学ぶ。本物の食を子どもたちに届けたい」**  
葛飾区西亀有「こども園すなはら」連載28



<https://wan.or.jp/article/show/11242>

**「新鮮なミルクから生まれるフレッシュ・チーズを届けたい」連載 27 好評の記事です。**  
**★群馬県川場村「田園プラザ川場」KAWABA CHEESE。・片岡恵子さん**



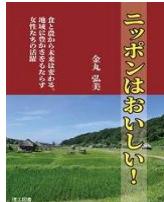
(ピザはイタリア「ブッラータ」、左から岡崎啓子さん、ジョリートさん、片岡恵子さん。イタリア・ブラにて)  
<https://wan.or.jp/article/show/11147>

●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：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

●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。

<https://enekei.jp/mmz/mailmagavol253.html>

【連載26】金丸弘美氏に聞く 農業・食・エネルギーの現場から

～都市農業と福祉事業所の農福連携事業

神奈川県横浜市 JA 横浜青壯年部都田支部(その2)～

農業の中心は横浜市独自の「農業専用地区制度」。

JA 横浜青壯年部都田支部の農家 27 名のチームによる農福連携事業は、28 事業所によるネットワーク「つなぎつづき」と、JA・市とも共同で活動し、大きな成果を上げている。この農福連携事業は、どんなきっかけで始まったのか。農業の中心となっているのは、横浜市独自の「農業専用地区制度」。「横浜市環境創造局農政推進課」の資料によると、「総合的、計画的な整備を実施することにより、新鮮な農産物の市民への供給、地域の自然や田園環境の保全、災害等から市民を守る防災空間の確保」などとある。

続きを読むコチラよりお読みください。

<https://enekei.jp/mmc/mailmagavol253-5.html>



これまでのバックナンバー記事 <https://x.gd/rPi5A>

●2026年2月20日「エネ経会議活動報告会」<https://x.gd/Ng6kB>

「再エネ・省エネで持続可能な社会と地域経済循環を目指して！」開催。



●友好団体の最新情報も案内されています。

■ 気候変動イニシアティブ(JCI) <https://japanclimate.org/>



■ 自然エネルギー財団 <https://www.renewable-ei.org/>



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。

雑誌連載53回目●「月刊NOSAI」(全国農業共済協会)

[http://www.nosai.or.jp/nosai\\_kasou/syuppan.html](http://www.nosai.or.jp/nosai_kasou/syuppan.html)

2026年1月号(1月1日発売)

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——

さいたま市は「有機農業を推進する都市」を掲げ市長が「オーガニックビレッジ宣言」を行った。生産者グループ「さいたま有機都市計画」がある。代表は新規就農の田島友里子さん。現在 26 戸の農家がメンバー。市が全面協力。新たな動きが始まっている。さいたま市の新規就農者数はここ数年 20 人前後いる。都市部としては異例の多さだ。背景には同市が整備した新規就農支援がある。さいたま市の都市農業を特集です。



次号 2 月予告 横浜市戸塚区 株式会社小野ファームを特集です。畜産をメインに  
ジェラート、アイスクリーム工房、焼き肉店などを経営する都市型畜産で注目です。

●これまでのバックナンバー <https://x.gd/bxei1>



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 2 号 (第 2・第 4 金曜日発行) 718 号 連続特集 <https://htonline.sohjusha.co.jp/>

隔週連載 75 「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。

鳥取県倉吉市巖城「古民家ゲストハウス倉吉」を特集しました。築 107 年の旧庄屋敷をリノベーションした宿泊施設。敷地面積は 417 坪。裏手は向山があり緑豊かな景色が広がる。家の周辺は田園となっている。パンフレットもホームページも丁寧に作成されていて外観から部屋の間取り、アクセス方法、地図、値段、周辺の観光地など、写真、絵なども豊富。海外から多くの人が訪れる。



●バックナンバー

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

## ●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予定。  
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>

それぞれ20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。



3月



7月



10月



わさびドレッシング



ささ身のわさびピカタ



ニジマスのステーキ



ニジマスと白ネギのあえもの

わさびのすりおろしに、数種類の春の野菜（二かぶ、スナップエンドウ、菜花、カリフラワー、セリ、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。

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。

塩胡椒したニジマスを焼いて、パター、小麦粉を入れて火を入れ、パイソンで伸ばし、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す。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、ペ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！

## ●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



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

●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 金丸弘美氏聞く~」

<https://youtu.be/DG8rw3nl6uc> 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

## ●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>



●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。

112回となりました。2025年12月号。ミルクを凝縮したようなフレッシュチーズ・ブランーダ  
<http://www.ajinoaji.com/> 薄いチーズの袋に包まれた中に、モツァレッラの細い生地が入っていて上が結んである。これをピザの真ん中に置いてナイフを入れると、まるでミルクそのままのようなチーズがあふれ出す。魅せられてしまった。作っているのは片岡恵子さん。場所は群馬県利根郡川場村「川場田園プラザ」KAWABA CHEESE  
<https://denenplaza.co.jp/>「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/rensai/index.php>

予告 2026年2月号は、さいたま市 田島友里子さんの有機野菜を紹介

●自治体向けの雑誌「月刊ガバナンス」12月号特集に寄稿しました。

<https://x.gd/L4I9Z>

発行:株式会社ぎょうせい 特集「自治・地域をめぐる私の論点 2025→2026」

テーマ「各地で台頭する農業からのイノベーション」

農産物直売所・農家レストラン・農家民泊・体験教室・地域連携・都市農村交流事業など、各地の活力ある実践の取組から、現在動いている農業からの新たな経済活動の動きを紹介



●令和8年「地域未来創生スクール」(主催「ふるさと財団」)で講師をします。

金丸の講義テーマは「食を活かした地域プランディング」です。



<https://www.furusato-zaidan.or.jp/school/recruiting-2nd/>

## ●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](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

## ●味覚講座から地域ブランドまでノウハウを満載

『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 電子書籍配信

<https://www.kanamaru-jp.com/book/bookdetail.php?no=149&a=1>



「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。

●長男・金丸知弘は、家族で東京から和歌山県田辺市へ移住。本も出版しました。

「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>



田辺市は、産官学金融連携の人材育成事業「たなべ未来創造塾」が注目されています。この8年で塾生から63件のビジネスが生まれ、22件の第2創業が生まれています。同時期に250人が移住してきています。金丸知弘は塾1期生です。



→たなべ未来創造塾

<https://tanabe.miraisouzoujuku.com/>

## 金丸弘美 (食環境ジャーナリスト・食相合プロデューサー)

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

●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](mailto: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>

金丸弘美著作一覧 <https://www.kanamaru-jp.com/book/index.php>