

# 農家にきちんとお金が入る 仕組みを作ってほしい

ないづくしの離島や中山間地であっても、活力と雇用の場を創出している「田舎」がある。有名なところでは、大山町農協や馬路村農協、もくもくファームなどだ。こうした地域はなぜ成功できたのだろうか。

金丸さんは、共通点は、地域特性を明確に打ち出し、生産から加工、販売、営業、宣伝までトータルなものがづくりができ、地域経済が循環する仕組みがある、地域の景観や産物などを総合的な視点で組み合わせ演出している、ものまねではなくオリジナル性に富んでいる、情報発信力が高く、イメージ戦略に長けている、地域全体に目配りしたデザインが考えられていることだと分析する。

これまで全国約800か所の農山漁村を訪ね歩き、そこで学んだことを書いたり話したりするうち、次第に生産者や行政の人たちと一緒に地域づくりにかかわるようになった。本書は、その実践をもとに、地域づくりを成功に導く5つの法則（①発見力、②ものづくり力、③ブランドデザイン力、④食文化力、⑤環境力）を各地の様々な現場を紹介しながら解き明かしている。

「5つの法則はこれまで行政主導の地域づくりでさんざん言われてきた。だけど抽象論で語られ、ブランドや地産地消、食育といった言葉だけが先行し、誰も具体的な手法がわか

## 著者の訊く!

# 田舎力 ヒト・夢・カネが集まる 5つの法則

## 金丸弘美

NHK出版 / 700円＋税 ☎0570・000・321

かなまる・ひろみ 1952年生まれ。食環境ジャーナリスト。「食と農からの地域再生」「地域のブランドデザイン」をテーマに全国800あまりの農山漁村取材し、地域づくりや食育事業のコーディネイトに携わる。総務省地域力創造アドバイザーを務める。著書に『創造的な食育ワークショップ』『ゆらしい島のスローライフ』など多数。大妻女子大学家政学部、明治大学農学部非常勤講師。



らず、一過性のイベントに終始している。農家は自給率や地産地消のために農業をしているわけではない。儲からなければ一緒に動いてくれない。農家にきちんとお金が入る仕組みを作らなければ、地域づくりは持続しない」と、行政主導の地域づくりを叱る。

15年前に子どものアトピーをきっかけに、食の現場や農家取材するうち、「どこで作られたか判らない食ではなく、子どもたちに本物の味を覚えてほしい」と食育への思いを強くした。農家で話を聴き、その農産物を使った料理を食するという生産者と消費者を結ぶ講座を企画していたが、イタリアのスローフードの現場取材した時は、「そのシステムと戦略の巧みに舌を巻いた」という。

スローフードはNPOが地域の食をテーマに、出版やコンサルティング、イベント、教育、大学運営などを事業連携させ、多様な食文化を持続させる仕組みをつくっている。特に消費者に地域の食材を伝え、手づくりと大量生産の違いを教えるワークショップの手法や食材のテキストに感心したと話す。

大分県の食育アドバイザーを務めた際に、一流のシェフを招き、地域の食材を使った新しい料理法を学び、それをテキストにするワークショップを2年間で20本ほど展開した。その後、各地の食の地域づくりに携わり、忙しく行き来する日々が続いている。

「最近ようやく食育と地域づくりが連携できる環境が生まれつつある。小さな試みだけど、これが全国的に展開するようになれば、ほんと嬉しいよね」と楽しそうである。

(K)