

○平成 25 年度地産地消優良活動表彰

ユネスコの無形文化財に、和食の登録が期待されている。季節感を大事にし、また地場で採れる素材をいただくという、和食文化の根底を支えているのは、地産地消ではないかと思う。

地産地消優良活動表彰は平成 17 年度から始まり、今年で第 8 回目。審査は、活動の中身は勿論のこと、どういう方々が活動に関わり、支えて、そして地域に効果をもたらしているかという点に着目してきましたが、今回は、地産地消の取り組みが、地域のコミュニティを活発にしたり、また地域の文化を支える力を持っていると感じさせる内容のものがたくさん見受けられた。



今年の応募の特徴としては、一つに、地産地消が多様な取り組みに広がり、進化、発展しているということ。地産地消が言われ始めた時は、直売所を作り、地場の非農家世帯に食べてもらうという目的の取り組みが多かったが、昨今は、地産地消への取組みを契機にして、地域の課題を意識し、それをどう克服すべきかを考え、活動している。

二つ目に、そのような取り組みは、高齢者、学童を含む一般消費者を巻き込んでいるということ。例えば、地域の自然環境保全活動、耕作放棄防止の取り組み、食育、都市農村交流、更には住民の健康維持などで、地産地消は新しいコミュニティの創造に繋がっている。地産地消の活動は、市民運動やコミュニティ活動に広げていける可能性があり、そのモデル的な事例が沢山見られた。

三つ目は、これまでの地産地消は中高年者が活動の中心であったが、今回の受賞団体には、次の時代を引っ張ってくれる若い人たちが活動に加わっているということ。一過性ではなく、持続的に発展する活動であることが裏付けられていた。

地産地消の取り組み方によるが、市場のニッチ（隙間）がまだたくさんある。地場産を使った商品づくりが基本であるが、心のこもった手作りの品、商品と一緒に地域の良さを売り込むことなどで、マーケットは広がっていく。そうすれば、単にスーパーとの競争にはならない。今回の受賞団体には、スーパーのインショップをうまく活用している事例もあった。既存のスーパーと共に生きるというのも一つの大切な考え方である。市場は飽和状態で競争も多く、価格競争に陥りやすい。そうならない工夫やヒントが見受けられた。

地域振興部門で農林水産大臣賞受賞の兵庫県の宍粟市学校給食センターは、あえて自校式で地域密着型、あえて和食の給食を心がけて提供している。地元の農協や営農指導員などの協力を得て取り組んでおり、地産地消学校給食の事業にとどまらず、食育、地域の活性化や交流、環境や景観を守る活動までの広がりをもって、大きな効果を生んでいる点が評価された。

交流促進部門で農林水産大臣賞受賞の秋田県のナチュラルスタンスクラブ（ナチュラルスタンスとは、「自然体」という意味）は、背伸びをせず、常に自然体で自分たちが作っ

たものを買ってもらおうという精神で取り組んでいる。軽トラでの移動販売から始まり、スーパーに地産地消コーナーを設置していただくようになった。

考え方としては、スーパーに来るお客さんには、地産地消品を買って貰い、地産地消を求めて買いに来るお客さんには、スーパーの仕入れ品も買って貰う。このような連携で、市場を混乱させず、地元のものを大切にして販売している点が評価された。

全国地産地消推進協議会会長賞受賞の富山県のJAくろべ女性部は、JA女性部の部会活動を通じて、地域に地産地消の考え方を根付かせている。更に、この地産地消の活動を行っているメンバーの中から自然発生的に食育活動や地域の歴史的遺産である農業用水路「巻江」（“まきえ”と読む。加賀藩政の時代にこの地方に築かれたもので、湧水を取水し、中腹の水田に灌水する小用水路）の保全活動を行うなど、世代を超えて地域住民が一体感を高める部会活動に発展している点が評価された。

○第6回地産地消給食等メニューコンテスト

イタリアのスローフードは、まずは子供たちに地域の美味しい食材の味を教えることに取り組んでいる。味を教えて、次に食材を調理する方法を勉強して、その食材を手にいれるために、地域の生産者を応援しようという流れである。メニューコンテストには、そのような活動の体系が期待されている。

今年は150件の応募をいただいた。出展メニューの評価は勿論ながらも、年間でどのようなメニューづくりの工夫を行っているか、地域と連携した地産地消の取り組みやその成果など、慎重に公正に審査を行った。傾向としては、学校給食の応募が多く、東北や関東、九州からの応募が多かった。来年はぜひ、近畿、中国四国からもたくさん応募していただきたい。

応募の内容を評価すると、その第一は、新メニューの開発や、地域で昔からよく食べられている料理を学校給食のメニューとしてアレンジして取り入れるなどの工夫されている。

第二に、学校給食・社員食堂部門においては、給食時間に、給食に使用した地場農産物を紹介することで、郷土の理解に繋げる取り組み、給食だよりの発行、家族や父兄への情報提供、学校給食から地域のコミュニティに広げていく活動などが見られた。

第三に、料理の彩りや盛り付け方が、児童生徒が美味しく食べられるように工夫されている事例が多かった。

農林水産大臣賞受賞の岩手県の矢沢保育園では、マコモダケや日本で唯一、花巻市で飼育されるほろほろ鳥、三陸の海産物や雑穀など、地元食材をふんだんに取り入れたメニューを提供している。また体験学習の一環として、旬の食材を使ったクッキング体験や、保護者に意見を聞く機会を作って保護者の意見を反映させるなどの点が評価された。

文部科学大臣賞受賞の石川県宝達志水町立押水中学校は、年間の地産地消率30%以上と高く、また県内水産物の加工品について、県の協力を得ながら、独自で栄養分析を行い、カルシウム豊富な給食メニューとして提供している点など評価された。

外食・弁当部門は、メニューの内容が益々洗練され、魅力的なものが増え、その土地で採れたものを出来るだけ活用した健康志向のメニューが多くなってきている。残念なことに、応募写真の中には、お膳の配置に違和感を感じるものがあった。お椀の位置も

料理には大事なことであり、日本の食文化、マナーの面からも、しっかり伝えていくことは重要で、その意義も本コンテストにあるのではないかと、審査委員会において確認された。

農林水産大臣賞受賞の滋賀県の多賀クラブは、古民家を活用してレストランを開業しており、月に1度、公開日を設けて、そばうち体験や試食会等を行うことで交流活動に広げている点が評価された。また、食料産業局長賞受賞の福井県の株式会社アスピカは、冠婚葬祭の行事や介護事業を展開する中、故人の好きだったメニューや地元の伝統的な料理を取り入れるなど、年間40万食の地産地消メニューを提供し、また地域に雇用を生んでいる点など評価された。

本日受賞された皆さんは、今後も地域の先頭に立ち、地産地消活動の継承・発展に寄与していただきたい。