

平成 29 年
11 月 8 日開催

えな「たべる」プロジェクト

今回も「食」「農」
あわせて 60 名
が参加！

第 2 回 食農交流会 報告書

パネルディスカッション

11 月 8 日（水）、恵那文化センター集会室にて 2 回目となる「食」×「農」交流会が開催されました。これは地産地消と食育による健幸都市の実現を進める恵那市が当地域の生産者と料理人の連携を深めるための場として開くもので、8 月 30 日に続いての開催となります。前回の交流会の中で提案されたもののひとつに、ネットワークの形成がありました。後日、SNS によるグループネットワークが発足し、現在 30 数名の参加により運用されています。

ディスカッションの中では、「生産者のリアルな情報を知りたい。もっと参加してほしい。」「はじめは反応が薄かったが、徐々に活性化。始まったばかりの割にはよいのでは。」などという意見がありました。今後も参加者が増え、当地域の食と農の情報交換が活性化されるよう、今後もこのネットワークに期待しましょう。

食、農それぞれの立場から意見を交わす



パネルディスカッションに続いて、食農連携&地産地消の最前線基地である『直売所』のあり方について

研修『消費者の信頼を勝ち取る直売所とは』 ～おばあちゃん市・山岡システム～

道の駅おばあちゃん市・山岡の駅長後藤妙子さんを講師に、ミニ研修会が行われました。おばあちゃん市では、『食べ物を売る立場の責任は衛生管理にありそれが基本』というコンセプトを軸に運営がされており、「生産者と消費者のふれあいを大切にしている」「お客さんから注文があった場合は会員のリストなどから生産者へ連絡、入荷、お客さんへ連絡するなど対応している」「生産日誌の提出を義務づけし農薬の使用状況をチェック」「安心の品質に自信があるということは売る側の元気となり、お客様の信頼を得ることにつながる」などという話を聞くことができました。食農流通の拠点とはこうあるべきで、今後の食農連携を加速するには直売所の果たす役割が大きいということを教えていただいたように思います。



後藤駅長による楽しい講話



消費者とのふれあいが生きがいに



直売所とは地域の
生産者(出荷農家)
と消費者(利用者)
を結ぶ「食の拠点」

1×1笑(商)談会

交流会の後半では、今回も生産者が持ち寄った農産物や加工製品を料理人にPRする時間が設けられました。料理人にとって生産者がどんな思いで作っているのか、素材を知る良い機会となっています。今後は、反対に生産者側が料理人がどんなものを欲しがっているのかを知り、それを自身の生産に生かすことができれば、さらに食農連携が加速するのではと思われます。



2回の交流会をとおして、今後やらなくてはいけないことが少しずつ見えてきたように思います。1つは、

今後やるべきこと

皆さんの力で立ち上げた現在のネットワーク（SNSによる情報交流広場）を、参画者を増やしながら運営していくこと。1つは、料理人側が欲しい食材のリストを生産者側に投げかけ、生産者がそのニーズに応えるような形で取り組む形に変えられないか、という点です。上記ネットワークを実験場として進めていければと思います。そしてさいごは食農拠点のあり方です。直売所のような最前線拠点があり、そこに食と農をつなげるコーディネーターがいれば、農家のやる気につながり、地域の食文化も向上するのではないのでしょうか。このあたりを来年度に重点的に取り組めればと思います。ぜひ皆さんの熱意をかたちにしていきましょう。

◆◆◆交流会自体も今後も開催していきたいと思っています。例えば、地域一丸となって食文化の推進を図っている先進地に学ぶ回や、生産者が持ち寄るイチオシ食材を即興で鉄板料理に仕上げる『KITCHEN OUT in ENA』といった催しができればと計画しております。少しずつでもこの輪を広げ、えな地域のすばらしい食文化をともに発信していきましょう。



■担当；恵那市農政課 横光、塚本 TEL0573-26-2111 (内 369) Fax0573-25-8933
e-mail tetsu_yokomitsu@city.ena.lg.jp