

「地産地消の仕事人」について

1. 「地産地消の仕事人」とは

「地産地消の仕事人」（以下「仕事人」という。）とは、地場産物の安定供給体制の構築など地域の農林水産物の生産、販売、消費をつなぐ中心的な役割を果たし、今後、各地の地産地消のさらなる発展のために活躍が期待される方々です。今般、都道府県等からの推薦に基づき41人選定しました。これは、昨年9月に48人を選定したことに続き2回目の選定となります。

2. 選定の経緯

(1) 農林水産省のホームページ等を通じて公募するとともに、地方農政局等を通じて地産地消の取組を行う団体へ仕事人の推薦依頼を行いました。

公募期間：平成21年7月7日～8月10日

(2) 9月17日（木）に開催された選定委員会を経て、都道府県等から推薦された45人の中から41人を仕事人として選定しました。

【「地産地消の仕事人」選定委員名簿（敬称略）】

氏名	所属・職名等	備考
秋岡 榮子	経済エッセイスト	座長
永木 正和	国立大学法人筑波大学名誉教授	
中田 典子	福井県小浜市企画部食のまちづくり課 課長補佐	
野見山 敏雄	国立大学法人東京農工大学大学院教授	
米本 雅春	全国農業協同組合中央会 暮らしの活動推進部長	
和田 正江	主婦連合会 副会長	

<選定対象>

- ① 優れた地産地消の取組を実現する上で中心的な役割を果たした者
- ② 優れた地産地消の取組を実現する上で重要な助言や指導、コーディネート等を行った者

<選定基準>

- ① 候補者が参加する又は候補者の指導や助言を受けた地産地消の取組が優れているか
- ② 候補者の活動が優れているか

3 今回選定された「地産地消の仕事人」の特徴

今回、選定された仕事人は、農業者などの農業生産の場で活躍されている方々、料理人や食品加工業者、栄養教諭などの地場農産物を活用している方々のほか、新たな分野として、地元の魚介類を食堂で提供するなど水産物の地産地消に取り組んでいる漁協組合長（No.17）、大学で大学生とともに地産地消に取り組んでいる生協食堂店長（No.25）、入院患者への給食に地元の食材を積極的に取り入れている管理栄養士（No.41）などの方々も含まれています。

○ 所属・職業別

内訳	農業者	18人
	料理人	4人
	農協職員等	3人
	栄養教諭等	3人
	その他	13人

（漁協組合長、大学生協食堂店長、管理栄養士、野菜ソムリエなど）