

鳥取県は、ずっとおいしいか？

鳥取の若い世代が、「食」から鳥取を考えた。



鳥取大学 地域学部
西村花恵さん

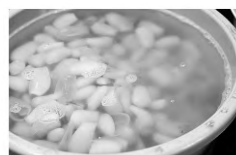
広島市出身。経済学専攻・藤谷浩介氏の影響をきっかけに、農山村を中心に地域づくりに興味を持つ。卒業論文のテーマとして農山村ポテンシャルの参加動機を研究。

井上農園
井上義大さん

「黒らつきよう」販売で
通年雇用の創出を目指す

鳥取大学地域学部4年の西村花恵さん(21)は、農山村を中心とした地域づくりに関心がある。農山村でのボランティアに関心をもち、学生ボランティアの派遣をコーディネートするプロジェクト「農村16きつ」に参加。農山村の魅力を発信するとともに、そこに横たわる課題も肌で感じてきた。

西村さんが訪れたのは、鳥取市福部町でラッキョウの生産と加工製造を営む井上農園の井上義大さん(44)。井上さんは、需要の高い酢漬けのラッキョウを製造販売するほか、生のラッキョウを特別な方法で加熱加工した「黒らつきよう」を手がける。黒らつきようは果実のような甘みと栄養価の高さが特徴。「甘くておいしい」と評判を呼び、国内外から引き合いがある。



高齢化、後継者問題等でラッキョウ農家が減りつつある中、栽培面積の維持を図るため、各農家の負担が増えていることも深刻な問題。特に繁忙期の人手不足は顕著だ。「長年、ラッキョウ切り、植え作業に従事してきた方々の高齢化による引退、炎天下での過酷な作業、農繁期のみの短期アルバイトなど、人材の確保には毎年苦悩している」。井上さんは6次産業化を進めるのは「雇用を増やしたい」という思いから。繁忙期のアルバイトだけでなく、年間通じての雇用であれば「経験を重ねていくこともできる」。地域の農業の未来を見据え、井上さんのビジョンに、西村さんもうなずく。

21歳が鳥取県の食の未来を考えた。

西村さんは、鳥取の地酒の魅力を発信するプロジェクトも行っている。活動を通して感じたのは「高齢化や人口減少などの問題もあるが、農家が農村らしい景観を守っていくために、需要のある作物とは何かを考えていくことは大切な1つの要素」だということ。そして、井上さんの話を聞き、地域を守ることと農業を改めて結びつけて考えた。「井上さんの視点ははただけどもうかるかだけではなく、福部でどう農業を続けていくか、地域全体のことを考えている。だからこそ、これまでのやり方を少しずつ変えていく必要があるんだと、とても大変だけど、同時にすごく面白い」。



今後は日本酒の魅力を伝えたり、農山村に合う作物を地産の地域から学び考えたりすることで、耕作放棄地にならないための選択肢を増やしたいと考えている。「身近なことから学び、行動を始めていこうです」。

ニッポンを、ずっとおいしく。

ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでに「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の「人ひとり」が「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。今日の食は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしいためには、これからの担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

こうしてフードシフトの新聞紙面は、全国47都道府県地方版にわたって展開されています。紙面の2次エディットから、ぜひその全容をお見ください。

※紙面掲載 2022年10月1日現在のお人口統計に基づく

47都道府県 企画制作
合同企画 新日本海新聞社

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

S-mart エスマート

カイズファーム

鳥取県白ねぎ改良協会

GAINARE
TOTTORI

H株式会社ホクニチ

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

島根県は、ずっとおいしいか？

島根の若い世代が、「食」から島根を考えた。



島根牧場
藤江信賢さん

島根大学 法文学部
西村菜奈美さん

山口県出身。専攻は財政学で、循環型農業に関心が高い。牛舎を訪れるのは中学生のときに乳牛の乳しぼり体験をして以来という。

島根大学 法文学部
木瀬春香さん

島根県隠岐の島町出身。専攻は歴史学。畜産が盛んな隠岐の島町で和牛を見たことはあったが大規模な牛舎を訪れるのは初めて。

島根県でしまね和牛を育てる藤江さんに畜産の未来について尋ねる。

西村菜奈美さんは島根大学法文学部で財政学を学ぶ21歳。同じ学部に通う19歳の木瀬春香さんは歴史学を専攻している。2人は今初めて、「しまね和牛」の生産現場を訪れた。

2人が訪問したのは、出雲市内2カ所で約500頭を育てる藤増牧場。この牧場の和牛肉は2022年に開催された全国和牛能力共進会の第6区(総合評価群)肉牛群で全国1位に輝くなど高い評価を受けている。

和牛の飼育は、子牛を生ませる繁殖農家と子牛を買って育てて出荷する肥育農家に分かれるのが一般的。肥育農家として成長してきた藤増牧場は近年、繁殖にも取り組んでいる。加えて出雲市内で和牛肉を販売するスーパーマーケット、焼肉店を経営、生産から販売まで一貫経営を進めている。



出迎えた藤江信賢社長は、繁殖に力を入れる一方、県内の繁殖農家から子牛を仕入れ続けていると明かし、「うさぎをよければいい。ではだめ。島根全体の畜産業が成長していきたい」と話す。肉質が高く評価される「方」(しまね和牛)の知名度が県外で低いのが悩みで、「県外でのブランディングを進めたい」と考え、官民で案を練っているんだと訴える。牧場で出る牛の糞尿を原料にした堆肥を地元の農家へ使ってもらう取り組みも始めていて、「地域全体で循環型農業を構築したいんだよね」と夢を語る。

2人はさまざまな取り組みを進める藤江社長に「循環型農業が確立されるのを待っていますね」と期待をかけた。

二人の若者が島根県の食の未来を考えた。

「しまね和牛をふるさと納税の返礼品として大々的にPRすれば、知名度が高まる」と消費拡大につながります。地元自治体の財政にも好影響を与え、官民連携での畜産振興予算が確保できるはずと語る西村さん。



「万木瀬さんは語る。」「島根県は東西に広く、また離島も抱えているため、しまね和牛として全体で売り出すよりも、近代まで地理的区分として用いられていた出雲、石見、隠岐の3地域別にブランディングしてはどうでしょうか」



餌やりなどの体験を終えた2人は、充実した表情で畜産の未来に思いをはせた。



ニッポンを、ずっとおいしく。

ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。今日は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これから担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが求められています。「食」を考えると社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

このフードシフトの推進機関は、全国47都道府県地方自治体にて展開されています。新聞の2次元的コードから、ぜひの食を楽しく考えたい。※掲載画像は2022年10月10日現在の人口統計に基づく。

47都道府県 企画制作
合同企画 山陰中央新報社

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

島根県

JALしまね

藤増牧場

人と生きる農業 人と育つ農業
出雲生農

しまねの食文化を伝える
ろんちん

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

岡山県は、ずっとおいしいか？

岡山の若い世代が、「食」から岡山を考えた。

株式会社アーチファーム
植田輝義さん

ノートルダム清心女子大学 文学部
得納菜央さん

社会学から歴史学まで幅広い分野を学び、これを柱として社会を理解して分析する力を養っている。特にフィールドワーク(実地調査)で収集した資料・データを重視し、基礎だけでなく応用力も磨いている。

食から日本を考える。
NIPPON FOOD SHIFT

47都道府県 企画制作
合同企画 山陽新聞社 広告本部

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとり「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。今日は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしいあるためには、これから担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

22歳が岡山県の食の未来を考えた。
体験を終えた得納さんは語る。
手間ひまをかけ、おいしく育てた黄うの魅力を今以上に強
力に発信するためには、SNSの使い方が重要になると考
えています。特にたくさん存在する「う好きな人」を「黄
う好きな人」にするため「#う、#う料理、#黄う」
と関連性のあるハッシュタグを複数使って興味を持ってもら
えそうな情報を伝えたり、オンラインで生産者と消費者が
対等に話せる場をつくりだしていくことが有効だと思っ
ています。増えたファンは自発的に「自分の好きなもの(黄う)」を発信してくれるはず。また
黄うは素晴らしい食材ですが、具体的に何の料理に使えばいいのかわからないところがあり
ます。植田さんは雑誌やブログとの相性が抜群だと教えてくれました。地元の農家自慢の
「絶品黄う料理」のレシピを発信するのいいのではないのでしょうか。これらの手法はさ
まな「売り出したい農産物」に応用できるのではないかと夢を膨らませています。



一方、今後も地域の黄う農家が持続的に運営できるようにす
るためには、雇の認知度アップや取り扱ってくれる店・消費者を増
やす必要があります。得納さんはPRに交流サイト(SNS)の
多角的な活用を提案。「動画サイトで情報発信はしていたが、S
NSの活用は足りていなかったかも」と植田さんは興味深そうに聞
き入っていました。

岡山県で黄う栽培に取り組む植田さんに
持続可能な農業について尋ねる。
ノートルダム清心女子大学に通う得納菜央さん(22)は3年
次、フィールドワークで高梁市の紅茶生産事業に関わったこ
とがきっかけとなって農業に興味を持ちました。そして岡山
ならではの農業を調べるうちに生産量全国1位の「黄う」
の存在を知り、生産現場を体験することになりました。
訪れたのは岡山市北区半佐にある農業法人アーチファーム。
黄色いツナギがトレードマークの代表取締役・植田輝義さん(49)は故郷の兵庫県で会社
員として働いていましたが、1999年に脱サラして黄う農家の婿養子として岡山に移
住。「黄うのみを汁のおしと奥さんに惚れ込んだ」の決断でした。
植田さんが農業を始めたころ、このエリアは140年以上の歴史のある黄う産地なの
に、地元ですら知名度は低く、黄うのおしさを広く伝えなくてはと、植田さんは「黄
う大使」と名乗ってPRを開始しました。県内外の飲食イベントで「黄うばらすし」を
試食してもらったり、収穫体験会や出店販売を行ったり、積極的に活動。メディアでの露
出が増え、影響を受けた若者の就職もありと手こたえを感じています。

