

広島県は、ずっとおいしいか？

広島県の若い世代が、「食」から広島を考えた。



神石高原町産地おこし協力隊
森野古菜さん

安田女子大学 現代ビジネス学部
皆見真衣さん

山口県生まれ。ビジネスを多角的に学び、組織を管理、運営、発展させるリーダーの育成を目指す「ビジネスマネジメントコース」に所属する。

神石高原で鳥獣駆除に奮闘する森野さんに
地域資源としての活用を尋ねる。

安田女子大学現代ビジネス学部でマーケティングやビジネスマネジメントを学ぶ皆見真衣さん(21)は、就職活動に際し、女性活躍や地域課題の解決に力を入れる企業に注目している。これまでジビエ(野生鳥獣肉)や狩猟に縁はなかったが、テレビの情報番組で「猟師になりたい」と語る同年代の森野古菜さん(24)を見て親近感を持ち、話を聞いてみたいと、森野さんが働く備後ジビエ製作所(広島県神石高原町)を訪れることにした。

備後ジビエ製作所は、福山市と神石高原町に製作所を持ち、イノシシなど害獣の処理から加工、販売までを手がける。森野さんは2023年4月に東京都から神石高原町へ移住し、地域おこし協力隊員として同町の有害鳥獣対策プロジェクトに従事。捕獲や処理、加工、製品化を学びながら狩猟免許を同年8月に取得し、猟師への第一歩を踏み出した。同町の獣害による被害額は年に数百万円、人口減少や耕作放棄地の増加、猟友会の高齢化などから里山の出没が後を絶たないという。



同製作所が手がけるジビエは首都圏や関西圏の飲食店を中心に人気が高まり、販路が広がっている。犬向けのペットフードは電子商取引(E-C)大手や自社サイトでの販売が伸びている。需要増を背景に、処理数は19年度の約220頭から22年度は約790頭に増加。23年度は約1500頭を見込む。一方で人手不足という課題があった。神石高原の製作所スタッフは5人、森野さんは「日々捕獲や解体に追われ、加工や製品化にまで手が回らない」とため息をつく。皆見さんは「鳥獣の捕獲から製品化までの工程を分業化し、作業的なハードルを下げることで、働く人がもっと集まるのではないかとアイデアを出す。

21歳が広島県の食の未来を考えた。

現地を訪れ、鳥獣被害の大きさや人手不足などの課題を実感した皆見さんは「施設を取り組みや鳥獣による農作物の被害などをインターネットの交流サイト(SNS)で発信し、若者にもっと知ってもらうことが必要だ」と考えた。例えば同町の観光協会が手がける人気のサウナツーリズムなどと連携した体験をしたり、試食したりするツアーなどを企画して広く注目を集めれば、地域の活性化にもつながるのではないかと考えた。「実際に現場に足を運び、現場で課題に直面している人々と話をし、意見や思いを聞くことで世界観が変わった。今後社会に出てこの経験を生かしていきたい」と思った。



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、これからを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。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、全国47都道府県地方紙において展開されています。紙面の2次元的な部分から、ぜひその全容をお楽しみください。※紙面費 2022年10月1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 中国新聞社

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

本ッがん

エブリイ

田中食品

ハローズ

mishima

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。

山口県は、ずっとおいしいか？

山口の若い世代が、「食」から山口を考えた。



(左)小野美穂
小野端広さん

山口大学 経済学部
古野翔音さん

学業の傍ら、小学生向け職業体験イベントを企画・運営している。高校3年時に地元の大分県で初めて実施。大学進学を機に、今夏県内で初開催。在学中に県内全域でのイベント開催を目指す。

(右)小野美穂
小野綾乃さん

※許可を得て撮影をしています

47都道府県
合同企画
山口新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

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。2022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。今日の「食」は成人の日、全国で100万人(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。

取材を終えて古野さんは次のように語る。「エコフイードによる豚の生産はすごい取り組みで驚きました。こんな仕事があるんだということを子どもたちに紹介してみようと思います。豚まんも個包装の4個入りで、冷凍で手軽な上、家族で分けて仲良く食べる「食のコミュニケーション」そして売り出しているのがいいと思いました。実は職業体験イベントを開催しているのは、心臓の難病を患っているのも、自分が元気に活動している姿を見せることで同じ病の子どもたちに夢を与えたいの思っています。企業回りでは、自分が商品だと思っていて、絶対これやるんだ」と熱量を込めて売り込んでいます。生産者の思いもSNSなどでもっと発信すべきだと思います。共感できる目標があれば社会は変わるはずで。」



「萩むつみ豚」のブランドで知られる「小野美穂」を運営する小野端広さん(46)。「食品残さなどを利用して製造する飼料」「コフィード」を導入し、食品ロス、米粉、野菜などを乾燥、粉砕して穀物飼料と混ぜて豚に与える。「エコフイード」を豚が食べ、ふんをたい肥に還元して田んぼに返す。栽培した作物が解になると、これが循環型農業。いつかトウモロコシも地元で調達して自給率を上げたいと将来像を描く。「小麦粉を多く食べると肉はサシが入り、柔らかくて脂に甘みが出る」と自負するが、精肉と加工品の販路拡大が喫緊の課題となっている。人口減少などでマーケットは縮小しており、県外販売の強化を図る。交流サイト(SNS)やネット通販を積極的に導入。妻の綾乃さん(46)が、同社の主力商品を目標として新商品の「豚まん」を開発。仕事と子育てに追われる母親をターゲットに、電子レンジで簡単調理するだけで本物の味を堪能できる逸品に仕上げた。食による観光振興も目指す。「カウカレーでもカウサンドでもいい。萩を、豚の聖地。にしてマップを作るなどして盛り上げたい」と萩の活性化も視野に入れている。



山口県萩市のブランド豚「萩むつみ豚」。精肉と加工品の販路拡大が喫緊の課題。

山口大学経済学部1年の古野翔音さん(19)は、小学生向けの職業体験イベントを企画・運営する団体の代表を務める。高いプレゼン力と企画力を集める学生起業家が今回取材したのは、販路拡大を模索する萩市吉部下の養豚場・インターネットを活用した販売強化が課題だ。

徳島県は、ずっとおいしいか？

徳島の若い世代が、「食」から徳島を考えた。



徳島大学 総合科学部
下元結理さん

人口約3千人の過疎と高齢化の町に生まれ、地方を元気にする取り組みに関心を持って「地域創生コース」で学ぶ。
現在の調査テーマは観光振興。

（株）農家ソムリエーズ
藤原俊茂さん

「なると金時」を世界に愛されるブランドに！
若手農家たちの挑戦で徳島を盛り上げる。

徳島大学に通う下元結理さん、二十歳。彼女が生まれ育ったのは高知県の限界集落であり、自身も高校進学と同時に地元を離れた。そんな彼女が地域創生に興味を持ったのは、自然な成り行きだったのだろう。現在は、地域の観光振興をテーマに、徳島県内の調査に取り組んでいる。

下元さんの実家は元農家で、子どもの頃は父の育てた野菜の収穫をよく手伝った。彼女のバックグラウンドを知る大学の先生から「生産者の声を聞いてみないか」との提案があり、徳島県のブランドさつまいも「なると金時」の産地へ向かった。

訪れたのは、「なると金時」を栽培する若手農家が集まって立ち上げた、農家ソムリエーズ。代表の藤原俊茂さん（38）は守つていきたい伝統と革新させた産地を掲げ、「なると金時」の可能性を模索している。

原さんはこの伝統を絶やさず、次の世代に繋ぐべく、先代から受け継いだままの技法で丁寧にさつまいもを育てている。さらに「なると金時」を日本国内だけでなく、世界でも親しまれるブランドに育てたいと2011年に海外での販路開拓に着手した。現在では台湾、マレーシアなど多国籍に地域に輸出先を広げて市場拡大に貢献している。

しかし、こうした取り組みとは裏腹に、生産現場で後継者不足、人手不足は顕著だ。伝統を守り、「なると金時」を通じて徳島を盛り上げていくためには、同じ志を抱く仲間がまだ必要だ。



20歳が徳島県の食の未来を考えた。

取材を終えた下元さんは「藤原社長の時代に合わせた販路開拓やターゲットの設定、伝統を守るために細心の注意を払っている点など、私が勉強している観光を通して地域創生と重なる部分がありました」と笑顔を見せた。「徳島には何もない」という人もいますが、地域にあるものの価値に目を向けたいですね。豊かな大地が育み、海外の人からも愛される「なると金時」の市場価値を知れば、県民として誇りに愛着につながると思います。地域への帰属意識向上や定住のきっかけになるかもしれません。外の人呼びこむだけでなく、地域の内側にいる人たちの意識の転換も重要だと感じました。



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」に関す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、我がご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1000万人（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、これからを担う若い世代が、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と思います。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、全国の47都道府県地方紙において掲載されています。紙面の左下隅より、ぜひこの全巻をお読みください。本誌掲載の2022年10月1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 徳島新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

合同会社M&J
輸出入卸売業・貿易業（付）・海外貿易サポート

N・N 協同組合

森六 森六アグリ株式会社
MOHROKU

一般社団法人 徳島県農業会議

JAグループ
新とう、大地と地域の未来。

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。