

3. 審査講評 小泉浩郎氏（地産地消推進活動支援委員会委員長・ 山崎農業研究所事務局長）



～みんなの和と元気を育てる地産地消～

第3回目である今回の表彰事業には、全国から29点が推薦されてきました。いずれも甲乙つけがたい活動でした。推薦調書での評価、必要な現地調査そして2回の審査会を開き、受賞候補を全国地産地消推進協議会理事会に報告し決定致しました。審査に当たっては、昨年同様、特に地域の個性を生かした創造的かつ将来性のある活動に重点をおきました。

「地産地消活動」の持続的発展には、整備された施設、しっかりした組織、独自の経営戦略、優れたリーダーシップ等の存在が重要であり、入れ込み客、客単価、年間総売上、イベントの数等が評価しやすい基準の1つとなっています。多くの推薦調査を読ませて頂き、また、現場のお話を聞きますと、それら目に見えるモノ、数えられる評価の背景には、「地産地消活動」だからこそ、「地産地消活動」ならではの大事なモノがある事を学びました。活動の安定的な展開には、目に見える数字も大事ですが、一般企業と異なる地産地消活動の特徴は、「おいしい」「ありがとう」という生産者と消費者の交流です。

「どう、おいしいでしょう」。生産者の自信を持った問いかけです。

「おいしい」。消費者が満足気に返事をします。

「ありがとう」。生産者も消費者も共に笑みを交わします。

生産者の「おいしい？」と問う自信は、汗を流した「土づくり」と「手作り」にあります。農薬や化学肥料を極力押さえ、風土の力を引き出す「土づくり」を基本にしながら、いのち（作物や家畜）に寄り添い育む「手作り」が、安全・安心の生産にも、おいしいモノ作りにもつながっています。自然といのちに深く関わり、働きかけに応じてくれるこの感動が、心を豊かにし、ゆとりと自信を生んでいます。この生き生きした過程を、地域のみなが、家庭でも、学校でも、医療・福祉機関でもそして地元のレストランやホテルでも共有するのが地産地消活動であり、いま、そういう方向に進んでいます。

消費者の「おいしい」は、安全・安心を基本に素材本来の味への共感です。風土の力を最大限に生かした土地独自の「手作り」の技術には、素材本来の味、旬の味、新鮮な味、伝統の味、お袋の味等「土づくり」から始まる現場での「手作り物語」があります。「ミシュランガイド」東京版は、三つ星レストランを8軒指定し東京を世界中で最も多い都市としました（2007）。三つ星レストランは「食べるために旅行する価値のある店」でコース料理は最低でも一人2万円を越えと聞きます。地産地消の素材本来の味は、思い思いの料理となって家庭の食卓で、学校給食で、地域のホテルやレストランで「おいしい・ありがとう」を語り合う場を展開しています。

生産者も消費者も共に交わす「ありがとう」は、深い信頼の上にあります。顔が見え話が出来る「関係だから、土づくりから食卓まで相互に理解し、信頼しています。その原点は、自分で作り自分が食べる家庭菜園です。家庭菜園は、近くにあるから新鮮、四季があるから旬のもの、毎日必要だから多品目、自分で食べるから減農薬で形に拘らない、食卓に乗せるから多様な料理と加工、生産過程が見えるから安心という特徴があります。この安心・安全な家庭菜園を地域のみなさんにお裾分けするのが地産地消活動です。

このところ、食べ物を巡っての不祥事が続き、追い打ちをかけるように中国からの

輸入冷凍餃子が大きな問題となっています。当面、原因解明と安全対策は、焦眉の急ですが、我が国の低い食料自給率と食べ物を巡る低コスト競争に構造的な問題があります。国民にとって「食べ物とは」が改めて問われ、地産地消の重要性が議論の俎上に上っています。

地産地消活動で先進的は展開をされているみなさんの出番です。食料自給率の向上、地産地消の振興が、一過性に終わらぬためににも、その豊かな経験と貴重な実績をもとに更なる地産地消活動、地域農業の担い手として一層精進されることを心から祈念します。

それでは受賞されたみなさんの、評価された活動のポイントをご報告いたします。

農林水産大臣賞賞、「農事組合法人旬の味ほりがね物産センター組合」昭和63年、女性中心の直売所から出発。平成15年、農事組合法人として組織を拡充し、直売、農産加工、農村レストランを一体的に運営し、学校給食への食材供給、伝承食の講習会、あるいは共同作業所からの雇用受け入れ等、地域活動を活発に進めております。特にこれらの活動により、80名近い雇用を現地に創出し、また地場野菜産地形成にも成功をしております。

農林水産大臣、「農事組合法人かなん」平成14年からのふれあい朝市を母体に、平成16年に「農事組合法人かなん」を開設。なにわの伝統野菜を核に2ヶ月に1回の栽培講習会を開催し、少量多品目、周年生産による新鮮な野菜の安定供給と、管内直売所とのネットワーク体制を確立しております。農産加工、学校給食への食材供給、市内小学校、幼稚園への農業出前教室等が特筆されます。

特別賞、「都賀町学校給食地産地消推進会議」平成16年、地産地消を通して郷土愛や感謝の気持ちを育てるため、「学校給食地産地消推進協議会」が設けられました。度重なる話し合いの結果、地元青果商を含む関係者の協力と役割分担に成功し、学校給食を中心とした各種の食育活動を活発に進めております。平成19年より文部科学省の「地域に根ざした学校給食事業」を実施し、さらなる発展が期待されます。

生産局長賞、「羊蹄山麓味覚フェスタ実行委員会」北海道中小企業家同友会しりべし、小樽支部、社団法人全日本司厨士協会小樽支部等、農外のみなさんが中心となり、農産物を利用する立場から地元の農産物の評価と発信を行っております。特に生産者と料理人との交流が進み、食育活動の推進、レストラン、ホテルでの地元食材の利用促進等、地域活性化に寄与しております。

経営局長賞、「農事組合法人いさわ産直センター」平成11年、農村女性が中心となった直売所から始まり、加工施設や食堂の運営、学校給食や旅館への食材提供、地元小学校の体験学習など、さまざまな取り組みを組織的に展開し、農村女性の就労と生きがいの場の創出、および所得向上に成功をしています。

農村振興局長賞、「農事組合法人小田原産直組合」平成14年から生協と提携した幅広い地産地消活動が一体的に進められています。特に地場産加工品の生産者と消費者の共同開発、あるいは農業体験プログラム、交流プログラム等で年間3,000人以上の参加等が特筆されます。

水産庁長官賞、「窪津漁業協同組合」平成7年から開始された日曜朝市をもとに、平成12年漁協直販センター、平成18年には食堂を整備し、魚を中心とした地域食材の利用、郷土料理の伝承普及とともに、観光定置網、親子ふれあいキャンプ、修学旅行生の漁家受け入れなど、国民の魚離れが懸念される中で、時宜を得た交流活動を進めております。

生産局長賞、「農事組合法人そよかぜ館」平成9年若手農業者10人から出発し、現在会員350名で、地域の地産地消、食農教育、グリーンツーリズムの拠点となる直

売所を経営しています。中でも地域案内人エスコーター、田舎親戚づくり、10種類におよぶ体験教室、遊休地の体験農園化等が特徴ある活動であります。

以上、推薦された集団、そして本日受賞されたみなさんの活動は、いずれも他の模範となる先進的な立派な成果をあげております。みなさんの活動の安定的な発展には、入れ込み客や売上高等、目に見える数字も大事ですが、地産地消だからこそ、地産地消活動ならではの大事なものを学ぶことができました。それは一般企業や商業にはない、「おいしい、ありがとう」という生産者と消費者の直接の交流であります。

生産者側の「どう、おいしい？」という問いかけは、生産者の自信です。

「とってもおいしい」と消費者から返事がかえります。「ありがとう」生産者も消費者もともに笑みをかわします。生産者の「おいしい」という問いの自信は、汗を流した土作りと手作りにあります。農薬や化学肥料を極力おさえ、風土の力を引き出す土作りを基本としながら、作物や家畜も含めて、その命に寄り添い育む手作りが、安全・安心の生産にも、またおいしいものづくりにもつながっています。自然と命に深くかわり、働きかけに応じてくれる、この感動が心を豊かにし、ゆとりと自信を生んでいるように思います。この生き生きとした過程を地域のみなさんが、家庭でも学校でも、あるいは医療や福祉機関でも、そして地元のレストランやホテルでも共有するのが、地産地消活動であります。

消費者の「おいしい」という返事には、安全・安心を基本に素材本来の味への共感です。風土の力を最大限に生かした土地独自の手作りの技術には、素材本来の味、旬の味、新鮮な味、伝統の味、おふくろの味と土作りから始まる現場の手作りの物語があります。

昨年、ミシュランガイドが、東京に8つの三つ星を指定しました。その三つ星の理由は、「食べるために旅行する価値のある店」ということだそうです。そのコースの料理は最低でも2万円は超えると聞いております。それと比較し地産地消は素材本来の味を思い思いの料理として、家庭の食卓で、学校給食で、地域のホテルやレストランで、おいしい、ありがとう、と語り合う場を展開しています。顔が見え、話ができる関係だから、土作りから食卓まで相互に理解し信頼関係が生まれています。

このところ、食べ物をめぐって不祥事がつづき、追い討ちをかけるように中国からの輸入冷凍ぎょうざが、大きな問題になっています。原因究明と安全対策は、焦眉の急であります。その根底にはわが国の低い食料自給率と食べ物を巡る低コスト競争という構造的な問題があります。国民にとって「食べ物とは」が改めて問われ、地産地消の重要性が議論の俎上に上っています。今こそみなさんの出番です。食料自給率の向上、地産地消の振興が、一過性に終わらぬためにも、その豊かな経験と貴重な実績をもとに更なる地産地消活動、地域農業の担い手として精進されることを心から祈念し、講評いたします。