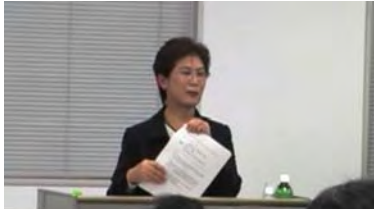


◆第1回／平成21年11月21日（土）福井商工会議所にて実施

①ふくいの食育・地産地消
コーディネーターに期待するもの



森本 照美
福井県農林水産部販売開拓課長

■プロフィール

食品会社やコンビニとの協働により、県産食材・逸品の地産地消をコーディネートする。学習院女子大学では「報恩講」「精進料理」など、宗教や歴史と結びついた「ふくいの食」を講義。

■講座内容

ふくいの食育・地産地消コーディネーター講座を開講する目的や期待する役割を解説。また、地域の食文化を多様に解説いただき、ふくいの食の魅力を紹介した。

②「食」と「農」で、地域社会に
つながりと賑わいを



北川 太一 氏
福井県立大学 経済学部長

■プロフィール

現場に身を置き、地域農業を支える多様な担い手、協同組合、農家生活、農の福祉力を研究。研究会等でのコーディネーター役も数多い。専門は農業経済学、農村地域経営論、協同組合論。

■講座内容

ロッヂデール組合（英）の事例紹介で食と人にはつながりがあるとし、現代では希薄になってしまった農と社会のつながりの重要性を説く。農と食に関する現状と課題にも言及し、今日求められるコーディネーターの役割として地域マネジメントを挙げた。

③伝統野菜の復活をめざして



玉井 道敏 氏
玉井よろず道楽研究所長

■プロフィール

農業試験場を最後に県を退職、私設研究所「玉井よろず道楽研究所」を創設して6年目。ネットワーク化する農業を提唱し、「ふくいの伝統野菜」（共著・福井新聞社刊）が生まれた。

■講座内容

各地域の伝統野菜、ふくいの伝統野菜を紹介。多様性と特色を解説。また、自身が取り組んでいる様々な活動を通し、人材の重要性を訴えた。

④日本の伝統食から
未来につながる食を考える



陸田 幸枝 氏
食文化ジャーナリスト（神奈川県在住）

■プロフィール

ご先祖さんたちが、今に届けてくれた贈り物「伝統食」を求め、全国訪ね歩いた距離は地球何周分になるか、もっか計算中。風土が育んだ食は、お腹ばかりか、こころも満たしてくれます。

■講座内容

津々浦々の農山漁村を訪れ、昔ながらの食文化・伝統食に触れる。豊かな地域の食文化の伝承の必要性を解説。

◆第2回／平成21年12月12日（土）福井商工会議所にて実施

⑤イラストで笑いと食育
～色鉛筆が走る～



多田 くに お 氏
(株)米五会長
ふくい食育ボランティア

■プロフィール
味噌製造業のかたわら、色鉛筆イラストレーターとして活躍。食卓のメニューを描いた作品でサライ大賞、二科展に入賞。著書に「入院ベッドで描いた邦ちゃん糖尿病食絵日記」がある。

■講座内容
自身の闘病体験から食生活の重要性を認識し、独自の芸術活動を通じ、多くの人々に食の豊かさの大切さを説いた。

⑥生産と消費を結ぶ食品流通



加藤 辰夫 氏
福井県立大学 生物資源学部教授

■プロフィール
ズワイガニなどの水産物の流通とブランド化、さらに農水産業から加工・流通業、外食産業を経て消費者に届くまでのフードシステムを研究。専門は食品流通論、水産経営学、地域産業論。

■講座内容
現在の農産物や水産物の流通は複雑多様に。流通経路を明確化することが、食品不安の中で、信用できる地域ブランド確立や新規販売ルートの開発にもつながる。富山マス寿司や小鯛のささ漬を例に講座を展開。

⑦ふくいが生んだ食育の祖
～石塚左玄物語～



岩佐 勢市 氏
JA福井県厚生連代表理事長/食育研究家

■プロフィール
食育の祖、石塚左玄の研究家。「食育、とりあえずは難しく考えずに、家族全員がそろって楽しく食事をすることから始めたいもの」と各地で講演活動をする。NHKラジオ深夜便でも放送。

■講座内容
食が健康をつくる筈が、食源病になってしまう事も。福井に生まれた石塚左玄、食育の祖と言われる業績を紹介しながら、家庭での食育の大切さの啓蒙と健康運動指導士として食と運動による健康づくりを提案した。

⑧農産物直売所
～出品者の実践と心得 100～



勝本 吉伸 氏
オフィス シンセニアン 代表
農林水産省「地産地消の仕事人」（奈良県在住）

■プロフィール
普及指導員等を経て、奈良県明日香村公社が運営する「あすか夢販売所」店長を8年勤める。2007年農産物直売所コンサルティング事務所を設立。専門は地産地消、グリーンツーリズム。

■講座内容
農産物直売所の現状と課題を順にわかりやすく解説。また、考えられる将来性を示し、新たな可能性に言及した。

◆第3回／平成22年1月16日（土）福井商工会議所にて実施

⑨ふくいの健康長寿の秘訣



日下 幸則 氏
福井大学医学部教授

■プロフィール

「ふくいの食育・地産地消推進計画策定委員会」オブザーバー。ふくいの長寿について、社会環境に加え、そばのがん抑制効果や勝山水菜の抗酸化効果など、食が大きな要因であると指摘。

■講座内容

ふくい健康長寿の秘訣を、データをもとに分析。ふくいの栄養調査など健康長寿に優れた食生活・食文化など複合的要素を丁寧に解説。

⑩箸育は食育



浦谷 兵剛 氏
(株)兵左衛門会長（東京都在住）

■プロフィール

箸文化は、日本文化の根幹にかかわるほど重要であり、また箸は単なる食べる道具としてだけでなく、子どものしつけ、人間形成にも大きな役割を果たすとして食育ならぬ「箸育」を提唱。

■講座内容

箸は日本文化の根幹であり、箸道を通じて文化を継承していき、箸を通じて日本の誇りや美徳の育成が行なわれるという考えを披露。いま話題の my 箸についても言及。

⑪農業の地域貢献
～暮らしを支える場づくり～



永井 進 氏
(有)永井農場 代表取締役社長（長野県在住）

■プロフィール

エッセイスト玉村豊男氏との出会いが転機。米、野菜、酪農、ぶどう、ワイン、ジェラートと、夢を形にする若き経営者。「育てられて“いま”がある」として、地域への恩返しを模索。

■講座内容

自身の「永井農場」の運営・経営を通じての考えを披露。地域の中で活動し続ける、必要とされる様になる為には、「地域とともに」「農家としての自立」をテーマとしていくことが大切と講演。

⑫人のこころ
～次代につなげる農村レストラン～



北川 静子 氏
農業法人「せいわの里まめや」代表
(三重県在住)

■プロフィール

地元食材・知恵を活かす農村料理レストラン「まめや」は、農村文化を次代につなげる拠点。住民35人から出資を募り、役場、商工会、地域をつなぐ食コミュニティづくりのキーウーマン。

■講座内容

高齢化や後継者不足で悩む農山が廃れていく危機感から「せいわの里」を共同設立。運営上のエピソードや工夫を細かに紹介。

◆第4回／平成22年2月20日（土）ユー・アイふくいにて実施

⑬⑭地場食材を使った料理教室（実習）



八木敬一氏&野坂誠氏

■プロフィール

福井ならではの「食」をキーワードに生産者、加工業者、流通業者、店舗、消費者が集まり、プロ集団から自然と生まれるアイデアを形にできればと活動中。今回は、味覚、味蓄にスポットをあてる。

■講座内容

シェフ2名による講演と実習。フランスにおける味覚の育成と、食品添加物の講演。実習では素材本来の味を楽しめる調理や味付けを学んだ。

⑮永平寺に伝わる
精進料理の技とこころ



三好 良久 氏
大本山永平寺 典座老師

■プロフィール

大本山永平寺の台所、大庫院（だいくいん）を取り仕切る典座（てんぞ）とよばれる重責の料理長。開祖・道元禪師は「典座教訓」を著し、「食事づくりは仏道そのものである」と説かれた。

■講座内容

大本山永平寺に伝わる精進料理の心を伝える。食べるとは、尊い犠牲の上に成り立つ厳粛な営みであることを再認識し、食に向かう姿勢と作る立場の深い思いを知る講座となった。

⑯ほんとうの豊かさとは何か



杉村 和彦 氏
福井県立大学 学術教養センター長

■プロフィール

比較文明論の立場から「ほんとうの豊かさとは」「21世紀の田舎学」を問い続ける。フィールドワークの原点はアフリカ。今立で地域興しも。専門は文化人類学、農村社会学、農業経済学。

■講座内容

本当の豊かさとは何か？を比較文明の観点からの考え方を披露。何が国の豊かさを決めるのか、GNP以外の別のものがあるのではないかと気付かせてくれる講座であった。

◆第5回／平成22年3月13日（土）福井商工会議所にて実施

⑰全国初「JA（ジャ）ンビニ」で
スローフードのすすめ



泉 牧子 氏

（財）あきた企業活性化センター農工商連携推進員
農林水産省「地産地消の日本人」（秋田県在住）

■プロフィール

J A「秋田やまもと」で地産地消の担当課長として、
伝統食の達人を委嘱、また全国初J A直営コンビニ
「J A（ジャ）ンビニ」の開店に奮闘。第一回全国地
産地消表彰で農林水産大臣賞を受賞。

■講座内容

「JA（じゃ）ンビニ」の立ち上げに参画。その仕組み
と奮闘の様子を解説。秋田における伝統料理の伝承に
かかわる活動報告なども行った。

⑱コーディネーターに求められる
資質と管理・調整能力



土田 志郎 氏

東京農業大学 国際食料情報学部教授
（東京都在住）

■プロフィール

水田農業の担い手の経営管理を研究。5年間にわたり
北陸4県の農業経営研究者をコーディネートして生
まれた「農業におけるコミュニケーション・マーケッ
ティング」（編著）もある。

■講座内容

現在、定義が曖昧である「コーディネーター」とはい
かなる者かを様々な角度から検証。コーディネーター
となるのに必要な能力や条件について講演した。

⑲⑳コーディネーターの役割
～ワークショップでやってみよう～



北川 太一 氏

福井県立大学 経済学部長
森本 照美
福井県農林水産部販売開拓課長

■講座内容

受講生24名を4グループ（各6名）にわけ、地元、
有機野菜レストラン「ファームビレッジさんさん」の
オードブルを囲み「共食」を実施。食事で会話が弾む
中、事例を元に様々な意見交換を行った。



(受講した方からは、次のような感想が！)

- ☆ **もっと幅広い視野を持ち、
地域で活動できるよう自分から働きかけていきたい**
- ★ **出会いを機会として、次へつなげたい**
- ★ **多くの講師陣や問題意識の高い参加者に知己を得たことが
最大の収穫**
- ☆ **「食」は心身ともに大切ということは理解していたつもり
だったが、さらに多方面から展開できることが分かった**
- ☆ **この講座をさらにステップアップさせて、
より専門性の高い講座を開いてほしい**
- ★ **利益を出すと同時に、人のこころや地域の共同体を大事にして
進めていくことが大事**
- ☆ **ここに来なかったら、「食育」に関する知識も止まったままだった**
- ★ **「地産地消」＝「地場産物をお店に陳列」と思い込んでいたが、
生産者と供給体制を共に構築していくことが重要であることが
分かった**
- ★ **実務者を通じた講義は説得力が多く、学ぶことが多い有意義な
講座であった**
- ☆ **受講以前に考えていたこととは違うことがひらめいた**
- ★ **この講座に参加された方と、年に1回ぐらい、意見交換の場を
作って欲しい**