

地域特産物マイスターの集い 在来作物による地域振興



2020.2.14

山形大学農学部 江頭宏昌

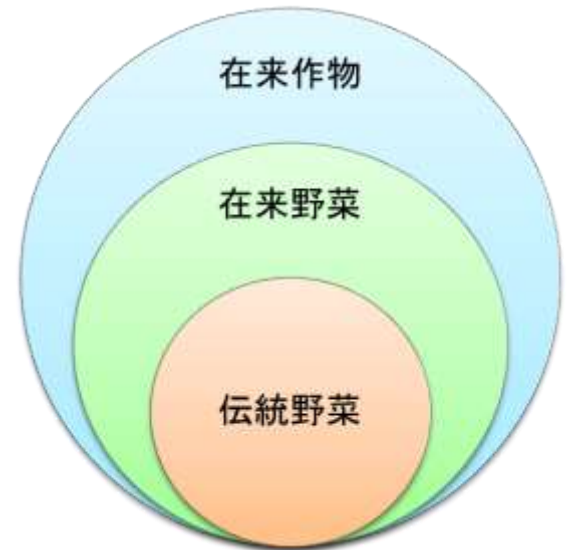
在来作物とは何か

在来作物とは、ある地域で、栽培者自身が自家採種などによって種苗の保存を続けながら栽培し、世代を越えて生活に利用してきた作物をいう。

(山形在来作物研究会の定義)

在来野菜研究の先駆者、元山形大学農学部教授、青葉 高先生が戦後間もない頃から日本各地の在来野菜の重要性を初めて指摘し、その保存を訴えてきた。

野菜の在来品種は
「生きた文化財」



在来作物、在来野菜、
伝統野菜の三者関係

伝統野菜の条件：歴史、場所、品質

伝統野菜の 関心は全国 に広がった

空白に見える北海道、茨城、岩手、富山、群馬、静岡、三重、徳島、高知などでも大小のコミュニティが調査・保存活動している。

合計
688品目



図1 日本全国伝統野菜分布マップ

※「農耕と園藝」2012年7月号の表を改変、28都府県の公的機関や組織によって認証された伝統野菜を日本地図上に矢印で示した

この図は東京大学の
手島英敏先生が作成

地域の活性化とは

→地域経済の活性化?

→文化と経済の両輪による活性化へ

世代間コミュニケーションが円滑

年寄りも子どもも

共有できる価値観がある

生き甲斐

満足感

喜び

助け合いの雰囲気がある

生き生き

目標がある

将来に希望が持てる

後継者がいる

地域の活性化とは？

交流がある

住みやすい

生活に困らない

来訪者が多い

訪れたい魅力がある

若者が住み続けられる

お金がある

子どもを育てやすい

地元の基幹産業(ex. 農業)が元気

住民みんなにお金の回りがよい

日本では戦後(1945年～) 急激な都市人口の増加が起こり、高度経済成長期(1954-1973年) にあらゆる物資の大量生産・大量流通とその効率化が行なわれるようになった。食料生産でも生産、流通の効率化が追求されるようになった。



在来品種

1. 区別性 ○
2. 均一性 ×
3. 安定性 ○

在来作物は一般的に、そろいが悪く、生産・流通効率が悪い。

後継者不在→栽培者が高齢化



畔藤胡瓜

(山形県白鷹町)



花作大根

(山形県長井市)

近代品種

1. 区別性 ○
2. 均一性 ○
3. 安定性 ○



短形・青・白いぼ・ブルームレス

青首大根と五寸人参



山形在来作物研究会

<http://zaisakuken.jp>

(2003年11月30日発足)

- 在来作物に関心をもつ全ての人々に広く開かれた研究会。会員数は県内外390名。
- 学長・学部長の応援とともに、山形大学農学部教員有志が幹事となり発足。
- 年に一回、会報SEEDの発行とシンポジウムなどのイベント開催
- 自治体などの在来作物に関する調査・研究・事業にも協力



在来作物の
レシピ集監修
(2011)



会報SEED
第1～16巻



山形の在来作物を紹介する本を
出版(2007、2010)

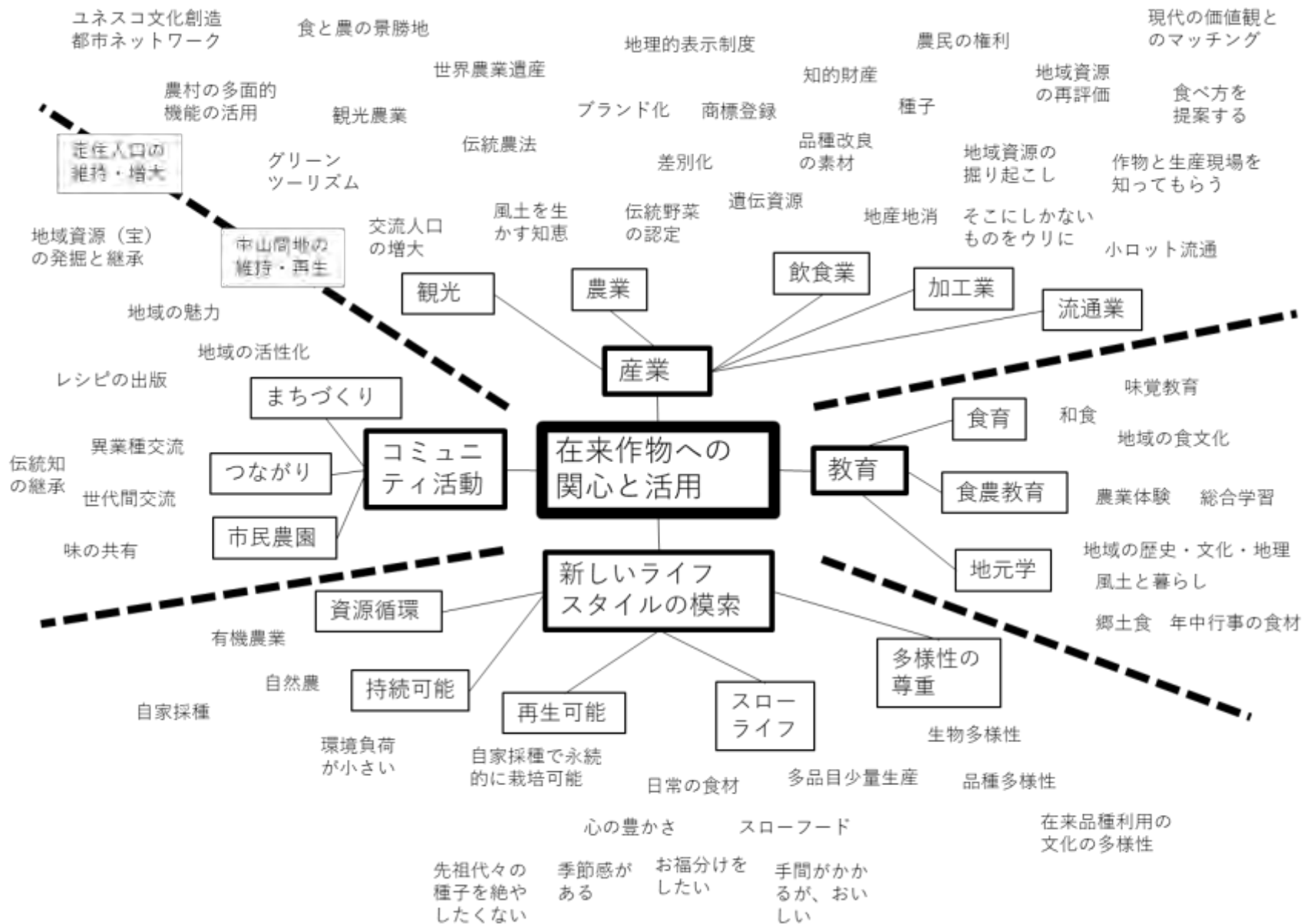
SDGsにおける在来作物保全の意義



2015年9月に国連サミットで採択。
193カ国が2016年～2030年の15年
間で達成するために掲げた目標。

2.5

2020年までに、国内、地域、および国際レベルで適正に管理および多様化された種子・植物バンクなどを通じて、**種子、栽培植物、飼育動物・家畜、およびその近縁野生種の遺伝的多様性を維持し、国際的合意に基づく遺伝資源および伝統的な関連知識の活用による便益へのアクセスおよび公正かつ公平な共有を推進する。**



在来作物への関心と活用の広がり (江頭2017)

山形大学農学部の取り組み 在来作物を活用した6次産業化のための実践講座 「おしゃべりな畑」 (2010~2015年度)

講義40時間（月2回）と実地研修30時間（月1~2回）それぞれ5割以上出席した143名に「やまがた在来作物案内人」の称号。

さらに最終年度にステップアップ講座を実施し、1共通セミナー出席、2. 発表会で発表し評価を受けた、3. レポート提出した29名に

「やまがた在来作物マイスター」の称号。

修了後、受講生はネットワークをつくり、多彩な活動。

在来作物の実践講座

「おしゃべりな畑」

農工商連携等人材育成事業

受講者
募集

●申込締切日●
6月25日

山形大学農学部では在来作物をテーマにした実践講座「おしゃべりな畑」を開催します。山形の多様な在来作物は季節や地域に限定されながらその園土や環境になじみつつ育まれ、地域の貴重な食料として育まれ「宝きた文化財」としては目を覚ましています。しかし、在来作物の栽培、利用はまだまだ限定されたもので、今後その利活用に向けた期待が持たれます。多彩な講師陣の元、栽培技術や歴史、文化を学ぶと共に、機能性成分を追究しながら高付加価値化を進め、伝統的な料理に加え新しい加工、料理を模索し、販路や販売の拡大、起業につなげるための実践講座多岐にわたる内容で開催します。

開催日時
講義・実習 / 平成22年6月~12月(火曜日午後)
開講式・模試 / 6月29日 午後1時~4時30分

山形大学農学部

内容

- 講義 : およそ40時間 2回/月
 - 在来作物の歴史、産地文化、産地について
 - 在来作物のブランド戦略、マーケティングについて等
- 実地研修 : およそ30時間 1回~2回/月
 - 在来作物の栽培、各産地の体験
 - 在来作物の加工、対面販売実習等
 - 産地関係者との交流を行います。



●受講対象者 : 農業者、研究者、在来作物利用企業、産地関係者、行政 / JA等有関係
●募集人員 : 30名
●受講料 : 無料 (ただし実地研修等で実費負担があります)

TEL: 0235-28-2903 FAX: 0235-28-2912
E-mail: noukich@s-jm.kj.yamagata-u.ac.jp

カリキュラム

| 開催日時 | テーマ | 講師 |
|-----------|--|---|
| 6月23日(火) | 1. 農業の向向と課題 2. 山形在来作物の歴史 | 山形大学名誉教授 宇村京太郎 山形大学農学部教授 江原宏典 |
| 7月13日(火) | 1. 在来作物の食文化 2. 在来作物のマーケティング | 山形大学農学部教授 平 智 新元青葉園長 飯島忠 |
| 7月27日(水) | 1. 在来作物の利用の仕方、レシピ | 加藤軒 飯島光 |
| 8月10日(火) | 1. 農産工連携の意義と研修のねらい 2. 在来作物の栽培 | 農キースタッフ代表取締役 島田健二 産地アドバイザーセンター主任 佐藤隆博 農田公司 |
| 8月24日(火) | 1. ブランド力をつける食品衛生・表示 2. 在来作物のブランド戦略 | 農キースタッフ代表取締役アドバイザー 御本直亮 食肉中央委員会 鈴木圭介 |
| 9月 7日(水) | 1. 在来作物のサプライチェーン・マネジメント 2. 農作物のグリーン・ロジスティクス | 日本産経上級生体研究員 下村博史 日本産経上級生体研究員 下村博史 |
| 9月21日(水) | 1. 在来作物の活用可能性 2. 在来作物の企画展開の可能性 | 新潟県農研所 参事 吉田道典 新元青葉園長 飯島忠 |
| 10月 9日(水) | 1. 在来作物の実用性 2. 農産物のインターネット販売のしくみ | 実践大学の科学研究 理事 山野正 新潟県 農産物 志賀真希子 |
| 10月19日(水) | 1. コミュニティの形成によるマーケティング戦略 | 江戸東京、伝統野菜研究会 代表 大竹直茂 |
| 11月 7日(水) | 1. 産地、産地ネットワークの形成と課題 2. ステークホルダー間の協働と生産戦略 | 産地・産地ネットワークコーディネーター 梶谷新一 ヒューマン・リソース・マネジメント 部長 石川直正 |
| 11月16日(水) | 1. 農業のデジタルビジネスへの参入 2. 生産、販売活動へのIT活用戦略 | 農田建設 原田敬典 山形県 Com 藤原拓子 |
| 11月30日(水) | 1. ITを活用した消費者とのコミュニケーション 2. 産地人としての在来作物の魅力 | 江東ふるさと市場 組合長 仙道英昭 アルグッチャーノ ジェフ 奥田政行 |
| 12月14日(水) | 1. 在来作物の包装・流通 2. 学校食料との連携による産地産直コミュニティの形成 | 山形大学農学部 教授 村山秀樹 産地関係者 小畑正充 |
| 12月21日(水) | 1. 産地関係者との連携 2. 産地の経営管理と財務 | 山形県産直内閣支庁産地関係者 中小企業診断士 五十嵐孝枝 |

在来作物の実践講座「おしゃべりな畑」受講申込書
申込締切日：平成22年6月25日(金)
fax.0235-28-2812 メール: noukich-s@jm.kj.yamagata-u.ac.jp

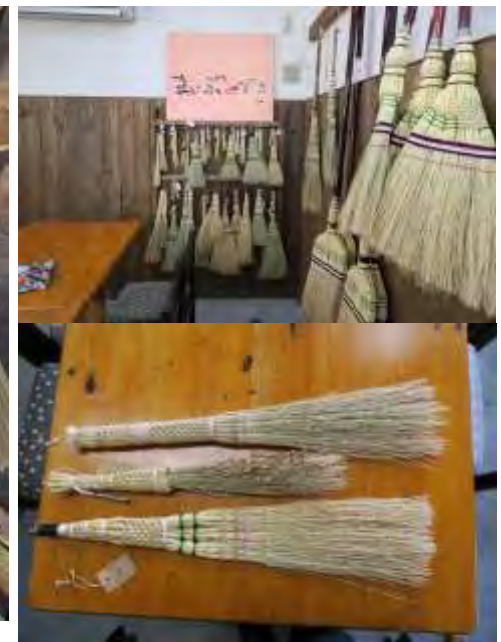
| | | |
|------|---|---|
| 氏名 | 〒 | 〒 |
| 住所 | 〒 | 〒 |
| 電話番号 | 〒 | 〒 |

波渡なす @ 鶴岡市堅苔沢の小堅保育園



種継ぎ人の会～地域と食と農をつなぐ～

茨城県常陸太田市 代表 布施大樹氏



ホウキモロコシ、常陸秋そば、在来コンニャク、大荷田きゅうり、里川かぼちゃ、娘きた(アズキ)など



新潟県新発田市 食と農のひろば 在来一重菊 「花嫁」プロジェクト(2013年～現在)



サラダ菊「花嫁」、新たなレシピを求めて

「面白い食材だね」、作ってくれた料理人たちの声です。

それぞれの料理人に、「花嫁」を提供して料理をつくっていただきました。

時間やコストの制約があるなかで協力をいただいたことに感謝をしています。誰もが出会ったことのない食材としての「花嫁」の魅力と可能性を感じていただきました。



※1-9:飲食店 湯屋 COCOCO

《レシピ制作や試食会の感想から》

- ※ハーブ野菜のような香りは、食料理のみならず、肉料理とも相性が良い。
- ※他の葉もの野菜にはない、華やかな花弁の色彩が良い。
- ※香りが優しく、食の雰囲気を出してくれる。
- ※食前酒を生で食べるというインパクトがある。
- ※他のエディブルフラワーと違い、花そのものが美味しい。
- ※食花菊では通常は使わない玉（ガク）や葉も、苦みや酸味がなく、品の良い香りやコクが料理のアクセントになっている。
- ※花から葉までまるごと楽しめるのが嬉しい。
- ※菊の咲きかたは、ほかの食用菊に比べ華やか。
- ※花のついでごととテーブルを置いて、つまみながら料理を楽しみたい。



※10-12:レストラン Orga ※13-15:湯屋 湯屋 COCOCO ※16-21:湯屋 湯屋 COCOCO

笹木三月子大根 広島市安佐南区



だいこんまつり 伝統野菜 第16回 笹木三月子 大根祭 だいこんまつり

平成31年 2月23日(土) 10:00~12:00

とき JA広島市 高長コミュニティホール

ところ 雨天決行します

たまご券 先着100名様に進呈(警察会館よりサービス)

JA安支店 広島菜漬け 他

パザード 日用品 雑貨

朝市コーナー ★笹木三月子大根★
 その他新鮮野菜いろいろ(地産)
 生花・お寿司・ゆずみそ
 手づくりパン(大根葉入り) 他

スティックから揚げ 笹木三月子大根

おでん 笹木三月子大根他 いろいろ

サービス品 ★近菜汁 笹木三月子大根他 野菜の具がくさん 数に限りがあります ご了承ください

展示コーナー 写真でみる特産品 子供達と 笹木三月子大根の 出会い

お餅 餅つき実演- 飛び入り参加 OK!

ゲーム さかなつり 小学生以下のおともだち

主催 近菜高長朝市出荷組合
 協賛 JA広島市高取警察会館 JA広島市安支店

高根祭 2月23日(土) 10:00~12:00

JA広島市高取警察会館 2月23日(土) 10:00~12:00

駐車場 警察会館裏 無料

雨天決行します

お問い合わせは082-821-1111

沖縄県と民間の活動

沖縄県では伝統的に身の回りにある野生植物や伝統野菜をふだんの食事に利用してきたが、近年、若い人たちはあまり食べなくなっているという。

沖縄の伝統作物は、ニガナ、ハンダマ、イーチョーバー、フーチバー（ニシヨモギ）、ニガナ、サクナ、クワンソー、ゲットウなど、健康機能性に優れるものが多い。

沖縄県やJA沖縄では、沖縄の伝統野菜とその改良品種を併せて「うちなー島ヤサイ」と称して、生産と商品化の振興を図っている。

本土から移住した20-30歳代の若者が在来品種を自然農法で栽培し始めたり、在来品種を活用したレストランや食品会社を立ち上げる人に多く出会った。





山形伝統野菜の ホームページ

2014年に「食の至宝 雪国やまがた 伝統野菜」という統一名称が発足。

山形県産伝統野菜の統一感を出すために野菜の袋に貼るシール



山形県の伝統野菜に関する活動

山形県は2005年から県の各支庁で伝統野菜振興の取り組みを開始

山形おきたま伝統野菜 18品目

置賜総合支庁 産業経済企画課

基準1) 置賜地域で概ね昭和20年以前から栽培されている在来種。

2) 置賜地域の歴史と食文化を伝えるもの。

最上传承野菜 30品目

最上総合支庁 最上農村計画課

基準1) 最上地域特有で概ね昭和20年以前から存在していた野菜・豆類など

2) 現在も最上地域で栽培され、自家採種しているもの

村山伝統野菜 16品目

村山総合支庁 農業技術普及課

基準1) 村山地域で栽培・利用されてきた固有の野菜

2) 自家採種により品種、系統が維持されてきたもの

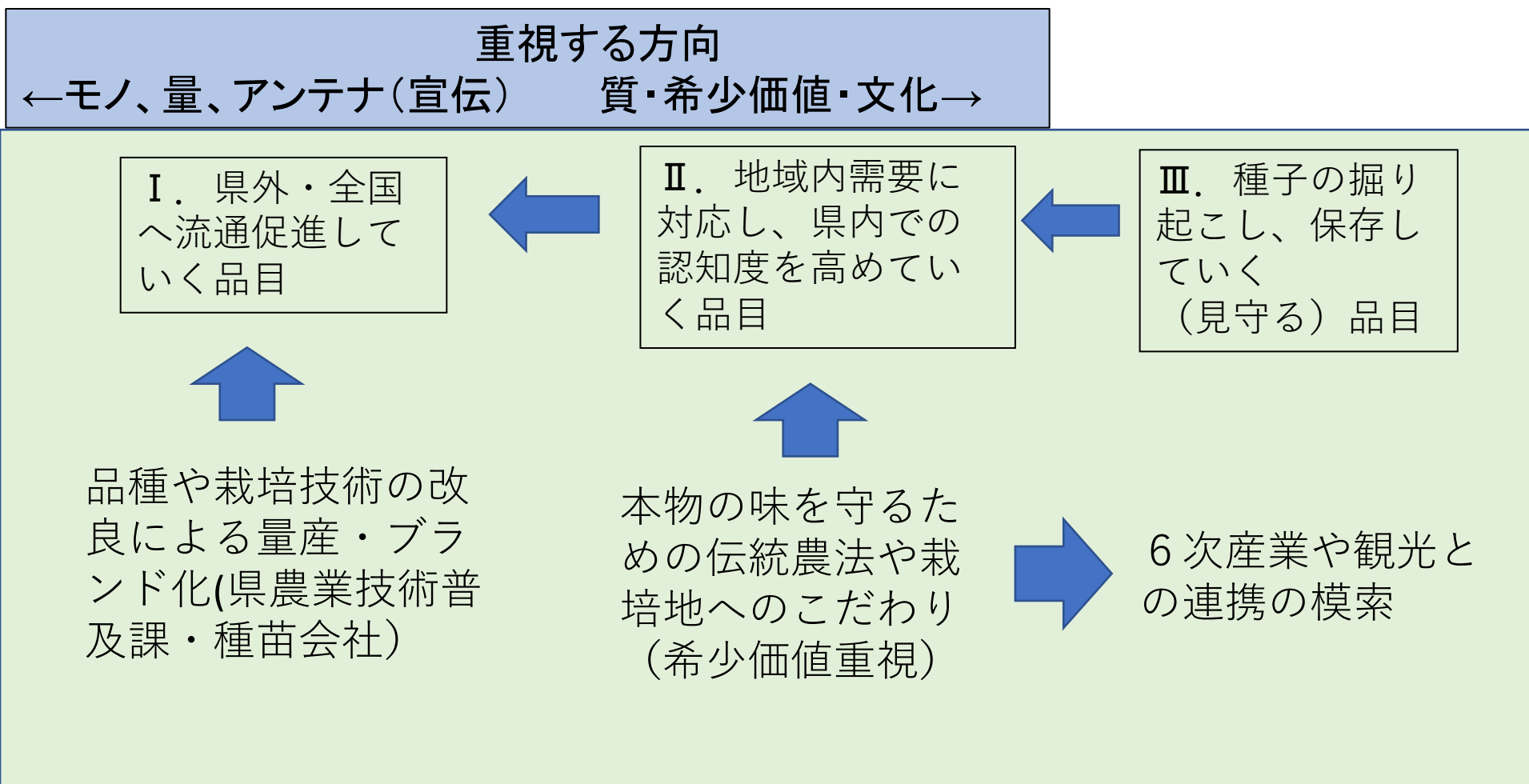
3) 年代は概ね昭和20年以前(戦前)か栽培されているもの

4) 現在、種子や苗が手に入るもの

2011年に県庁新農業推進課(現、6次産業推進課)が今後の活用方向を定める「やまがた伝統野菜」展開指針を策定した。

やまがた伝統野菜をどう使うか ～ブランド化と山形らしい品種多様性の両立を目指して～

「やまがた伝統野菜」展開方針(2011)をもとに 江頭試案
在来作物をⅠ. Ⅱ. Ⅲ. の3つのグループに分けて考える



在来作物をどう売るか 販売の課題

1. 在来作物コーナー（棚）を作る？
季節によって品揃えの変動が大きい。一定面積の棚を確保することは困難？加工品を加えるなど工夫が必要。
2. 一般野菜と差別化できる付加価値をどう付けるか
 - 1) 在来作物は、値決めが難しい。安すぎると生産者は再生産できない、高すぎると観光客には買ってもらえても、地元の人がふだん買いけない。
 - 2) 食べ方の（レシピ）情報とセットで売る。
 - 3) 美味しさや品質の裏付けになる現場の情報を分かりやすく伝えること
農家から運び込まれるのを待っているだけではダメ、販売する人がときどき搬入される商品の現場取材に行くこと
 - 4) 地の利を生かす
おいしいものをおいしいままに～「地元でなければ伝えられない体験や感動」



2012年8月25日鶴岡市白山にあるJA鶴岡の直売所「産直館」（現在、「もんとあーる白山」に改名）。だだちゃ豆を求める大勢の客で賑わう。
生産者が競い合うようにゆで豆の試食品を手前に置いて食べ比べを促す。

山形県 伝統野菜の販売事例

グリーンショップはらだ
(青果店山形市内に3店舗)

野菜ソムリエ
上級Proの山口美香さんとスタッフが生産者の栽培のようすや集荷のために県内中の生産者のところに自ら足を運ぶ。

現場の声や特徴、臨場感(写真)を納入先に文書で伝えることで伝統野菜の付加価値が高まる。

店舗で県全域の伝統野菜を見ることができるようなのは圧巻。

もがみ物産館(新庄市・新庄駅構内)
株式会社もがみ物産協会



地域特産物流通拡大事業

【概要】
農上伝承野菜を始めとする、地域特産物(山菜、和菓子、手作りの品など)の集荷から梱包、配達、配送まで一貫した地域特産物の流通拡大を図る。オリジナル詰め合わせ商品の開発や各種展示会、イベントへの参加による販路開拓活動と商品PRを行う。



もがみ物産館は、もがみエリア内の伝承野菜の
大小需要に応える独自の流通システムを構築。

在来作物の何をウリにするか

特徴の一番のウリは何か

味や香りの特徴

在来作物の本質的特徴を生かす料理・加工は？

見た目の特徴

希少性と価値

- ・よそにない特徴は？
- ・希少性のレベルは？
- 市、県、日本、世界？
- ・特徴は普遍的価値を持つか

伝統料理や伝統的
加工法の特徴

特徴的な健康
機能性成分が
含まれるか

現代のニー
ズに合うか

新しい料理や
加工品の開発
をするか

栽培方法の特徴

地の利を生か
す知恵

歴史上の特徴

なぜその作物が
そこで栽培され
続けてきたのか

気候や土壌条件の
特殊性

地域にとって
なぜ必要だっ
たのか

伝統的な
ストーリー
があるか？

道の駅「かなん」の駅弁

大阪府南河内郡河南町



道の駅に駅弁というのはアイデアである。よくだしを煮含んだなにわの伝統野菜「勝間南瓜」(こつまなんきん)が入っていてうれしい。



直売コーナーで大阪なにわの伝統野菜を販売している。

2014年12月1日

ユネスコが鶴岡を創造都市(食文化部門)認定へ



認定に至った理由

1. 出羽三山信仰の精神文化と精進料理
2. 黒川能とふるまい料理
3. 多様な在来作物とその食文化が暮らしに根付いているなど

食文化とは

石毛直道自選著作集第2巻「食文化研究の視座」
(2011)より

1. 食文化という言葉はいつから使われるようになったか

・石毛(1973)「食事文化研究の視座」(石毛直道編『世界の食事文化』)

※食に関する文化を石毛氏は「食事文化」と呼び、当時はまだ食文化という言葉はなかった。

・1980-81年「食の文化シンポジウム」・1982年～「食の文化フォーラム」

※マスコミ報道では省略して「食文化」と表現されるようになり、1980年代に「食文化」という言葉が社会で広く認知されるようになった。

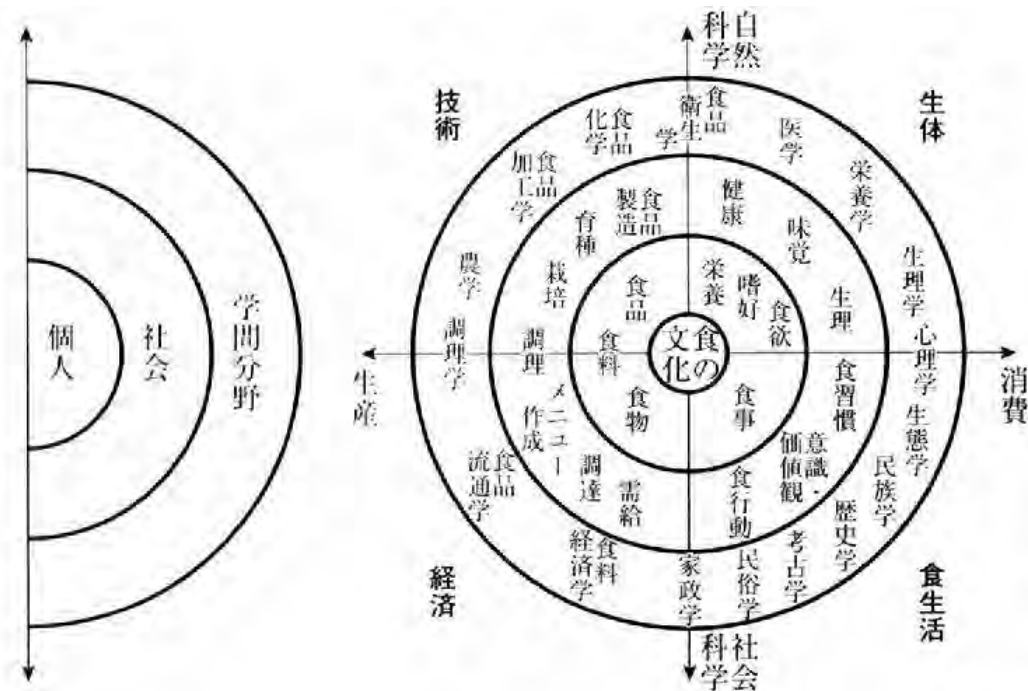
2. 食文化の定義

食料の生産、流通、加工、食事作法など、食にまつわるあらゆる文化的行為。

図. 食の文化マップ

石毛直道編 1980 「食の文化シンポジウム'80 人間・食べもの・文化」p.243を改訂した図.

<石毛直道(2009)「食の文化を語る」より引用>



在来作物と食文化

栽培から調理・加工



鶴岡食文化創造都市推進協議会

ユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門への加盟と食文化推進活動

<http://www.creative-tsuruoka.jp/>



2010年11月に地元J A や山形大農学部、慶応大先端生命科学研究所、東北公益文科大、山形県、鶴岡市など計15団体が組織した「つるおか農商工観連携総合推進協議会」に、山形新聞社や山形在来作物研究会など5団体が加わって協議会が設立された。



ユネスコ
食文化創造都市
鶴岡
UNESCO Creative City
of Gastronomy

食の理想郷へ



ホーム ▶メニュー ▶リンク ▶サイトマップ ▶ロゴ使用について ▶フェイスブック

ホーム ユネスコ食文化創造都市鶴岡 協議会について 食文化プロジェクト 新着情報 イベント情報

フード・ツーリズムの振興

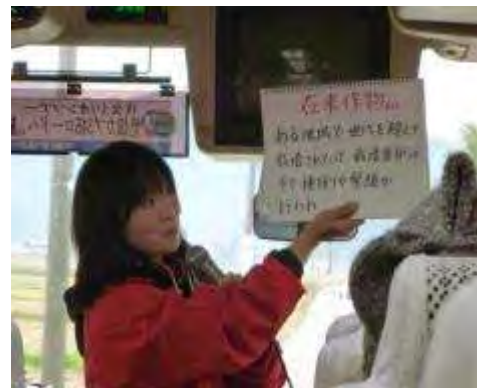
「鶴岡ふうどガイド」の養成

観光客などの来訪者に、鶴岡ならではの食の魅力を案内するガイド（ボランティアではなく、生業としてのガイド業）

- ・ 座学と現地学習によりプログラムを構成
- ・ ガイド試験に合格した者を「鶴岡ふうどガイド」として登録
- ・ 講座内容
座学・現地学習・ガイド実習（伝え方の基本、安全管理）
プロのバスガイドによる特別実習

H26.4 鶴岡ふうどガイド20名を認定

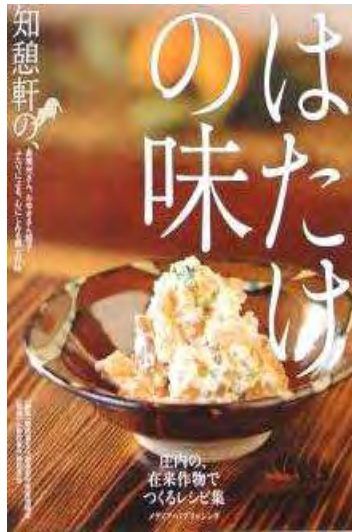
→14名がガイドとして活動



食文化の伝統が香りたつまちづくり

食文化テキストの整備

本市の多様な食文化を保存記録としてまとめ、
レシピなどの実用的な情報を付加して提供



庄内の、在来作物で
つくるレシピ集
『はたけの味』
H23発刊
在来作物
15種類45レシピ



庄内浜の海の幸で
つくるレシピ集
『はまべの味』
H26. 1月発刊
海・川の幸
11種類29レシピ



『つるおかうち御膳』
H22発刊
各家庭で受け継がれている
郷土料理や、大黒様のお歳
夜などの伝統行事と共に守
られている行事食をまとめた
レシピ157種類
(H28.8月に増版。
一部レシピ変更)



庄内・やまがたの
お米でつくる
レシピ集
『たんぼの味』
H24発刊
料理人11人がつくる
米を使った24レシピ



庄内の山菜と
キノコでつくる
レシピ集
『めぐみの味』
H27. 1月発刊
山菜とキノコ
各5種類
35レシピ

鶴岡食文化女性リポーター活動

在来作物など伝統的食材の生産者や料理人等の現場を体験取材して、フェイスブック、地元メディア等で情報発信する。
登録者数： 市内外で約50人

- ◆H23実績 田川かぶ・岩ノリ摘み 体験ツアー
- ◆H24実績 やまがた地鶏・山ブドウ・栃餅 体験ツアー
- ◆H25実績 7回の実績
ふうど駅スポ・そば土壌づくり見学（朝日・櫛引）
宝谷そば団地お花見カフェ（櫛引）・有機農業見学会（藤島）、湯田川温泉おかみのおへぎ・そば収穫そば打ち体験（朝日）、かよあめ作り、しな織見学（温海）
- ◆H26実績 だだちゃ豆収穫体験、焼畑カブ圃場見学、在来作物で味覚レッスン（豆を使った料理教室）
- ◆H27実施 あば漬け復活プロジェクト
今では、あまり行われなくなった
「赤カブの味噌漬け」を復活させる
- ◆H28年度 「ばばごっつお」調査の実施
温海・福栄地区、櫛引・黒川地区
昔作られた料理を探る



在来作物の収穫・生産者の語り



伝統的食品加工の体験



各種SNSを活用した発信

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟の効果

- ①世界の都市との交流・ネットワーク形成によるノウハウの共有
- ②国内外へのアピールによる地域経済への波及効果
 - ・観光誘客効果による地域観光の振興
 - ・農林水産物等の販売拡大
- ③市民や市内事業所の意識高揚により、ともに食文化創造都市を実現しようとする機運の醸成



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡



H27.3 スペイン・オンダリビア市開催の
文化遺産フォーラムに招待され、シェフ等4名参加

「鶴岡食文化ロゴ」の公開
鶴岡市と鶴岡の食文化を広く
PRするために、営利・非営利を
問わず使用できる
(個人の非営利使用を除き、事
前に申請が必要)

イタリア食科学大学との連携により、鶴岡が「食文化」の学びの場に

平成28年12月 イタリア食科学大学との3年間にわたる戦略的連携協定の締結



■大黒様のお歳夜を学ぶ

■市民との交流の輪が広がる

平成29年2.5.8月 提携後、「フィールドスタディ in 鶴岡」が開催。鶴岡が食の学びのフィールドに



■海のプログラム
(寒鱈汁作り: 温海地域)

■山のプログラム
(精進料理プログラム: 羽黒山斎館)

■学校給食プログラム
(学校給食センター: 大泉小学校)

スペイン：バスク地方ビルバオ市との料理人交流

■平成29年2月 鶴岡の料理人3名をスターシェフとの相互交流



■5つ星ホテルでの鶴岡デイ



■日本の技術を披露し学習



■未来を担う学生へのレクチャー

■平成29年4月 交流したスターシェフが鶴岡で交流



■旬の山菜を使った旅館でのおもてなし



■鶴岡の食材とバスクシェフの料理セッション



■地域のシェフ同士の交流がさらなる人材が育つ仕組みに。

平成29年5月22日 辻調理師専門学校との包括的連携協定の締結

■ 「食の教育研究プロジェクト」の展開へ



＜概要＞

食文化産業の振興についての包括協定を締結することによって、地方国立大学などの教育研究機関や料理人などの専門職との連携モデルをつくり、地方・生産地と都市・消費地との協働による実践的な教育研究活動を展開する。

＜鶴岡市との主な連携内容＞

- ・多様な「在来作物」の保存と伝承、鶴岡特有の食文化の研究による「学びのプログラム」の構築など、日本の食文化産業の発展に欠かせない「人材が育つ」環境づくりの構築を行う。
- ・世界中から「食文化」を学ぶ人たちが鶴岡に集い、交流し、新しい価値を共有する「拠点」となることための実践体制の構築
- ・同校の学生による鶴岡で学びのプログラムを実践

■ 国内の連携都市とのネットワーク

～鶴岡市(山形県)・鳥取県・志摩市(三重県)～

▶国内の連携都市との繋がりから、食に関連する課題解決のため「食の教育研究プロジェクト」に取組み、今後の各地域での持続可能な食文化産業の構築と人材育成を目指す。



【H29.05.12】

■東京での
合同記者会

- ・鶴岡市(山形県)
- ・鳥取県
- ・志摩市(三重県)

まとめ

在来作物を地域で保全・活用すると

1. 「地域らしさ」を表現・発信できる
2. 在来作物にまつわる地域の伝統知を継承できる
3. 世代や職種を超えて連携するきっかけを生む
4. 作物や文化の多様性を守る世界的な流れに合致