

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

2016.5 Vol.17

知って食べる
ごちやませ
探索食記

そらまめ

木森暮らし

農家を
訪ねて
vol.17

特集 学校給食

THE VOICES / 滋賀県 おうみんち から
現場の声を発信します!

これからのふくしま

東京農工大学 野見山敏雄



薪が積まれたエントランス



今後は、ソーシャルファーム事業にも取り組みたい

近い将来において、野村さんは、障害者を雇用して就労の場を提供したいと考えている。農家料理『高宮』では、2年前から農業のインターンシップ制度として近くの障害者学校の生徒達に仕事を教えたり、公立中学校の生徒に職場体験の場を提供してきた。

型エコリズムを提案して行きたいと野村さんは計画している。いくつになっても新しいことへの挑戦心は衰えない。農家料理『高宮』が小さなソーシャルファーム（障害のある人の就労に取り組みビジネス形態）の一つのモデルになる日も遠くないかもしれない。

あの日から5年が過ぎた。あの時は津波災害の悲惨さと、東京電力福島第1原子力発電所の事故による放射性物質の大量飛散という未曾有の危機にただ恐れるばかりだった。

福島県のいまはどうなっているのか。放射線量が未だ高く、避難者は約10万人もいるという。また、消費者や流通業者の買い控えによって福島県産農産物の価格は

原発事故以前の水準に回復していない。そして、毎年3月になると震災と復興に関する新聞記事やテレビの特別番組は大量に発信されるが、総じて減少傾向にあり、被災地以外の国民の意識は風化していると言わざるを得ない。

その一方で、原発事故以前の状況を取り戻しつつある地域も多い。これまでの福島県は、放射性物質や放射線量のリスクコミュニケーション

5年を過ぎた福島県は風評と風化を乗り越えて前進しようとしている。2013年10月から、力強い福島農業の再生を図るため、国、県、市町村をはじめ、農林水産業者、消費者、商工業者等の生産から流通・消費に至る31の関係団体が一体となった運動を始めた。それが、『ふくしまからはじめよう。『食』と『ふるさと』新生運動』である。

そして、2016年からは、地元の新鮮でおいしい農林水産物を食する「地産地消」の魅力や可能性について考える新たなステージへと進んでいる。

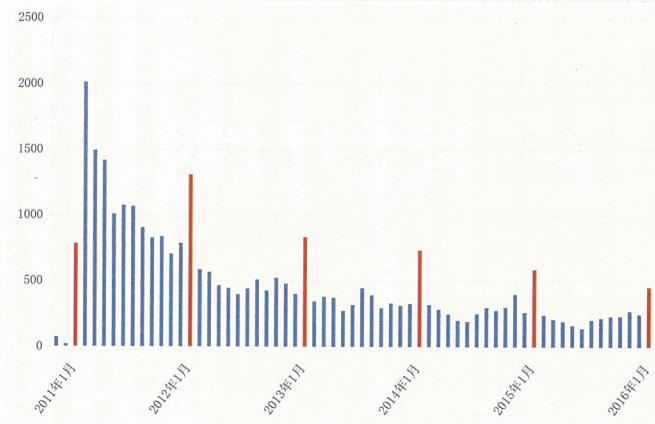


図1 朝日新聞の震災と復興の記事数の推移(3月は赤色)
※2016年3月分は3月16日までの記事



福島明成高校・農業クラブによる県産加工品の発表(2016.2.14)

観光も頑張っている。NPO素材広場(代表:横田純子氏)は、福島県内の料理人と素材の作り手をつなぎ、観光産業の中で地産地消を促進させる活動を行っている。

現在、福島に宿泊する観光客に対して、宿の料理を中心に食の取り組みや福島の作り手のことを伝えるカタログ作成をクラウドファンディングで行おうとしている。そのキャッチコピーが、「応援してください。はいはもう終わり。福島の実力」を伝えたい!」である。

福島県としても2015年から観光振興に積極的に取り組み、県産の農林水産物や食品に磨きをかけ、受け入れ態勢も整え、福島県民が自信と誇りを取り戻しつつある。

ふくしまの人達の心のこもったおもてなしと恵みが私たちを待っている。

野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院 教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房, 共著)など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。



現在、福島に宿泊する観光客に対して、宿の料理を中心に食の取り組みや福島の作り手のことを伝えるカタログ作成をクラウドファンディングで行おうとしている。そのキャッチコピーが、「応援してください。はいはもう終わり。福島の実力」を伝えたい!」である。