

第6回 全国食育交流フォーラム 2016 in 三重

2/23(火)・24(水)・25(木)

出会う、語る、考えよう!

未来をつむぐ暮らし方、はたらき方

～これからどうやって食べていく?～

実施報告書

伊賀の里モクモク手づくりファーム 全国食育交流フォーラム事務局



全国食育交流フォーラムとは

全国食育交流フォーラムは「日本の農業を応援するひとを育てる“種まき人”が集まり、研修や意見交換を通じて、自らの活動の重要性を再認識し、さらに活動を発展させる新たな気づきや新たな仲間を見つけ、新たな食のプロジェクトを起こしていこう！という2泊3日の研修会」です。これまでの5回で、のべ1,200名を越える仲間とともに学んできました。

第6回全国食育交流フォーラム 2016in 三重

第6回のフォーラムを、2016年2月23日(火)～2月25日(木)の3日間、三重県・伊賀の里モクモク手づくりファームで開催しました。

テーマ「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方 ～これからどうやって食べていく？～」

今回のフォーラムでは、社会情勢がめまぐるしく変化し、私たちの社会や政治に対する距離感も大きく変化しつつあるいま、自分の暮らしに自ら責任をもって、「自立している」＝「食べていける」というのはどういうことか。それが未来の子どもたちが安心して生きていける社会とどうかわかっていくのか。食育をキーワードに集う仲間と共に考えました。

第6回全国食育交流フォーラム 2016 プログラム概要

日程	時間	内容
2月23日(火)	11:00	・オブションプログラム(自由参加の体験プログラム)
	16:00	・オープニングセッション(自己紹介・開会式)
	17:00	・夕食・味覚ワークショップ
2月24日(水)	9:00	・特別講演「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方 ～半農半Xの視点から～」講師:塩見直紀さん
	11:00	・リレートーク「これからどうやって食べていく？～活動実践紹介～」 (1)K・ステインマイヤー「海の向こうの半農生活」(2)榎本佐和子「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方」(3)村山邦彦「どうやって農業で食べていくのか」(4)遠藤隼「組織から飛び出して見えるもの」
	14:30	・出会って、語って、考えよう！ 全員参加のグループミーティング (リレートーク発表者を中心にした20～40名の分科会)
2月25日(木)	9:30	・クロージングセッション(参加者、講師、発表者全員による、3日間のふりかえり・気づきや課題の発表・意見交換)
	12:30	・解散

オープニングセッション

2月23日(火) 16:00～17:00

【プログラムテーマ】

全国からどのようなメンバーがどんな思いを持って集まってきたのかを知るため、アイスブレイクをおこなう。緊張をほぐす時間や自分を見つめる時間をとることで、この3日間をどのように過ごしていくのかという意識を高める。

【プログラム内容】

講師の皆さんの紹介 / モクモク社長 松尾尚之 挨拶 / フォーラム委員長 小松浩也 挨拶 / アイスブレイク（名札を使った自己紹介・自分のもやもやを書きだそう）

アイスブレイク① 名札を使った自己・他己紹介

全国各地から集まったフォーラム参加者のみなさんは年齢もさまざま、職種も違います。フォーラムの2泊3日のあいだ、参加者はプログラムや交流を通じてお互いのつながりやアイデアを深く掘り下げていくことになります。そのスタートとして、参加者それぞれの距離を近づけるための自己紹介・他己紹介を実施しました。

【名札の仕掛けでグループ分け】

参加者の名札に、自己紹介のグループ分けのための仕掛けをほどこしました。

「名前」欄の周囲にイラスト(カトラリー・果物・野菜・動物)を配置し名札右上に切れ込みを入れました。これらはそれぞれ4～6種類あり、すべての名札でイラスト・切れ込みの組み合わせが異なるようにしてあります。



これらのうち2種類をつかって、たとえば

- ① 野菜を使って全体を6つにグループ分け
 - ② それぞれのグループ内でカトラリーを使って4つにグループ分け
- することで、全体を3～4人の24グループに分割します。

名札カードに配置するイラスト・切れ込みの組み合わせを工夫することで、できるだけ毎回異なるメンバーのグループができるように配慮しました。

【自己紹介・他己紹介のやりかた】

(例) 4人グループの場合

- ① 2つのペアに分かれ、名札の「自分を表すキーワード」などを使ってお互い自己紹介します(1分間×2)。
- ② 4人で集まり、4人それぞれが、①の相手以外の2人に①の相手のことを紹介します。(1分間×4)
- ③ ①でしっかり相手のことを聞いておかないと②で紹介できないため、とても真剣な自己紹介になっていました。この自己紹介を組み合わせを変えて3回行い、9人の相手についてお互いを知ることができる機会になりました。(3名以下のグループでは、別の方式で自己紹介しました)



アイスブレイク② 自分のもやもや？とは何か

自分の内面を見つめなおし、今この瞬間の「自分のもやもや」とを書きだす時間を持ちました。3分間、自分の中にある迷っていることや気になっていることなどの「もやもや」を探し、この3日間でどのような気持ちになるのか、自分自身への問いかけを名札の大きさの紙に書きだしました。

○例「この3日間でもやもやがとれるのか」「自分が決断できることができるのか」「3日後の自分はかわっているのか」など・・・

自分にしかわからない、もやもやはあえて発表せず、自分だけが確認できるようにフォーラムの最後まで持っておいてもらいました。フォーラムを通じて「もやもや」に変化はあったのでしょうか？

味覚ワークショップ・夕食交流会

2月23日(火) 17:00 ～

1 日目の夕食は、モクモク自慢のハムやソーセージ、パンに新鮮な野菜を中心としたビュッフェスタイルのお料理。たくさんの種類の食事をおなかと相談しながら取り、参加者同士、交流をしながらお食事を楽しみました。



味覚ワークショップでは、だし・ブリ・和菓子・ジャム・バナナ・生ハムより1つを選び、学びを深めました。夕食会場開場と同時に、食事前に6つのブースを自由に回り、各ブース自慢の食材をテイスティング。各ブース担当者は、ワークショップに参加してもらうためのアピール試食とプチトークで参加者に興味を持ってもらいます。参加者は各ブースを回りながら、参加するワークショップを選びます。

ワークショップでは、より詳しいお話や、限定の試食・試飲のご提供を。五感を使いながら、より詳しくその食材について学びを深めました。どのブースも大人気！味わいながら、たくさん交流し、熱弁を揮い、しっかり学びました。1人1つのワークショップの参加のため、各自席に戻り食事再開の際に、他のブースの話をシェアをしている参加者もたくさんいました！



味覚ワークショップ【福島鰹 多種多様なだしを味わう】

講師：福島鰹株式会社 村瀬志典さん、森島陽さん

<福島鰹株式会社>

大正 11 年創業。創業以来、いずれの原料も品質を確かめるために産地へ赴き、吟味を重ねて製造加工した良質の素材を提供。ハラル認証も取得をした世界を見据えた出汁工場。



<主なねらい>

ひと口に「だし」といっても原料や組み合わせによりその味は多種多様。単体の原料から取っただし、そして合わせた各地域のかけだしを飲み、食べ比べることで、それぞれの特色や、だしの相乗効果などを味わい感じる。

<具体的な内容>

■だしの飲み比べ

単体の昆布(利尻→日高→羅臼)と節類(宗田鰹→本鰹→うるめ→サバ→ムロアジ)。

■合わせただしの柔麺で試食

各地域(関東風→関西風→四国風→九州風)のかけだしを柔麺で試食。

■それぞれのだしの特徴の話

<印象的だった質問・回答>

Q. 各地域で使うだしが様々なのはなぜか？

A. その昔、京都に舟が着いてから、東へ行くに従い順々に異なる種類の昆布を荷卸ししていったため、地域ごとに使用するだしが違うという説がある。

<参加者のひとこと>

■それぞれのだし毎に、「魚くさい」「くどい」「しょっぱい」など様々な印象を受けた。

■味、風味、香り、色など様々な特色を味わえた。あまり一度にいろんなだしを味わうことがないので、おもしろかったです。

■関東風のかけだしを食べた時に、「あ～、コレは東の方の味やな」と分かるのがおもしろい。

味覚ワークショップ【尾鷲の養殖ブリを食べつくす】

講師：尾鷲物産株式会社 玉本卓也さん

＜尾鷲物産株式会社＞

昭和 43 年三重県尾鷲市に創業。ブリの養殖、近海マグロはえ縄漁、定置網漁、そして魚の加工から集客施設「おとと」の運営までを手掛け、漁業の 6 次産業化に取り組む。



＜主なねらい＞

水揚げされたばかりのブリのさばきを目の前で実践。新鮮なブリの、部位ごとの味わいの違いを食べ比べ、楽しむことにより、日本の食を支える養殖漁業の現状を理解する。

＜具体的な内容＞

- 尾鷲物産の取り組みの話と、日本の養殖漁業の現状について
- ブリの生態、ブリ養殖の方法、餌、天然ものとの違い、東西食文化の違い、食べ方などについてレクチャーを受けながら、解体と刺身への調理を見学
- その後、解体されたブリの試食を行い、部位や調味料による味の違いなどを楽しんだ。

＜いちばん盛り上がった場面＞

- 普段食べられない希少部位の試食。1 匹まるごと解体だからこそその味わいに感動。
- 東はマグロ（柔らかい）、西はブリ（固い）が好きで、味だけではなく食感の好みの違いがある。
- 調味料による味の差比べ（醤油、塩、オリーブオイル塩、はっさく塩）

＜参加者のひとこと＞

- まるごと 1 匹さばく、包丁捌きがまるで芸術で見入っていました。
- はっさくで！オリーブオイルで！塩で！新たなお刺身の食べ方発見でした。
- 生産者でも知らなかった食べ方がとても参考になりました。おもしろいです。

味覚ワークショップ【中澤青果てくてく バナナを味わう】

講師：中澤青果てくてく 中澤真規さん

<中澤青果てくてく>

三重県伊賀市にて、事業所の社員食堂や飲食店等に青果物を販売。生産者と消費者の架け橋である『八百屋』として、野菜を「知らないで食べる」から「知って食べる」へをテーマに、身近で信頼できる『八百屋さん』を目指し、日々営業をしている。



<主なねらい>

「知らないで食べる」から「知って食べる」へ。何気なく食べているものにもいろんな種類があること、味が違うことを知ってから食べてみよう。

<具体的な内容>

■大根の話と実験

「大根が消化にいい」って本当なの？

■バナナの話

■3種のバナナの食べ比べ：味わい、味を言葉で表現してみよう。

「甘くない」調理用バナナの調理実演と試食。

<いちばん盛り上がった場面>

■調理用バナナの試食

その見た目から、普段食べなれている甘いバナナの味を想像してしまうため、甘みが全くないことに『芋みたい！』『これは主食になるわけだ』と参加者一同びっくり。皮がむけないほど固いことも初めての体験で一番盛り上がった。

<参加者のひとこと>

■『バナナ』や『大根』に種類があるという当たり前のことを、体験して実感することで食に対する興味がより一層深まったと感じます。

■食べた時に感じたことをなんとか伝えようと表現してみることで、『味』は自分にとってより印象的なものになるのだと感じました。

■同じバナナを食べていても、人によって甘さの表現方法が違うのがおもしろかった。違うバナナになると、自分の中でも表現するのに使う言葉が変わるのにビックリ。同じ「バナナ」でもこんなに違うのはおもしろい。

味覚ワークショップ【榎本はちみつベリーファーム 自家製の美味しさ】

講師：榎本はちみつベリーファーム 榎本佐和子さん

<榎本はちみつベリーファーム>

自ら飼育・採取したはちみつの味に感動し、非加熱はちみつのおいしさを伝えたいという思いから、農業の道へ。循環型農業を目指しつつ、家族に食べさせたいけれど市販ではあまり販売していないものを作り続ける。非加熱のはちみつ、完熟収穫のベリー類、平飼いの烏骨鶏の卵、天日干し自家製小麦粉などを販売。



<主なねらい>

手間暇かけて作ったものの美味しさ、風味の良さを知って感じてもらう。

<具体的な内容>

■食べ比べ

榎本さん自家製の手づくりのジャムと、市販ジャムの食べ比べ。

■試食

有機小麦の天日干しを自分で製粉した、全粒粉自家製パンの試食。

主に料理に使用するイメージのある「きりぼし大根」をおつまみ感覚で食べるおつまみ大根の試食。

<いちばん盛り上がった場面>

■食べ比べ

普段食べている商品との味の違いや、食感の違いに一同驚き。

ジャムの味の違いと自家製パンの柔らかさ。

<印象的だった質問・回答>

Q.市販のジャムの方が砂糖の割合が多いのに、榎本さんのジャムの方が甘いのはなぜ？

A.甘さの要因は、砂糖だけがすべてではないんです。少ない砂糖の量でも、じっくり時間をかけて煮詰めて、手間をかけることで、本来の甘さが引き立つんです。

<参加者のひとこと>

■とても手間がかかっていることに驚き。なかなか同じようには作れない？！

■小麦が美味しかった。

味覚ワークショップ【モクモク手づくりファーム 生ハムの食べ比べ】

講師：モクモク手づくりファーム 松尾尚之、藤田隆司

<モクモク手づくりファーム>

1988 年三重県伊賀市に創業。農業や酪農である「第 1 次産業」から、ハムや地ビール、パン、とうふづくりなどの加工を手掛ける「第 2 次産業」、そしてそれらの製品を直営店舗や、直営レストランで販売を行う「第 3 次産業」までのすべて自分たちで行う新しい産業のカたち、『第 6 次産業』を展開。「食」と「農」を通じて「知る」「考える」輪をもっと広げるために日々挑戦。



<主なねらい>

「熟成」をテーマにした生ハムのできるまでを各部位ごとに説明。

「水分活性」と「時間」との関連によるうま味や香りの熟成を楽しんでいただく。

<具体的な内容>

- 熟成と未熟成サラミの食べ比べ
- 各部位ロース、カタ、バラ、モモでつく生ハムの食べ比べ

<いちばん盛り上がった場面>

- 3 年熟成のプロシュートの紹介と試食
- 日本のスーパーのお話(豚肉の事)
- フランス語で「おいしい」とは？から世界の生ハム事情まで、社長の幅広い話題で

<印象的だった質問・回答>

- Q. なぜ豚肉は生ハムとなると加熱しなくても食べられるのか
- A. 塩漬け・燻製・乾燥し、微生物が増殖しにくい水分条件で作っているためです。食品衛生法規格基準に基づき、製品ごとの水分量を決めています。
- Q. 生ハムはどのくらい長く熟成させることができるのか
- A. 基本的には、どれだけでも熟成させられます。
- Q. 熟成庫はどのようなしくみか
- A. 温度 1～5℃、湿度 65～80%で管理し、保存に必要な塩分を吸収させるようにします。適度な風を送って、庫内全体に行きわたる仕組みになっています。

特別講演「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方～半農半 X の視点から～」

2 月 24 日(水) 9:30～11:00

2 日目最初のプログラムは今回のフォーラムのテーマ「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方」について、講師・塩見さんから活動事例に基づくお話を伺いました。参加者は意見交換や塩見さんに対する質疑を通して、この時代をどう生きていくかについて半農半 X の視点から考えを深めました。

【特別講演・講師】半農半 X 研究所 塩見直紀さん

21 世紀の生き方、暮らし方として、「半農半 X (エックス＝天職)」というコンセプトを提唱。ライフワークは個人から市町村までのエックスの応援とコンセプトメイク。自ら自給的、農的暮らしを実践し、各地での講演やワークショップなど精力的に活動。半農半 X は、中国、台湾、韓国でも支持され、著書は各国で翻訳され出版されている。

【講演の内容】

■言葉貯金は、いい言葉があればいつでも書きとめることです。農作業のときも、出張先でも、メモとペンはすぐに取り出せるように。言葉が貯まってくると、あるものをさわって、ないものを生み出すことができるようになります。

■本を書くためには、4 列×25 行のマス目を作って、テーマに沿って、〇〇について調べたこと、〇〇さんに聞いた話など、100 個のタイトルを埋めていきましょう。100 個出して整理すれば、目次と元ネタの完成です。

■1,000 個ではだめ。10,000 個でその道の第一人者になるということで、X フォトを取り貯めています。自然物、人工物のなかにたくさんの X があることが分かります。いつもそこにあるものや、光や影の加減で一瞬だけ現れるものもあります。

■はじめの一步を踏み出すのは大変だと思いますが、どうしたらよいか？と聞かれますが、わたしは「はじめの一步研究所をつくること」を進めています。みんな知りたいですね。



【担当者のコメント】

「日本人がみんな研究所をもってもらえたらいい」という話からはじまり、塩見さんの話を聞いているうちに、その意味がよくわかりました。塩見さんのことばひとつひとつには大きな力があり、ことばの力はすごいと感じました。また、講義だけではなくワークショップもあり、参加者が自分の X について考える時間をもてたことがとてもよかったと思います。有意義な時間を過ごせました。



リレートーク「これからどうやって食べていく？」～活動実践紹介～

2月24日(水) 11:00～13:00

国内外で食育活動・農業に携わる4人の講師が、それぞれの活動実践について紹介しました。参加者はこのリレートーク・塩見直紀さんの特別講演の内容を参考にして、午後に参加するグループミーティングの講師を選択しました。

【講師①】 コンスタンティン・ステインメイヤーさん <イタリア食科学大学>

ドイツ出身、イタリア・ピエモンテ州在住。自身の食物アレルギーをきっかけに食に興味を持ち、シェフ・料理の道へ。イタリア食科学大学に在学し、大学農場を管理しながら、世界各国で食や持続可能な社会などに関するプログラム・ワークショップの運営に参画。



【講義の内容】

幼少期に食品添加物アレルギーとわかったのが食に興味をもつようになったきっかけです。ボランティア活動や食を携わる職について、本物の食べ物・食育で人や地域とのつながりの大切さを伝えていく取り組みを行いたいと考えようになりました。

シェフになるために腕を磨き、食・心身の健康・というものを総合的に関わるため、高校再入学・大学・大学院と様々なことを学んできました。現在所属しているイタリア食科学大学では、

有機農業・収穫・調理・販売を一貫して体験できる農業の形について学んでいます。

現在進めている「Wishing Table」というプロジェクトのキーワードは生産者も消費者も持続できる農業・ものづくりです。そして美しく、品質が良く、喜びがある暮らしやものづくりをテーマに日々改善しながら社会貢献を行っています。コーヒーの生豆をブレンドしたビールをつくったり、有機栽培のヘーゼルナッツを育てたりしています。今日は自分たちで収穫・焙煎したヘーゼルナッツを持ってきましたので、みなさん試食してみてください(歓声)。

他にも食に関するプロジェクトを手がけています。「Tower San Teobalde」というプロジェクトでは、20年空き家だった郊外にある城の塔を2年かけて修復し、子どもたちの遊び場・ワークショップ・人々が集う場として発信しています。別に取り組んでいる「Genuine Education Network」プロジェクトでは、ヨーロッパの他の国や日本・韓国など世界中の仲間と協力して、次世代に伝えるものは何か、大量生産ではなく本物を伝える、といったことを主眼に活動しています。

【担当スタッフから】

コニーはまだ20代後半の青年でありながら、自分を見つめ、食・健康・地域・人・環境をみつめ、自分のやるべきことを明確にし世のため人のために活動に取り組んでいます。その姿を見て、コ

ニーの人柄の良さや生きる力強さ・温かさ・やさしさを強く感じました。

今回のどうやって食べていくというテーマへのコニーの回答は どうやって食べていくかよりどうやって生きていくのか？ どのようにいろんなものと関わって生きていきたいか？ そして行動していくのか？ というメッセージをみんなに伝えてくれたのではないかと感じました。

【講師②】榎本 佐和子さん <榎本はちみつベリーファーム>

自ら飼育・採集した非加熱はちみつのおいしさを伝えたいという思いから新規就農。循環型農業を目指しつつ、家族に食べさせたいが市販の少ない農産物を作りつづける。完熟非加熱はちみつ、完熟収穫ベリー類、平飼い烏骨鶏の卵、自家製天日干し小麦粉などを販売。



【講義の内容】

■4年前から本格的に農業の世界に飛び込んでみたら、本当に大変で知らないことばかりでした。

■経営理念は「自然のめぐみをそのまま食卓へ」です。はちみつ、小麦粉、乾燥野菜、ブルーベリー、手づくりジャム、烏骨鶏（有精卵約50羽）、ヤギなどさまざまなものを育て、加工・販売を行っています。自分で作るとおいしいことに驚き、なんでおいしいのか知ることが今の仕事につながっています。

■他にもカブトムシ、マムシ、あさり、栗なども収穫し販売しています。売れるものは売る、活かせるものを活かして、なんでも作っています。

■また、賞味期限の切れた小麦粉を使っのこむぎこねんど作り体験や、さつまいもやブラックベリーの収穫体験も実施しています（自分が収穫するのがいやになったら不定期開催）。

■「やれそう！」と思って就農しましたが、実は足の着かないプールに飛び込んでしまっていました。しかし、おぼれないように日々努力をしてもがいていると助けてもらえる、そこからご縁ができる、ということに気が付きました。

■2人ペアになってください。野菜を思い浮かべて、相手の人に当ててもらってください。当たりましたか？ 当たらなかった方も多いと思います。相手を見て、「思っているだけじゃ伝わらないが、言葉に出すことで伝わる」ということなんです。自分の想いを相手の目を見て喋ってみることが大事です。

■「自分が動くと周りが変わる！」相手を見る、聞いてみるということが大事なんですね。

【担当スタッフから】

ペアで思った野菜を当てあうワークで、言葉にして伝えることの大切さを実感しました。

理想を追求する努力家という印象で、榎本さんの行動力はすごいと思いました。考え方が凝り固まっていなくて、うまく人を頼って環境を活かすことが、新しく何かを始めるのには何よりも大切だなと感じました。

【講師③】遠藤 隼さん

静岡のホールアース自然学校で樹海洞窟ツアー・子どもキャンプ・食育体験などのプログラムを担当後、2012～2014年に自転車でユーラシア大陸・南米大陸を横断する旅に出る。現在は自然・里山・暮らしを子どもに伝えるため、また自ら生きていくための道を模索中。



【講義の内容】

■自然の素晴らしさを伝える・・・ホールアース自然学校で樹海洞窟ツアー、子供キャンプなどを担当してきました。しばらくして、アウトプットできるものが枯渇してしまい、インプットするために旅に出ました。

■自転車の旅・・・自転車で南米・インド・中東などを約2年かけて25,000kmを旅行しました。責任を持つこと、生きること、そして伝えることの大切さを知りました。旅行中はブログで情報を発信し、帰国後は子供向けの講演などで伝える活動をして

きました。

■里山有機農業研修・・・暮らしの中に入って1年ほど研修しましたが、挫折しました。自分の本当にしたい事は農業ではなく、「農的活動を通して人を育てる」ということだと気づきました。

■農的暮らし×教育・・・「サシバの里自然学校」という場をつくり、人を育てる活動をしたいと考えています。サシバというのは里山に住んでいる猛禽の名前です。古民家・田んぼ・畑を借りて、子供たち向けの体験プログラムを提供したいと思っています。

■旅×教育・・・旅から学ぶ「たび行くプロジェクト」も発動中です。

まだまだ挑戦は始まったばかりです！

【担当スタッフから】

どんどんポジティブにチャレンジ、行動にされるところに引き付けられました。「自分のことはなかなかわからないんだ。自分の道は自分で決めるしかないということ。」という言葉が新鮮でした。



【講師④】村山 邦彦さん <伊賀ベジタブルファーム代表>

京大工学部修士修了後、エンジニア・教員等を経て 2007 年伊賀で就農、野菜の有機栽培に取り組む。2012 年「伊賀ベジタブルファーム」を設立し会社組織での農業経営をスタート。2013 年、会員らが出資して設立し農産物販売等を行う「株式会社へんこ」代表取締役役に。



【講義の内容】

■農業で食べていくということはどういうことでしょうか。世の中にフィットしながら、『最後まで』続けていける農業が必要なのです。

■「有機」＝「安心」「安全」「環境にやさしい」は間違っているのです。そもそも有機農業が始められた背景や、続けなければならない理由を知ることが大切です。

■『有機農業』は農業を持続可能にするために必要です。持続するために『有機』であり、かつおいしい野菜が育てられる（即ち農家が食べていける）ようになるためには、きちんと計画を立て、勉強し、技術を持つことが不可欠です。

ただ農薬を使わなければいいというわけではありません。

■自分が正しいと思うところに身をおき、実践することで、少しずつズレていく農産物の価値観を自ら変えていくことが必要とされていると思います。

【担当スタッフから】

響きのよい言葉に甘んじてしまう、消費者としての、また農業に関わる会社で働く者としての自分に刺さる言葉がたくさんありました。農業には必ず『技術』が必要であることを改めて知ったうえで、みんながみんな『技術』を持たなくてもいい、それぞれに関わり方と役割があるのだということにハッとさせられました。参加者のみなさんの、この話から何かを取り入れようと一生懸命な姿勢も印象的でした。



グループミーティング

2月24日(水) 14:30～17:30

参加者同士、また参加者と講師とが深く知り合える時間にしたいと考え、テーマに分かれて語りあう「グループミーティング」の時間を設けました。プレゼンターの活動発表を聞いたあと、昼食をはさんでグループに分かれ、プレゼンターに対する質疑やミニディスカッションで意見交換を重ねる中でみなさんの持つ知恵や経験や思いを交わし、テーマについて深めました。

グループミーティング【半農半X研究所 塩見直紀さん】

【プログラム内容】

- ・半XについてのQ&A
- ・各自の悩みの投げかけから、皆でアイデア、アドバイスを自由発言
- ・参加者25名が一人ずつ、自分を表す3つのキーワードを交えながらXについて語る

【一番盛り上がったところ】

- ・長野県の鬼無里(きなさ)という「鬼のいない」地区で、鬼にちなんだイベントを計画したい
→ 鬼嫁イベント、鬼のつく名字を集めるイベント、鬼コスプレイベントなど、いろいろなアイデアが飛び交った。

【印象的だった質問・回答】

Q「地域おこし」って何すればよいの？ → A 地域のAtoZをまず作ってみる事から始めてみよう。

Q 農業を映像で伝えるヒントは？ → A 植物、昆虫目線で撮ってみてはどうでしょう。

【参加者の感想より】

- ・アイデアは伏せておらずに、全部表にしておいておこう！いつの間にか裏返えないように。
- ・「コンセプトメイキング」がライフワークだけあってモヤモヤを誘発する関わり方でした。これからほもっと踏込んで考えなくては。ところでみんなそもそもの”半農”は出来てるのかな？
- ・「X」は自分の為だけでなく、周り(人・地域)の事でも可能である。
- ・若い人達の新しい考え方が加われば古い物や考え方 イベントなども大きな力になる かけ算をたくさんつくろう。
- ・とてもクリエイティブな発想のヒントをもらえました。「カードを表向きにしておく」という言葉が印象的でした。言葉の力を改めて感じました。

【塩見さんからのコメント】

みんなのモヤモヤを持ち寄れば見えてくるものがある！誰かの案にみんながアイデアを重ねていくって たのしいことですね！いくつかそんな場が時間中、うまれてよかったです！これからもアイデアが 生まれ続けますように！参加くださり、感謝です！



グループミーティング【半農半X研究所 塩見直紀さん】

グループミーティング【榎本はちみつベリーファーム 榎本佐和子さん】

【プログラム内容】

- ・日々の活動発表(リレートークの続き)
- ・農とは何か？→事業主である！
- ・ものをつくり、売るまでの考え方、戦略のお話
- ・世の中のニーズをつかむために様々な店をまわってみよう、そして話を聞こう

【一番盛り上がったところ】

- ・自分の見栄や権力、自慢のために高いものを買う
- ・その野菜や果物がほしいわけではなく、その背景がほしい
- ・直売所で販売する際に、ラベルや量をちょくちょく変え、実験(マーケティング)をして、常に改善している

【印象的だった質問・回答】

Q マーケティングとは？ → A 自分からイメージを相手に伝える

Q ブランディングとは？ → A 相手が自分に持つイメージ。お客さんが本当に求めるものは、その商品を買った後についてくるメリット！自慢、気分など

【参加者の感想より】

- ・美味しいだけでは売れない！それは当たり前の話であり、「欲しくなる」商品づくりを行うことの大切さを学びました。
- ・何かを始めるには、考えることがいっぱい。でも全て考えなければならないわけではない。「やってみたい」「ラッキー」を大切に勢いで行動することも必要だと学びました。
- ・自分の思いだけを押し付けるのではなく、相手のニーズを冷静に分析するのが大切だと改めて理解しました。
- ・おいしい、安心、安全はもう当たり前で、買う前に美味しそうと思わせる工夫が必要だとわかりました。
- ・子育てと農業の両立を重く考えていなくて驚きました。
- ・思っていた以上に販売に関して、戦略的・論理的に考えて経営されているのに驚きました。商品を買った後のことをしっかりイメージし、用途・量・保存方法などを明記したり、買ってほしいターゲット層を明確に考えてから販売されているのがとても印象に残りました。

【榎本さんからのコメント】

今日は私のつたない話を聞いてくれてありがとうございました。来てくれてとても嬉しいです。みなさんの何かのキッカケのひとつになれば幸いです。



グループミーティング【榎本はちみつベリーファーム 榎本佐和子さん】

グループミーティング【伊賀ベジタブルファーム代表 村山邦彦さん】

【プログラム内容】

- ・参加者の自己紹介
 - ①なぜこのグループミーティングに参加したか
 - ②自分の農業に対する考え方
 - ③それぞれの現状、方向性など
- ・村山さんの講義
 - ①これからの生き方について
 - ②有機農業がなぜ必要か
 - ③そのための知識の伝達。農の見せ方など
- ・参加者のフィードバック

【印象的だった質問・回答】

Q 主婦の人を集めて農業をするというお話を聞いて、自分でもそういったことをするには、どうすればよいか？

A 来て、まねして、ぬすんだらいいよ。

Q 村山さんはどういうところで勉強をしているのか？

A 一生かけてサイエンスをしている。わかる友達をつくるのが大切。

【参加者の感想より】

- ・自分があこがれているのは、食と人をつなぐことなのではないかと気づきがありました。
- ・ただのんびり生きていくのではなく、将来を見据えて生きていくことの大切さ、おもしろさを学びました。とても感激しました。
- ・色々なことを学びながら今まで農に携わってこられたのだと熱いお話を聞きながら感じました。
- ・農業は複雑であるということを知っていたつもりではあったけど、どこまでもミクロな世界にもつながるし、人と人のかかわりにまで広がるし、きっとそれが楽しいんだろうなって思いました。
- ・地域をどうつなげるかということが、地域活性化へのヒントなんだなと思った。生産者と消費者をつなげるために、どう伝えるかが重要だという話を聞いて「伝え方の勉強」もしていきたいなと感じた。

【村山さんからのコメント】

今回はたくさんの良い出会いに恵まれ、本当に楽しい時間になりました。こうして熱量を持った人々たちを呼び寄せることのできる「もくもく」という容れ物の社会的な価値を強く再認識もしました。同じ伊賀の地で農と食に関わる仲間として、次の時代をともに切り拓いていけたらよいなと思います。ありがとうございます。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



グループミーティング【伊賀ベジタブルファーム代表 村山邦彦さん】

グループミーティング【ネイチャーガイド 遠藤 準さん】

【プログラム内容】

1. 自転車旅の話とスライド・・・約2年間のユーラシア大陸横断の旅、地球を走って見つけたことや出会いについて。
2. マイプロ作り・・・名前、みんなが知らない自己紹介、マイヒストリー自分のターニングポイントにタイトル、これからマイプロジェクトを作成しました。
3. グループトーク・・・3、4人グループで10分ずつ。話しやすい環境で。

【一番盛り上がったところ】

* 旅のハプニング:

インドやイランの現地の話は、みんなが興味深そうに時々笑いながらも真剣に聴いていました。インド人が自転車によって来る様子の画像、食べ飽きた「マサラ味」、ポテチもマサラ味・・・などで笑い。

* マイプロ記入後のグループトーク:

それぞれが今までの自分を振り返りつつお互い意見を言い合ったりして話が尽きないようでした。

【印象的だった質問・回答】

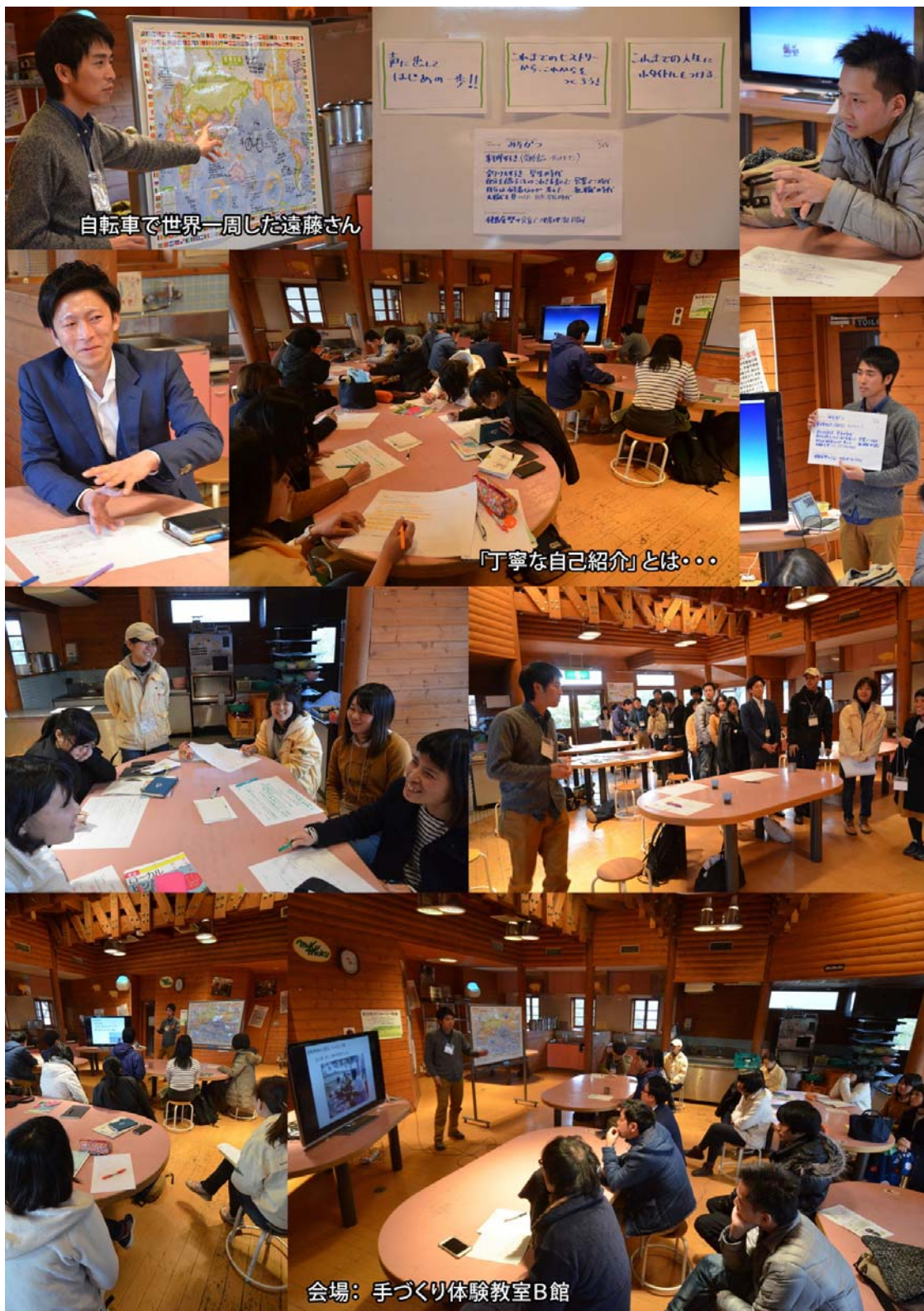
- Q. 旅中に身の危険を感じたことはありませんでしたか？
- A. 前もって調べて安全な道を選んでいたので、あまりなかった。貧しい国より貧富格差のある国が、狙われやすい。
- Q. お金はどうしていたのですか？
- A. 外国で使える銀行のカードを持ち歩いてATMで下ろして使っていた。ドルを持ち歩いてた。
- Q. 旅の終わりをどう決めたんですか？
- A. 前もってゴール地点を決めてスタートしていた。旅の終わりにはもう旅に飽き飽きしていた。

【参加者の感想より】

- ・自分の息子が同じことをすると言い出したらどうしようか？とも思いながらの時間でした。
- ・「旅」はとても新しい視点でした。旅で精神的に成長がみられるという視点で「旅」にもっと着目してみたいです。
- ・他の人とビジョンを共有していることで他の人の言葉に共感できるキーワードを拾うことができてよかったです。
- ・遠藤さんをはじめ行動力向上心のある方に出会えてよい時間を過ごすことができました。
- ・人に言えるような旅も人に言えるような仕事もしていない、でもこれから始めればいい。
- ・マイヒストリーで自分を振り返って意外といろいろな経験してるかなと自信が持てました。
- ・いろんなことに参加して世界を広げる一歩を踏み出そうと思います。

【遠藤さんからのコメント】

一歩踏み出すワークショップ。自らの歴史を書き出し、人生の目次をつくってもらいました。それを声に出してシェアすることにより、アクションするきっかけになればと思います。



クロージングセッション

2月25日(木) 9:30 ~ 12:30

3日間でどんなつながりやアイデアが生まれているのかを確かめるクロージングセッション。ひとりひとりの「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方」が未来の子どもたちが安心して生きていける社会とどうかかわっていくのか、小さな発信、小さな宣言、小さな共感を、次の一歩へつないでいきます。

ワーク① 全員参加型 フリップボード式パネルディスカッション

＜方法＞お題に対して、参加者が個人個人で回答を考えたのち、3～4人のミニグループで回答をシェア。「これはみんなに聞かせたい」という意見を先着4名が全体(75名)の前で発表をし、アイデアや意見を共有するワーク。

お題① OLD+OLD=NEW！

＜内容＞古いもの(OLD)と古いもの(OLD)を組み合わせると、意外な新しさが生まれる、という塩見さんのコンセプト紹介にのっとり、みんなで頭のウォーミングアップ。取り組んでみると結構難しいお題でした。「古民家で＋発酵を学ぶ＝NEW！」「米づくり＋田植え唄の伝承＝NEW！」などなど。

お題② フォーラムベスト3

＜内容＞たくさんの出会いと学びの詰まった3日間で、自分なりのベスト3をふりかえり、みんなでシェアしました。自分のことを深く掘り下げたことや、イタリアからのゲストとの交流、鶏のいのちをいただくワークショップ in 愛農高校など、様々なベスト3が共有されました。



ワーク②「こんなことを考えてます」にアイデアを集めたい人募集！

＜内容＞プレゼンター4人のミニプレゼンのあと、会場75人がアイデアやつながりのシャワーを浴びせる、プレゼンターにとってはとってもお得な時間。①太郎&スージーの「これからどうやって食べていく？」②地域おこし協力隊・西田さん(長野)の「キッチンカーのアイデア募集」③地域おこし協力隊の木田さん(滋賀)の「ママがくらしやすい地域づくり」④大学生の大阪谷さんの「引きこもりの人が社会と関わる場づくり」の4人のプレゼン。3日間をともにした75人から愛のあるメッセージが集まりました。



ワーク③ 全員ふりかえりシェア「フォーラム×自分＝」

＜内容＞この3日間で得たことをキーワードにして、A5のコピー用紙に記述。全員分を回収し、スクリーンに映写。自分のメモが出てきたら大きな声で発表。シンプルながら、ひとりひとりの発言にワクワクしながら、会場が一体になったひと時でした。この中から、どんなプロジェクトが生まれるのでしょうか。



フォーラムの最後に、全員で「自分×フォーラム」のシートを持って集合写真を撮りました。今回のフォーラムは 3 日間の全日程参加が原則でしたが、そのせいか参加者同士の交流や意見交換がより深いものになっていたように思います。みなさん、3 日間お疲れ様でした！



フォーラム × (自分) = ???

フォーラム 3 日目の「振り返りシェアワーク」で書いた各自のカードを紹介します！

フォーラム × <u>むう</u> = くすぶる想いに火をつける。 応援隊。	フォーラム × <u>鈴木俊輔</u> = 半農半著の実践 書く媒体もできる。	フォーラム × <u>小海 一孝</u> = いかに 地域の子供たち に見えてもいるか！ 人は、学びながら成長する。 学びながら成長する。	フォーラム × <u>大田 ひとみ</u> = 点から線へ
フォーラム × <u>ミヤコ</u> = 年齢層の幅が広い。 英語は「翻訳」 英語、日本語もわかる。 英語の勉強、英語の先生もいる。 英語、英語の先生、英語の先生もいる。	フォーラム × <u>ジュン</u> = 挫折体験は わかる!!	フォーラム × <u>豊田 幸理</u> = ためらわない 3年間 プロジェクト	フォーラム × <u>柳井 真</u> = 自分のやりたい事、強さを発揮する ことが大切だと考えています。
フォーラム × <u>小柳 明</u> = まずやってみる	フォーラム × <u>KAREN</u> = NEW FRIENDS 発見 New Ideas "O" New dreams "O" New Inspiration "O" Good energy to start projects "O" New values "O" NEW GREAT EXPERIENCE! THANK YOU TO ALL	フォーラム × <u>熊手 孝彦</u> = 自身の「研究所」を見える。	フォーラム × <u>カワタケ</u> = 食文化の食材を 使用した。 料理と歴史のつながり
フォーラム × <u>木田 桃子</u> = 全国的なママコミュニティー 各地域に支店をつくる!! (拠点)	フォーラム × <u>川口 直</u> = 発信し、伝達し、続けることが大切。 同世代、次世代、次世代へ。	フォーラム × <u>小川 夏希</u> = 地域は、人々のつながり。 地域は、人々のつながり。 地域は、人々のつながり。	フォーラム × <u>藤川 茂</u> = 深みが足りない。 自分には何が出来るか 考えるきっかけにしたい。
フォーラム × <u>立野 花実</u> = ・言語は「伝わる」 ・みんなと一緒はいい!	フォーラム × <u>川口 希</u> = 人をつなげる 「1人」に「1人」に「1人」。	フォーラム × <u>石川 康</u> = 色んな地域、世代の人の 「あり方」、大切なのは「価値観」 のことは集めたい	フォーラム × <u>塩田 直紀</u> = OLD + OLD = NEW 研究所
フォーラム × <u>佐藤 悠</u> = 新しい出会い。	フォーラム × <u>藤田 幸</u> = 地域資源を 見直す	フォーラム × <u>中島 望</u> = 一歩 ふみ出す。	フォーラム × <u>青木 ひとみ</u> = ・農業・家庭菜園から学びは 始まると思う。 ・思ったことを言葉にしてみる
フォーラム × <u>向道 悠</u> = OLD + OLD = NEW 新しい文化の「根」= NEW 新しい文化の「根」= NEW 新しい文化の「根」= NEW	フォーラム × <u>伊藤 幸</u> = 食文化ネットワーク 研究所 食文化の「根」= NEW 食文化の「根」= NEW 食文化の「根」= NEW	フォーラム × <u>久保 希</u> = 気づきを 自分のことばで 表現していく	フォーラム × <u>藤川 茂</u> = もちより ひいては、新しい文化の「根」 ひいては、新しい文化の「根」 ひいては、新しい文化の「根」
フォーラム × <u>村瀬 文雄</u> = 向上心	フォーラム × <u>山田 千鶴</u> = 自分の思いは相手に伝え 相手の言葉は自分と向きあふ!! ↓ 見える世界が変わる!	フォーラム × <u>藤川 茂</u> = ★ 食文化の「根」= NEW ★ 食文化の「根」= NEW ★ 食文化の「根」= NEW	フォーラム × <u>小川 夏希</u> = 語感と五感

(フォーラム × (自分) = ???)

フォーラム×<u>「まやのあか」</u> = のまのあかにはまのあか!! 自分とは比較的小さいけれど、 自分で自分の人生をハッピーに するっていいし、それこそ!! ありがとう × 感謝	フォーラム×<u>「轟下 真中」</u> = モヤモヤは恥ずかしがらずに 言葉に。いい言葉は品をさらない ように貯金! 人との出会いは積極利用!	フォーラム×<u>「おもしろ」</u> = おもしろい言葉を 伝える 愛を 外に出すのは自分の中で3Eになる	フォーラム×<u>「泉谷 京子」</u> = ・人に伝え、初めて思いは影を 落とす。 ・モヤモヤは不安な自分から、 モヤモヤは何か何かなりする自分 への成長を遂げた。
フォーラム×<u>「井川 真矢」</u> = 「アイ肩書」プロジェクト 自由に名前を付けていい ・自分自身「アイ」を「アイ」にする ・新たな自分を見よう!	フォーラム×<u>「伊藤 美穂」</u> = こだわりは狭く フィールドは広く 自分の好きな食から外へ	フォーラム×<u>「池田 陽一」</u> = 又探しの旅の 始めの一步	フォーラム×<u>「上田 聖加」</u> = 自己紹介 自分から話す 表示表示 から始まる 広がる (今更なることはいないかな...)
フォーラム×<u>「山崎 さら」</u> = たまひよママ ママママ 育児中 の活やく	フォーラム×<u>「新め」</u> = 里山フォーラム 先物市場 と 食育フォーラム 若い世代 コラボ: 共生..	フォーラム×<u>「酒井 亮一」</u> = カムバップ合津 かんぱれ農業高校生	フォーラム×<u>「大塚 節」</u> = やはり叫び立てない! slow & easy going 食を通じて真理を得る。 宇宙を見める地球人になるのだ。
フォーラム×<u>「国本 新花」</u> = 自分の考えをしっかりと持ち、それを仕事に 大人数はかこい!! 3年経たない自分のため、今、 一歩、ふたふた!!	フォーラム×<u>「大塚 幸久」</u> = 夢への大きな一歩 OLD + NEW = ?	フォーラム×<u>「スージー」</u> = 私が又で来たこととは もう何人かして、おとなとが にはなれる。つながりは 大事ですね!	フォーラム×<u>「清道 づり」</u> = 半仕事 × 半X
フォーラム×<u>「家 田 純一」</u> = 日石建 なものづくり	フォーラム×<u>「宮川 修一」</u> = ・デザイン「居る方」に依る ・人とのつながりを大切にする!	フォーラム×<u>「田中 和樹」</u> = 今自分 であること X 一緒にいて (サポート) 助けてくれる 人々	フォーラム×<u>「タナノ コウヘイ」</u> = OLD + OLD = NEW 考え、仕事、生活に生かすこと.. 3日間、ありけりごきごき!!
フォーラム×<u>「新田 豊子」</u> = 作る・育てる・食べるを つなげるプロジェクト	フォーラム×<u>「西村 志保」</u> = 仕事やめたら ○○したい!	フォーラム×<u>「大塚 幸久」</u> = 半農半福祉	フォーラム×<u>「YUKIE KATO」</u> = 自分自身を 信じる強さを! Believe myself!
フォーラム×<u>「ターナー」</u> = 未来農音プロジェクト	フォーラム×<u>「渡辺 唯嗣」</u> = 人と話とお楽はを 知った	フォーラム×<u>「Kazuo Ando」</u> = 1. 土 + 水 + 空気 = 生命 2. 生命 + 生命 = 生命 3. 生命 + 生命 = 生命 4. 生命 + 生命 = 生命	フォーラム×<u>「岡野 和幸」</u> = 人と人とのつながり。 トークの大切さ。
フォーラム×<u>「佐野 春香」</u> = 農・食・生活のつながり。 食・生活・食・生活のつながり。 食・生活・食・生活のつながり。 食・生活・食・生活のつながり。	フォーラム×<u>「西村 穂子」</u> = 素直になろう。 やさしくなろう。	フォーラム×<u>「塩田 隆子」</u> = 出会い、それぞれの夢目標 →化学反応	フォーラム×<u>「佐々木 隆子」</u> = ※伝えるには二つある! 伝えたら、ひらける!! (佐々木 隆子)

オプションプログラム

2月23日(火) 11:00～15:00

今回のフォーラムでは、1日目に全員が会場に集合する前に「オプションプログラムという形」で自由参加の4つの参加体験プログラムを実施しました。

オプションプログラムその①

とくしま海陽町発！阿波尾鶏まるごとダッチオープン体験

【会場】モクモク手づくりファーム おかえりビレッジ 集会所 B

【講師】一般財団法人 海部下灘観光協会 まぜのおかオートキャンプ場 主事 森稔之さん
海陽町地域おこし協力隊 中島昇志さん

徳島県の最南端「海陽町」にあるオートキャンプ場「まぜのおか」では、地域に眠る力を引き出し、自走型地域を実現するために地元の特産やフィールドをいかした体験プログラムを実施しています。モクモク手づくりファームのおかえりビレッジ集会所 B で、現地と同様の体験プログラムを実施しました。

【プログラムテーマ】

ダッチオープンの使い方をマスターしよう

徳島の地鶏「阿波尾鶏」の丸鶏を使うことで、生き物の命をいただいていることを知る。

【プログラム内容】

火おこし→材料調理(野菜カット、丸鶏には塩をまんべんなくすり込む)

→ ダッチオープンで調理 → できあがりを待つ間に鶏の部位について学習。→ 試食

【参加者の感想より】

丸ごとすべての部位を見たり食べたりして、鶏肉に詳しくなれた気がする。

ささが胸肉の下にあることを初めて知った。

使った食材は阿波尾鶏、野菜は皮つきで大きく切ったにんじん、じゃがいも。塩だけの味付けとは思えないほど食材の旨みを楽しめました。

町おこしに必要なものは

「特産品×体験×しゃべり手」。これが地元愛を伝え、魅力を引き出すことになる。



オプションプログラム「とくしま海陽町発！阿波尾鶏まるごとダッチオーブン体験」のようす

オプションプログラム②

鶏の解体を通して日々の食事について考える

【会場】愛農学園高等学校(三重県伊賀市)

【講師】愛農学園高等学校

日本で唯一の全寮制の農業高校で、日々農業と向き合う高校生のみなさん

【プログラムテーマ】

鶏の屠殺、解体を通じて、命をいただくことを体感し、食事について再認識する。

【プログラム内容】

愛農学園高校へ行き、現役高校生2年生から学ぶ解体のオプションプログラム。

5つのグループに分かれ、1人1羽の鶏を屠殺、血抜き、湯付け、毛抜き、糞出し、解体をする。最終的には解体した肉の試食をする。

【参加者の感想より】

- ・ブロイラーは60日で出荷、産卵鶏は550日出荷で飼育日数は短いですが、ブロイラーは産卵鶏に比べると1.5～2倍ほどの大きさだとは知らなかった。
- ・普段の冷たいお肉とは違う、鶏のあたたかさに触れて「生き物をいただいている」「生きるために食べる」ということを実感した。
- ・鶏の屠殺をする際には先ほどまで動いていた鶏が自分たちの手の中で動かなくなり、生あたたかい血が出てくる場面で、生きていたということを実感できた。
- ・それぞれの部位に分けていくと、普段自分たちが食べている部位はどこにあたるのか、解体をする中で鶏の身体の構造が分かった。

【講師より】

実習等でいつも屠殺、解体をしていたため、当たり前になっていることがあった。

しかし、参加者と一緒に行うことで解体することの重みを再実感することができた。



オプションプログラム「鶏の解体を通して日々の食事について考える」のようす

オプションプログラム③

世界を見据える京都のだし専門「福島鯉」の工場見学ツアー

【会場】 福島鯉 南丹工場（京都府 南丹市）

【講師】 福島鯉株式会社 名古屋営業所 村瀬志典さん

高品質のだしを中心に業務用食品の製造・販売をしている総合食品会社。削り節、鯉節、昆布、にしん棒焚、のり、椎茸、調味料、乾物、冷凍食品、油脂類、粉製品、割箸、店舗開店コンサルティング等を行う。

京都に本社をかまえ、京都南丹工場でほとんどの商品をつくっており、営業所も大阪、名古屋をはじめ、金沢などにもある。

【プログラムテーマ】

原料（鯉節やうるめ節など）が削り節になるまでの過程を学び、だしについての知識を深める。また、工場内の香りなどを感じ、工場見学ならではの体験をする。

【プログラム内容】

昆布、節、ブレンドしたものの飲み比べを行うだしの試飲をし、原料が削り節になるまで工房や作業場、そして事務所の見学を中心とした見学ツアーです。

【参加者からの質問】

- ・どんな魚でもかつお節のように削れるのですか？
→ はい。ただし魚の大きさにより違う。大きい魚は長い節ができる。
- ・（だしの試飲時）塩は入ってないのですか？
→ 調味料は入っていません。

【参加者の感想より】

- ・普段は目に入らないおいしさのもとを作る行程、こだわりを知り、その魅力を再認識しました。製造者の裏話も。和食のうまみ、だしをもっと大切に味わっていきたいと思いました。
- ・ 関東では表面にカビのついた節を使うお店が多いということに衝撃をうけた。
- ・ 工場で働く人達もきびきび生き活きしていて、工場職への意識もかわった。

【講師より】

削り節の製造工程流れに沿って見学していただき、最後に削りたては花かつおの試食もしていただきました。参加者のみなさんには、かつお以外の魚（さば、うるめ、いわし等）にも興味をもっていただけたのは、とても喜ばしいことだと感じております。



モクモク京都店でランチのあと出発



原料を保管する倉庫



たくさんの大きな機械が働く工場



同じような削り節に見えても・・・



オプションプログラム「世界を見据える京都のだし専門「福島鯉」の工場見学ツアー」のようす

オプションプログラム④

モクモクバックヤードツアー

【会場】伊賀の里モクモク手づくりファーム

【講師】株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム 常務取締役 松永茂

【プログラムテーマ】

普段行う視察案内でも見られない場所を見学したり案内することで、ありのままのモクモクの姿を見て頂き、モクモクのことをもっと深く知る。

【プログラム内容】

モクモクの概要説明の後、工房や作業場、そして事務所の見学をし、
昼食は社員食堂で特別メニューを食べ、内側からみたモクモクを知る。

【講師の話より】

モクモクでは働く者が価値観を共有することを大事にしており、農業は生産するだけではなくて、自分たちが作ったものを加工して、それを説明して販売し、思いを伝えること、それが私たちの役割であると考えている。

農業は生産するだけ、といった固定概念を持たずに取り組むこと、つまり最終的にはすべての産業はイコールであるということ。

【参加者の感想】

- ・リアルバックヤード!?モクモクのスタッフになったような感覚になりました。
- ・「全ての産業はイコールである」という言葉が印象的でした。
- ・まっすぐな強い思いを持ちながら、常に前を向き、お客様を大切にしているのだと感じました。働いている皆さんがモクモクファームが大好きなんだ！ということがとてもよくわかりました。
- ・売り手(従業員)とお客様、どちらにも思いやりを持った理念があり素晴らしいと思いました。風通しの良い社風もよく伝わってきました。モクモクで働ける人が少し羨ましく思いました。
- ・限られた空間の中で知恵をしばって業務を行っている物流の基礎を築き上げたのが外部ではなく社内スタッフであることに驚いた。
- ・モクモクが最初から大きかったわけではなく、お客様の声の要望にこたえるため施設が増えて大きくなったことを聞いて、だからこの施設や企画がこんなにも魅力的なのだと納得しました。
- ・初めて来ましたが、至る所に”わくわく”を感じました。
- ・社員の会社に対する思いが他社に比べて強く感じました。全員が1つの目標に向かっていて1つになった集団というイメージでした。



オプションプログラム「モクモクバックヤードツアー」のようす

フォーラム会場での3日間

フォーラムの参加者は、3日間の期間中を会場のモクモク手づくりファーム内で過ごします。プログラムに参加する以外の時間のようすの一部をご紹介します。

フォーラム期間中の食事

期間中の食事は、モクモク園内のレストランの料理をお楽しみいただきました。食事の時間は参加者どうしで同じテーブルに着いて、より打ち解けた交流ができたのではないかと思います。

・1日目 夕食・・・モクモク園内の PaPa ビアレストランで、味覚ワークショップのプログラムに参加しながら、ビュッフェでモクモクのハム・ソーセージ・おとうふ・野菜・パン・地ビールなどのお料理をお召し上がりいただきました。



1日目夕食（PaPa ビアレストラン）

・2日目 朝食・・・PaPa ビアレストランで、ビュッフェ形式の朝食をおとりいただきました。

・2日目 昼食・・・園内 BuuBuu ハウスレストランで、モクモクのイベント名物・豚かば丼をお召し上がりいただきました。今年はごはん少なめをご用意したのが好評でした。



2日目昼食（BuuBuu ハウス 豚かば丼）

・2日目 夕食・・・園内「農村料理の店もくもく」で豆乳鍋やとんかつなどのお料理をお召し上がりいただきました。

・3日目 朝食・・・PaPa ビアレストランで、ビュッフェ形式の朝食をおとりいただきました。



2日目夕食（農村料理の店もくもく）

朝のひと仕事

フォーラム2日目の朝食前に、普段モクモクの宿泊の方も体験していただいている「朝のひと仕事」という農業体験にご参加いただきました(希望者のみ)。モクモクジャージー牧場までバスで移動し、施設見学・乳しぼり体験・牛の餌やり等を体験していただきました。



自由交流会

1日目と2日目のプログラム終了後、モクモクの宿泊施設内にある集会所を会場にして自由交流会が行われました。参加者の方々にお持ちいただいたご当地差し入れ等を楽しみながら、お酒も入りフォーラムのことやそれぞれ自分の活動のこと、食育・農業についてなどいろいろな話題で盛り上がりました。参加者・講師の立場の区別なく楽しく自由な雰囲気、深夜おそくまで会は続きました。



2日目には有志による音楽の演奏や焚き火などもあり、例年になく楽しい交流会となりました。



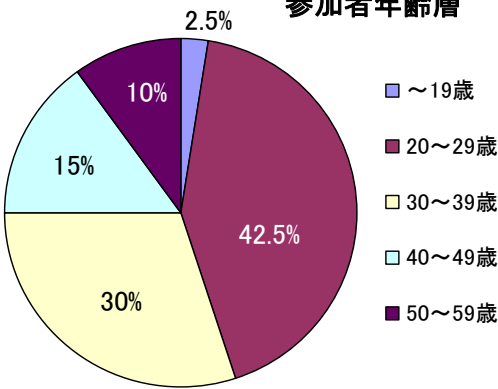
参加者データ

参加総数	103 名
■ オプションプログラム	55 名
■ オープニング・味覚 WS	93 名
■ 1 日目宿泊	74 名
■ 特別講演・リレートーク	95 名
■ グループミーティング	93 名
■ 2 日目宿泊	70 名
■ クロージングセッション	79 名

都道府県別参加人数

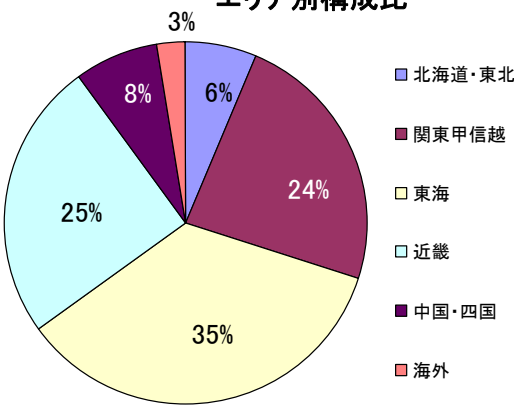
都道府県		エリア
三重県	37 名	東海
滋賀県	13 名	近畿
京都府	9 名	近畿
埼玉県	7 名	関東甲信越
愛知県	6 名	東海
徳島県	5 名	中国四国
長野県	4 名	関東甲信越
神奈川県	3 名	関東甲信越
大阪府	3 名	近畿
福島県	3 名	東北・北海道
イタリア	2 名	海外
千葉県	2 名	関東甲信越
東京都	2 名	関東甲信越
兵庫県	2 名	近畿
北海道	2 名	東北・北海道
山口県	1 名	中国四国
栃木県	1 名	関東甲信越
奈良県	1 名	近畿

参加者年齢層

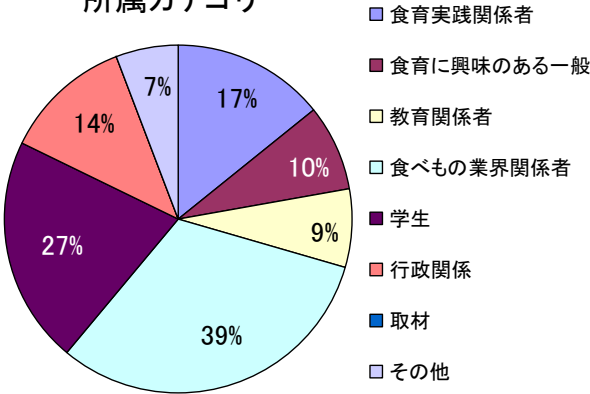


男性	年齢層	女性
	～19 歳	**
*****	20～29 歳	*****
*****	30～39 歳	*****
*****	40～49 歳	*****
****	50～59 歳	****
45%	全体	55%

エリア別構成比



所属カテゴリー



第 6 回全国食育交流フォーラム 2016 実行委員会(順不同・敬称略)

氏名	フォーラムでの主な担当	(参考) モクモクでの担当職務
松尾 尚之	味覚 WS(生ハム)	モクモク手づくりファーム 代表取締役社長
松永 茂	バックヤードツアー	ファーム運営部 常務取締役
小松 浩也	実行委員長	食育企画・ネイチャークラブ事務局
田中 利雄	バックヤードツアー	予約・インフォメーション
立石 哲也	福島鰹(だし)	手づくり体験教室
高岡 佳美	味覚 WS(和菓子)	手づくり体験教室
石咲 温子	村山さん	手づくり体験教室
本多 夏野子	味覚 WS(生ハム)	手づくり体験教室
下反 愛	愛農学園(鶏解体)	のんびり学習牧場
丸川 昌輝	阿波尾鶏(ダッチオープン)	のんびり学習牧場
岡野 和幸	交流企画	のんびり学習牧場
中川 幸治	会場・設備	ファーム企画
家城 誠	バックヤードツアー	ファーム企画
渡辺 隆寛	愛農学園・榎本さん	ファーム企画
西殿 翔太	阿波尾鶏(ダッチオープン)	ファーム企画
近藤 久貴	宿泊・味覚 WS(生ハム)	宿泊・温泉チーム
永治 昌喜	愛農学園(鶏解体)	施設チーム
田中 杜衛	福島鰹(だし)	農村料理の店もくもく
貝屋 この葉	夕食交流会	PaPa ビアレストラン
佐野 春香	中澤青果(バナナ)	モクモク直販
小森 和秀	尾鷲物産(ブリ) 榎本さん	モクモク流地域産業製作所
小林 真由美	味覚 WS 遠藤隼さん	ショップコーディネイト
渡辺 恵	事務局・OP セッション他	食育企画・ネイチャークラブ事務局
福田 達男	広報・撮影記録	食育企画・ネイチャークラブ事務局
佐々木 綾	事務局・OP セッション	食育企画・ネイチャークラブ事務局

おわりに

全国食育交流フォーラムは、日本の農業を応援するひとを育てる「種まき人」が交流し、活動を発展させる新たな気づきと新たな仲間を見つけ、新たな食のプロジェクトを起こしていこう！という 2 泊 3 日の研修会です。

「学び、つながりを獲得する場」から、「食のプロジェクトを起こしていく場」へ。フォーラム実行委員としては 6 回目にして、ちょっとしたステップアップを試みたフォーラムでした。

選択制ワークショップを数多く実施してきたこれまでの 5 回と違って、今回はテーマについてより深く語る時間を多くとりました。「未来をつむぐ暮らし方、はたらき方～これからどうやって食べていく？～」をテーマに集った仲間と語り合ううちに、おのずと自分にじっくり向き合うことになった方も多かったのでは？

そんな濃密な時間とをともにした 3 日目のクロージングでは、4 人の熱いプロジェクト発案に、参加者全員から愛のあるアイデアや意見を集めるセッションも。3 日間をともにした仲間の思いをみんなが応援したいという一体感が会場を包み、ユニークなアイデアがたくさん飛び出しました。イタリアから来たコニーのイラスト付きの提案も印象的でしたね。

このセッションも含め、3 日間で生まれたプロジェクトの種が、芽を出し、育っていく過程に、フォーラムの仲間が力を出し合えればいいなあと考えています。

最後に、今回のフォーラム開催にあたり、多大なるご協力をいただいた講師・ゲストのみなさま、広報にご協力いただいたみなさま、実行委員はじめ、たくさんのスタッフの協力と参加者のみなさんのおかげで、フォーラムが成功をおさめることができたことを報告し、深く感謝申し上げます。

また来年、みなさんにお会いできるのを楽しみにしています。

全国食育交流フォーラム 2016
実行委員長
モクモク手づくりファーム 小松 浩也

