

## 鷹栖町まちづくりセミナー

### 地域一体となった持続可能な魅力ある農村づくりを目指して

#### ■ 講演

演題：「多様な主体がつながる付加価値の高い農業の創出」

講師：NPO 法人岡山県木村式自然栽培実行委員会

理事長 高橋 啓一 氏

#### ■ パネルディスカッション

テーマ：「鷹栖町における農業の現状、消費者と生産者との結びつきの強化について」

パネリスト：(有)稲華屋 代表取締役社長 藤澤 孝夫 氏

原崎農園 代表 原崎 拓也 氏

J Aあさひかわ 女性部 中家 由美子 氏

J Aあさひかわ 女性部 本谷 陽子 氏

鷹栖町長 谷 寿男

コーディネーター：榎波 純子 氏（上川総合振興局 主査）

#### ■ グループディスカッション

「鷹栖町の農産物を食卓に！生産者と消費者の繋がりを強化し、魅力ある農村づくりを進めるためには？」をテーマに、生産者と消費者がもっとつながるためにどんなことができるかについて意見交換を行った。

- ・ 農業の多様性を考えると、自然栽培は一つの手法だと思ったり理想だと思ったり。
- ・ 実際に家庭菜園で栽培している野菜には農薬を使っていない。子どもたちのことや環境面のことも考えると自然栽培は良いと思う。
- ・ 「高いモノを高く売る」という付加価値は理解できるが、値段の高い物を消費者が購入するか疑問。
- ・ 鷹栖町は慣行栽培が主流。自然栽培を行うためには近隣農家の理解も必要である。
- ・ 自然栽培が本当に鷹栖町で出来るかどうか不安。ただ、講師も言っていたように「やらないから、できない」のであって「やってみる」ことが大事なのではないか。
- ・ 生産者が消費者に一番知ってもらいたいのは「味」。自分たちが自信を持って育てたものを食べてもらえれば分かってくれる。
- ・ 生産者自らが発信することにより、生産者の思いも含めて消費者が知ることに繋がり、お互い理解し合える関係になるのではないか。
- ・ 町内で収穫体験ができる場所のMAPを作る。  
⇒新鮮でおいしい野菜を求めている消費者は数多くいることから、時期や品目をわかりやすいMAPにまとめ、消費者が気軽に行けるようにする。

- ・パレットヒルズで手ぶらでキャンプ、バーベキューをできるようにする。  
⇒手ぶらでパレットヒルズに来て、鷹栖町産野菜、鷹栖牛を味わえる仕組みを作る。よって観光の目玉にもなり、雇用の創出にもつながる。
- ・生産者の販売機会の拡大  
⇒ダマルシェや既存の直売会以外で鷹栖町産野菜を買える機会をもっと増やし、PRの強化も図る。
- ・地産地消レストランを活用した鷹栖町産野菜のPR  
⇒原崎さんのように珍しい作物をつくっている農家さんもいることから、その野菜を使って、他店や家庭でつくらない料理を提供するレストランがあれば良い。メニュー表に野菜や生産者の紹介をすることによりPRをすることができる。
- ・野菜ソムリエ育成し子ども向けの料理教室を通年で実施。  
⇒野菜ソムリエを育成して、子ども向けの料理教室を通年で実施することにより、食育や農業への興味・関心につながる
- ・オオカミの桃に付加価値をつける  
⇒収穫期の終盤（9月末～10月）は糖度の高いトマトが収穫できることから通常のものより糖度の高い付加価値のついたオオカミの桃を製造する。
- ・農家さんが熱い思いを持って農業をしているのかわかった。その熱い思いを感じて購入したい。
- ・子どもには特に手づくりで安全なものを食べさせたい。
- ・鷹栖町内で自然栽培がもっと広まれば取り組んでみたい。
- ・鷹栖町に合うやり方（農業）をやっていききたい。