記念日制定や認証店…楽しいアイデアを

全国えだまめサミット十勝

「全国えだまめサミット in 十勝2011」で、キャスターで慶応大学大学院システムデザインマネジメント特任教授の林美香子氏（札幌在住）が8日、帯広市内の北海道ホテルで「食と農による地域づくり」と題して講演し、地元の食材を生かして地域づくりに取り組む大切さを語った。講演会の要旨を採録する。

講演する林慶応大大学院特任教授

慶大大学院特任教授 林氏の講演要旨紹介

買って支えて地域づくり

十勝には素晴らしい農村地帯という宝がある。地元の素晴らしさに気づいて地域づくりをする。そのときに1次産業をもっと上手に利用することが大事だ。農家だけが頑張っても地域は豊かにならない。みんなで連携して取り組まなければいけない。

今まで北海道は道外に生産物を売ってきた歴史がある。土地の生産物を暮らしの中で楽しみ、生かす発想がなかった。暮らしの中に取り入れる視点はとても重要だ。地産地消が言われるが、消費する私たちも買って支えて地域づくりをする必要がある。

地産地消のメニュー、できれば地元のものを食べていくという視点が必要。食べさせ方の工夫も必要だ。例えば（実の色が）カラフルなジャガイモは北海道の食材の豊富さの表れ。最近は詰め合わせで売る農家も出てきた。良さをもっと農業者は気づき、売る工夫をしてほしい。

農産直売所も全国で増え、1兆円を超える売り上げと言われる。売るだけでなく、都会の人との交流の場、食育の場と大きな役割を担っている。食農教育も大切だ。食育だけでなく、根本の食べ物を作るところから知ってほしい。

枝豆はまさに地域の宝だ。枝豆を知ってもらい広げてもいい。枝豆を使った料理もおいしければぱっと広がる。枝豆まつりや枝豆の日、枝豆大使やサポーターなど楽しいアイデアを。道産枝豆の店の認証する仕掛けも良い。工夫することで消費拡大はもっと出来ると思う。

魅力をもっと消費者に知らせる必要がある。味の良さ、料理の手軽さ、色の美しさ、栄養が豊富なこと、ダイエットにも効果があるなど…。良い面をもっと情報発信していく。加工品ももっと利用拡大できる。消費拡大はレストランや量販店との連携、一緒に頑張る人と人のつながりが大切だ。

枝豆が好きな人に北海道の

（小林祐己）