

**講義 1 「食」と「農」を結び、地域社会につながりと賑わいを**



**講師**

**北川 太一 氏**  
福井県立大学 経済学部長・教授

自ら現場に足を運び、農業・農村政策、集落営農など地域農業を支える多様な担い手、さらには協同組合の問題まで幅広く研究。県地産地消率検討委員会委員長など会議のまとめ役も多い。専門は、農業経済学、農村地域経営論、協同組合論。当講座のトータルアドバイザー。

**講義内容**

「食」と「人」にはつながりがあるとし、現代では希薄になってしまった「農」と「社会」のつながりの重要性を説く。「農」と「食」に関する現状と課題にも言及し、今日求められるコーディネーターの役割として地域マネジメントを挙げた。



**講義 2 直売所の本質と実践の秘訣**



**講師**

**勝本 吉伸 氏**  
オフィスシンセニアン 代表、農林水産省「地産地消の仕事人」

奈良県職員や農協営農指導員等を経て、奈良県明日香村地域振興公社が運営する直売所「あすか夢販売所」の店長を開設以来 8 年近く務めた後、農産物直売所専門のコンサルティング事務所を設立。直売所の店長経験のある唯一のコンサルタントとして、現場に即した具体的な運営のノウハウを全国各地で伝授中。

**講義内容**

直売所の現状と課題を丁寧に説明。今後直売所が成長する為の戦略と方法を提示した。



**講義3 豊かさとは何か**



**講師**

杉村 和彦 氏

福井県立大学 学術教養センター長・教授

食育や地産地消に通じる「本当の豊かさとは」「21世紀の田舎学」を比較文明論の立場から問い続けている。

フィールドワークの原点はアフリカで、専門は文化人類学、農村社会学、農業経済学。今立地区の地域おこしにも関わっている。

**講義内容**

アフリカと日本を対比しながら、「本当の豊かさとは何か」と疑問を提唱。アフリカでの豊かさとは、日本が基準とする「経済的」、「物質的」なものではなく、人と人の出会いを楽しむなど「こころ」の豊かさであることを言及。新しい豊かさとして「地産地消」等を提案。



**講義4 事業所における食育と栄養管理**



**講師**

杉本 恵子 氏

例ヘルシービット 代表取締役、管理栄養士

小田急百貨店にて従業員の健康管理、カウンセリング販売等を経て、同社設立。一人一人に適した健康づくりを提唱し、特に独自の『食材5色バランス健康法』など分かりやすい指導が多くの支持を得る。

講演や執筆、テレビ出演等で活躍中。

**講義内容**

健康づくりにおける「食事」の重要性を説き、子どもからお年寄りまで簡単に実践できる、食材5色のバランス健康法を提案し、実践例を紹介した。



**講義 5** 近海今朝とれ市見学 福井の水産取引、最前線！



**講師**

**井上 幸喜 氏**  
福井中央魚市(株) 専務取締役

中央卸売市場の大卸として、豊富な魚種と高鮮度という福井の魚の特長に注目し、量販店への販路拡大や未利用魚の有効活用、保存・加工等を積極的に推進。地元定置網の魚を「近海今朝とれ市」として魚商や飲食店等に当日セリで販売。全国初として注目されている。

**講義内容**

水産物の流通の特長や、流通における福井中央魚市の重要性、福井の水産物の特長を解説後、「セリ」等中央卸売市場内を見学。



**講義 6,7** 地産地消のメニューづくり



**講師**

**天谷 祥子 氏**  
天谷学園理事長

調理・食教育一筋に、イタリア、フランス、ドイツ、中国、インドなど、食を通じた国際交流を深めるとともに、地産地消をテーマにした郷土料理の発掘、研究にも取り組む。豊富な経験をもとにテレビ出演、執筆なども多数。

**講義内容**

「里芋」や「胡麻豆腐」、「甘エビ」、「麩」、「かぼちゃ」など福井の食材を使った地産地消メニューを提案した。



講義 8 顧客視点で野菜づくり



講師

松井 伸吾 氏

㈸インスフィアファーム 代表取締役社長

経営コンサルティング業を経て、平成 19 年に農業生産法人を設立。ベビーリーフ栽培で県内外のレストランおよそ 300 店に契約販売。3 つ星レストランに認められるほどの品質と収穫から 22 時間以内にお届けする一貫したお客様視点で急成長中。

講義内容

設立のきっかけやその後の展開、「顧客視点」で一貫された生産、出荷方法を説明。その後、収穫から包装まで行っている農園を見学した。



**講義9 コンビニ発 地産地消の秘訣**



**講師**

**小川 明彦 氏**  
 ㈱大津屋 代表取締役社長

家業である酒屋から昭和56年福井初のコンビニ「オレンジBOX」へ業種転換。以降、地域密着の戦略で、店内調理や地産地消の弁当・惣菜販売、イートインもできる新業態ダイニングコンビニ等で全国的に注目。ケースメソッドでのディスカッション授業を用いての人材育成も展開。

**講義内容**

(株)大津屋の地産地消の取り組みやこれまでの商品開発の課程や会議の様子、今後の現状と課題を経営者の立場から示した。



**講義10 健康長寿の謎解き 福井の食を医学的見地から分析**



**講師**

**日下 幸則 氏**  
 福井大学医学部教授

「ふくいの食育・地産地消推進計画」策定委員会、福井県長寿調査検討委員会に関わり、長寿要因として、社会環境に加え、そばのがん抑制効果や勝山水菜の抗酸化効果など、食が大きく関わっていると指摘。国際がん研究機関評価委員など要職も歴任。

**講義内容**

福井の健康長寿の秘訣を、データをもとに分析。「おろし蕎麦」や「勝山水菜」、「福井型食育」などをとりあげ、健康長寿に優れた福井の食生活・食文化など複合的要素を丁寧に解説した。



**講義 11** ちょっと農業してきます 食を通じた地元応援・商品づくり



**講師**

**大桃 美代子 氏**  
タレント・キャスター

テレビ、ラジオ等で料理やクイズ、バラエティ、情報番組の司会として活躍。平成 16 年の「中越地震」を実家で被災したことを機に、地元魚沼で自ら古代米（桃米）づくりに奮闘中。売上の一部を地震復興に充てている。雑穀アドバイザー、野菜ソムリエなど資格多数。

**講義内容**

農業を始めるきっかけや、始めてからの奮闘や工夫、「大桃美代子の桃米」ができるまで、「桃米」をつかったレシピなど紹介。  
自身を事例に、商品開発からブランディングまでわかりやすく講義した。



**講義 12** 農業に誇りを“人づくり、農場づくり”



**講師**

**永井 進 氏**  
㈱永井農場 代表取締役社長

エッセイスト玉村豊男氏との出会いを転機に、米、野菜、酪農、ぶどう、ワイン、ジェラートと、夢を次々と形にしている若き経営者。「育てられて“いま”がある」として、地域への恩返し、誇りが持てる農業づくり、人づくりを模索。

**講義内容**

自身が運営・経営する「永井農場」の経営方針・考え方を語る。「つくる」だけでなく「加工」、「販売」まで手がける独自の「農業」に対する考え方を示した。



**講義 13** 人のこころ 次世代につなげる 農村レストラン



**講師**

**北川 静子 氏**  
農業法人 せいわの里「まめや」代表

平成 15 年 11 月「農業法人 (有限会社) せいわの里」を設立。平成 17 年 4 月に、旬の食材と大豆製品を使った農村料理のバイキングと大豆加工品、漬け物などの生産販売をする「まめや」を開店し、町役場職員から転身し、その経営者となる。役場、商工会、地域をつなぐ食コミュニティづくりのキーウーマン。

**講義内容**

「農業法人 (有限会社) せいわの里」の設立のきっかけや、当時の奮闘エピソード、農村レストラン「せいわの里まめや」の現状等を細かに紹介。

講義 19,20 のワークショップでは、事例研究として「せいわの里まめや」を取りあげた。



**講義 14** 地産地消から知産知消へ



**講師**

**小松 俊昭 氏**  
合同会社家守公室・代表、金沢工業大学産学連携室・コーディネーター

1980 年日本開発銀行入行 (現日本政策投資銀行)。3 年のロサンゼルス駐在員を経て、02 年～04 年北陸支店次長、04 年 4 月金沢工業大学・客員教授、06 年より現職。現在までに富山県氷見市・石川県七尾市「地域再生マネージャー」や福井県勝山市「勝山まちづくり戦略会議」アドバイザー等を歴任。

**講義内容**

日本とイタリアを比較し情報発信の重要性を説き、富山県氷見市の事例を紹介。

今後、地域でのコーディネーターとしての役割の重要性を示した。



**講義 15** 全国初「JA(ジャ)ンビニ」でスローフードのすすめ



**講師**

**泉 牧子 氏**

仙北市総合産業研究所 地域資源活用専門員

秋田県立農業短期大学卒業後、(旧)鶴川農協生活指導員として勤務。JA 合併を経て JA 秋田やまもと勤務。平成 16 年営農生活ふれあい課長。平成 22 年より現職。JA 秋田やまもとでは、地産地消の担当課長として、伝統食の達人を委嘱。また全国初の JA 直営コンビニ「JA(ジャ)ンビニ」の開店に奮闘。第 1 回全国地産地消優良活動表彰で農林水産大臣賞を受賞。

**講義内容**

全国初の JA 直営コンビニ「JA(ジャ)ンビニ」設営のきっかけや、開店当時のエピソード、現在の状況を紹介。また、現在の子どもの食生活についても言及。現在の食の安全性の見直しを提案した。



**講義 16** ふくいの伝統野菜を知る



**講師**

**松山 松夫 氏**

ふくいの伝統野菜・るるぶ 会長

岐阜大学 農学部農学科 園芸教室専攻を卒業後、県農業試験場などの勤務時代に伝統野菜の研究に関わり、農業関係の有志約 20 人で福井の伝統野菜を調査・取りまとめ、平成 10 年に『ふくいの伝統野菜』として出版。以後市民グループ『ふくいの伝統野菜・るるぶ』の中心として伝統野菜の普及、調査、交流などを行っている。

**講義内容**

自身の出版した『ふくいの伝統野菜』をもとにふくいの伝統野菜の現状とその生産者を紹介。





**講義 17** ～福井が生んだ食育の祖～『石塚左玄物語』



**講師**

**岩佐 勢市 氏**

食育研究家、前 JA 福井県厚生連代表理事理事長

福井市生まれ。鳥取大学卒業。JA 経済連、JA 厚生連に奉職、2007 年から JA 福井県厚生連代表理事を務めた。『石塚左玄に学ぶ食育・日本型食生活』研究家として、石塚左玄研究の第一人者。食育の祖と言われる左玄の業績を紹介しながら、家庭での食の大切さの啓蒙と、健康運動指導士として食と運動による健康づくりを訴える講演活動を県内外で多数展開。

**講義内容**

健康をつくる筈の食が、病気をつくってしまう事も。

食育基本法や福井に生まれた石塚左玄、食育の祖と言われる業績を紹介しながら、家庭での食育の大切さを啓蒙した。



**講義 18** 「顔の見える」農産物を売り込め～売場づくりの提案～



**講師**

**阿部 憲三 氏**

銜漂流岡山 代表取締役社長、地産地消ギルド岡山 代表

本物を求める消費者と生産者をwebで結ぶ「岡山果物カタログ」を展開。また、異業種ネットワーク「地産地消ギルド岡山」を主催し、SCやイオン等に「顔の見える農産品」を継続的に売り込むコーディネーター。経済産業省農商工連携88選に選定。

**講義内容**

消費者の立場にたった商品の販売方法や商談のポイントをふまえつつ、自身の事例を紹介しながら、どのように農産物を売り込んでいくかを示した。



講義 19,20 コーディネーターの役割～ワークショップでやってみよう～



**講師**

**北川 太一 氏**  
福井県立大学 経済学部長・教授

**ワークショップアドバイザー**

**朝日 泰蔵 氏**  
福井県農業試験場 企画指導部長  
**三谷 和弘 氏**  
福井県農林水産部販売開拓課 参事

**講義内容**

受講生 30 名が 5 グループに  
かれ、講義 13 の講師北川静子  
氏が経営者を務める「せいわ  
の里まめや」の現状と課題を  
まとめ、課題解決するための  
コーディネーターとしての役  
割について話し合い、グルー  
プ毎に発表を行った。

