



合瀬 宏毅
おおせ ひろき
日本放送協会
解説委員室 解説主幹

伝統食を通じて
地域独特の歴史や文化を感じたい

スイスのチーズやフランスのワインをはじめ、世界で「本物」や「一流」と呼ばれる食品の背景には、かならずといつていほど豊かな自然や長い時間をかけて蓄積された技術、そしてなにより味に対して厳しい消費者がいます。私が伝統食品を食べるのは、そうしたその地域独特の歴史や文化を感じたいためでもありません。食べ物に物語が求められているからこそ、「本場の本物」を大切にしたいと思っています。

◆ ◆ ◆
1959（昭和34）年、佐賀県生まれ。
1981（昭和56）年、日本放送協会（NHK）入局。鹿児島、番組制作局、名古屋などで勤務。「BS23 経済最前線」なるほど経済「土曜オアシス」などのプロデューサーを経て2000（平成12）年より解説委員。「食料・第一次産業」を中心とする経済問題担当。「農政ジャーナリストの会」会長も務める。



大久保 敦
おおくぼ あつし
商品本部
執行役員・商品本部本部長

地域・伝統を大切にしている生産者の思いを、
多くの消費者にお伝えするために

各地域の土地風土と生物多様性は、「社会的、経済的そして文化的」な遺産です。健康を守り、国内の農林水産業の生産を維持し、消費者の意識を高めるための一環として、「本場の本物」が普及され、活かされることを願います。

◆ ◆ ◆
1962年（昭和37）年、横浜市生まれ。1985年（昭和60）年、かながわ生活協同組合入職。店舗担当・商品部等を経て、2006年（平成18）年日本生活協同組合連合会 出向、2008年（平成20）年日本生活協同組合 2016年（平成28）年より現職。
「安全性の確保」「確かな品質」「利用しやすい価格」「わかりやすい情報提供」を大切にしたいCO-OP商品を、組合員の声を大切にして開発・改善しています。CO-OP商品を通じて、持続可能な食料生産と健康な暮らし、環境にやさしい事業を目指しています。



関司 直也
ずし なおや
法政大学
教授

「本場の本物」マークを入口に、
モノとヒトとの交流、そして産地の地域づくりへ。

「本場の本物」のマークは、食べ手の皆さんが自ら選んで手に取ることで、作り手の志や技術、そしてそれらが生まれる地域へと誘ってくれる入口です。そこから作り手と食べ手の皆さんが直に会話をしたり出会ったりすることで、「本物」のおいしさを共感できる場が生まれて欲しいと願っています。この「共感」がまさに産地の作り手の誇りを支え、地域に経済の循環を生み出し、さらに次世代の担い手を育てることも繋がります。皆さんもまずは「本場の本物」の奥深さに一緒に触れてみましょう。

◆ ◆ ◆
愛媛県松山市生まれ。学生時代に地域社会調査で九州・阿蘇の農山村に赴いたことがきっかけで東京大学農学部に進学し、同大学院農学生命科学研究科農業・資源経済学専攻に学ぶ。博士（農学）。2016年より現職。財「地域活性化センター」地域リーダー養成塾主任講師をはじめ、地域振興・人材育成に関するアドバイザー等を歴任しながら、地域づくりの現場を巡り、そこに暮らす人々と一緒に汗を流し語り合うスタイルを大事にしている。専門分野は農山村政策論、地域資源管理論。主な著書は「地域サポート人材による農山村再生（筑波書房）」「人口減少社会の地域づくり読本」（共著）公職研「田園回帰の過去・現在・未来」（共著）農山村文化協会「農山村再生に挑む」（共著）岩波書店など。

審査専門委員会が厳しく審査

「本場の本物」は、研究者、流通関係者、報道関係者などさまざまな業界の目利きが審査に当たっています



向笠 千恵子
むかさ ちえこ
フードジャーナリスト・
食文化研究者・エッセイスト

生産者自身の食への愛情が、
「本物」のおいしさに結びつく

◆ ◆ ◆
経済性を優先するあまりに、いつの間にか日本が失いかけているもののひとつが、おいしくて安心な食べものです。しかし、食べものづくりに情熱をもち、素材の持ち味を素直に引き出す生産者さえいれば、日本の味覚は永遠に守り伝えて行かれると、わたしは信じています。認定審査の場を通じて、みなさまとともに日本の食を考えてまいりたいと願っております。

◆ ◆ ◆
東京・日本橋出身。慶應義塾大学文学部卒業。本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。生産者、味、郷土料理、民俗、歴史、食器などを多面的にとらえながら、現代の食を考察している。内閣府と農水省の「アスカパー農山漁村（むら）の宝」有識者懇談会委員、郷土料理伝承学校校長。消費者生活アドバイザー、俳人協会会員。農と食や生産者と消費者の交流、食育運動などにも積極的に参加している。NHK「ラジオ深夜便」「歌の日曜散歩」に出演中。著書多数。「食の街道を行く」（平凡社新書）でグルメ・世界料理大賞・紀行本部門グランプリを受賞。



大森 亜紀
おおもり あき
読売新聞東京本社
配信部次長

大事に作り続けられてきた
「本物」を未来につなぎたい

◆ ◆ ◆
ご飯とおかず、お酒とつまみ、お茶にお茶うけ。日本各地には、暮らしの一場面となつて、愛されてきた味がたくさんあります。次々に登場する華やかな新商品や流行に目を奪われがちですが、静かにじっくり続いてきた日本の「本物」を大事にする目を持ちたい。そんな気持ちで審査に参加しました。丁寧に作られた日本の味の魅力が国内外に伝わり、次代にもつながるお手伝いができるとうれしいです。

◆ ◆ ◆
1990年4月、読売新聞入社。山形支局などを経て、東京本社で医療情報部、生活部に勤務。食から日本社会をみる連載「食シヨック」や読売新聞に掲載された100年分のレシピから食の歴史を振り返る「100年レシピ」などを担当。2014年12月から石川・金沢支局長、16年6月から「大手小町」編集長、19年6月から読売新聞配信部次長。