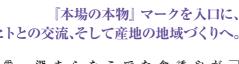
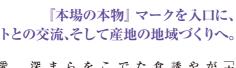


モノとヒトとの交流、そして産地の地域づくりへ。

(共著:公職研)、『田園回帰の過去・現在・未来』(共 生』(筑波書房)、『人口減少社会の地域づくり読本』 主な著書は『地域サポ いる。専門分野は農山村政策論、地域資源管理論。 と一緒に汗を流し語り合うスタイルを大事にして ら、地域づくりの現場を巡り、そこに暮らせ 究科 農業・資源経済学専攻に学ぶ。博士 (農学)。 京大学農学部に進学し、同大学院農学生命科学研 人材育成に関するアドバイザ 九州・阿蘇の農山村に赴いたことがきっかけで東 :農山漁村文化協会)、『農山村再生に挑む』(共 養成塾主任講師をはじめ、地域振興 ・現職。(財)地域活性化セ ―等を歴任.



。学生時代に地域社会調査で



図司 直也 ずし なおや

法政大学 現代福祉学部福祉 コミュニティ学科 教授

食べ手の皆さんが直に会話をしたり出会っ誘ってくれる入口です。そこから作り手と できる場が生まれて欲しいと願っています。たりすることで、「本物」のおいしさを共感 や技術、そしてそれらが生まれる地域へと が自ら選んで手に取ることで、作り手の志 「本場の本物」のマークは、 皆さんもまずは「本場の本物」の奥 食べ手の皆さん

地域に根差した食文化と

その歴史を、味を超えたおいしさに

日々生み出される新商品の陰に隠れがち度決まってしまう時代になりました。

な長く愛され続けてきた商品、

手間暇か

深さに一緒に触れてみましょう らに次世代の担い手を育むことにも繋がり を支え、地域に経済の循環を生み出 この「共感」がまさに産地の作り手の誇り

『植物はヒトを操る』 (共著:毎日新聞社)など。菜と果物 すごい品種図鑑』 (エクスナレッジ)

うまい植物をめぐる物語』(中公新書)、『野

いる。著書に『日本の品種はすご

健康の切り口から、情報発信やコンサルテ

農作物・食文化・イ

人材育成・

帰後は新規事業創出に従事。2022年独立。

カーをサポート。キリンホールディングス復品産業センターに出向し、全国の食品メー2017年から2020年は一般財団法人食

活。1989年キリンビール入社。アグリバイ東京都新宿区生まれ。栃木と東京の二拠点生

オ事業随一の高収益ビジネスモデ

させていただきたいと考えています。

れらに新たな物語を織り込むお手伝いをけた伝統製法、つくり手のこだわり。こ

さまざまな業界の目利きが審査に当たっています 本場の本物」

世代を超えて 伝統が引き継がれるために

業情報誌Agrio(アグリオ)の編集長を務で勤務。2021年(令和3年)から同社の農で勤務。2021年(令和3年)から同社の農大阪府生まれ。1995年(平成7年)に時事 業従事者の減少など、変化の激しい時けがえのない大切なものと思います。 性に満ちた豊かな社会全体のために、免的な産品は、その地域だけでなく、8 を希望します 地で世代を超えて引き継がれていくこと ふれる確固とした「食」の伝統が、 の中にあっても、生活の礎となる文化あ 変化の激しい時代 各 農か



各地の風土

一や歴史を通じて育まれた伝統

梅澤 幸治 うめざわ こうじ 時事通信社 デジタル農業誌 Agrio 編集長

P商品を通じて、持続可能な食料生産と 同組合連合会へ移籍。「安全性の確保」「確かな 入職。店舗担当・商品部等を経て、2006年285年(昭和60年)、かながわ生活協同組合1962年(昭和37年)、横浜市生まれ。19 提供」を大切にした商品を、組合員の声を生か 16年 (平成28年)より執行役員商品本部長 品質」「利用しやすい価格」「わかりやす 08年 (平成20年)日本生協連移籍。20 開発・改善しています。産直商品・C し、環境にやさしい事業を目指 1年 (令和3年)よりコープ



大久保 敦 おおくぼ あつし 生活協同組合連合会

地域・伝統を大切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

活かされることを願います

環として、『本場の本物』が普及され維持し、消費者の意識を高めるための 経済的そして文化的」 国内の農林水産業の生産を 」な遺産です。 多材性は、「社 コープデリ 宅配商品統括部長

「本物」を未来につなぎたい

を大事にする目を持ちたい。そん物」を大事にする目を持ちたい。そん物」を大事にする目を持ちたい。そん物」を大事にする目を持ちたい。そん物」を大事にする目を持ちたい。そん さんあります。次々に登場する華やかな場面となって、愛されてきた味がたくお茶うけ。日本各地には、暮らしの一ご飯とおかず、お酒とつまみ、お茶に 新商品や流行に目を奪われがちですが、 れしいです



大森 亜紀 おおもり あき 読売新聞東京本社 編集局配信部 次長

大事に作り続けられてきた

環として、

健康を守り、

できるとう

1 4 年 1 から 「大手小町」編集長、19年6月から読売新 ら日本社会をみる連載「食ショック」や読売新聞経て、東京本社で医療情報部、生活部に勤務。食か を振り返る「100年レシピ」などを担当。20 990年4月、読売新聞入社。山形支局など 2月から石川・金沢支局長。1 00年分のレシピから食の歴史

し悪しは、お客様の手に届く前にある程ピードは速まるばかり。もはや商品の良ている時代です。最新情報が行き渡るス知らずのうちに新しい情報に振り回され

情報に対して受け身の

人です

竹下 大学

たけした だいがく

技術士 (農業部門)、 J.S.A. ソムリエ、 食品関連コンサル協議会

シニアコンサルタント

経済性を優先す るあ まり いつの

書)でグルマン世界料理本大賞・紀行本部門グ演中。著書多数。『食の街道を行く』(平凡社新的に参加している。NHK『ラジオ深夜便』に出的に参加している。NHK『ラジオ深夜便』に出生活アドバイザー、俳人協会会員。農と食や生生活アドバイザー、 者懇談会委員、郷土料理伝承学校校長。消費省の「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」有識がら、現代の食を考察している。内閣府と農水がら、現代の食を考察している。内閣府と農水

向笠 千恵子 フードジャーナリスト・ 食文化研究家・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

ます。認定審査の場を通じて、みなさ伝えて行かれると、わたしは信じていさえいれば、日本の味覚は永遠に守り素材の持ち味を素直に引き出す生産者 かし、食べものづくりに情熱をもち、が、おいしくて安心な食べものです。しにか日本が失いかけているもののひとつ 理、民俗、歴史、食器などを多面的にとらえなりの現場を知る第一人者。生産者、味、郷土料本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づく と願っております まとともに日本の食を考えてまいり ·日本橋出身。慶應義塾大学文学部卒業。

07 本場の本物 本場の本物 06

は、

研究者、

流通関係者、

報道関係者など

委員会が