

世を超えて 伝統が引き継がれるために



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

各地の風土や歴史を通じて育まれた伝統的な産品は、その地域だけでなく、多様に満ちた豊かな社会全体のために、かけがえない大切なものと思います。農業従事者の減少など、変化の激しい時代の中にあっても、生活の礎となる文化あふれる確固とした「食」の伝統が、各地で世を超えて引き継がれていくことを希望します。

◆ ◆ ◆
大阪府生まれ。1995年(平成7年)に時事通信社に入社。記者として東京、広島、大阪などで勤務。2021年(令和3年)から同社の農業情報誌 Agrio (アグリオ)の編集長を務める。

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



大久保 敦
おおくぼ あつし
コープデリ
生活協同組合連合会
宅配商品・営業企画
統括部長

◆ ◆ ◆
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2008年(平成20年)日本生協連移籍。2016年(平成28年)より執行役員商品本部長。2021年(令和3年)よりコープデリ生活協同組合連合会へ移籍。「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」を大切に商品、組合員の声を生かして開発・改善しています。産直商品・COOP商品を通して、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ます。

大事に作り続けられてきた 「本物」を未来につなぎたい



大森 亜紀
おおもり あき
読売新聞東京本社
編集局デジタル編集部 編集委員

◆ ◆ ◆
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って、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。「本物」を大事に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。

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

『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。



関司 直也
せき 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

「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むことにも繋がります。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たち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・農山漁村文化協会)、『農山村再生に挑む』(共著・岩波書店)など。

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



竹下 大学
たけした だいがく
技術士(農業部門)
品種ナビゲーター

◆ ◆ ◆
情報に対して受け身の人ですら、知らず知らずのうちに新しい情報に振り回されている時代です。最新情報が行き渡るスピードは速まるばかり。もはや商品の良し悪しは、お客様の手に届く前にある程度決まってしまう時代になりました。日々生み出される新商品の陰に隠れがちながら長く愛され続けてきた商品、手間暇かけた伝統製法、つくり手のこだわり。これらに新たな物語を織り込むお手伝いをさせていただきます。

◆ ◆ ◆
東京都新宿区生まれ。栃木と東京の二拠点生活。1989年キリンビール入社。アグリバイオ事業随一の高収益ビジネスモデルを確立。2017年から2020年は一般財団法人食品産業センターに出向し、全国の食品メーカーをサポート。キリンホールディングス復帰後は新規事業創出に従事。2022年独立。農作物・食文化・イノベーション・人材育成・健康の切り口から、情報発信やコンサルティングを行っている。著書に『日本の品種はすごい うまい植物をめぐる物語』(中公新書)、『野菜と果物すくい品種図鑑』(エクスナレッジ)、『植物はヒトを操る』(共著・毎日新聞社)など。

生産者自身の食への愛情が、 「本物」のおいしさに結びつく



向笠 千恵子
むかさ ちえこ
有限会社スタッフドオリーフ
ごはん文化研究所
代表取締役
フードジャーナリスト

◆ ◆ ◆
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ます。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ます。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「アイスカパー農山漁村(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、食育運動などに積極的に参加している。NHK「ラジオ深夜便」に出演中。著書多数。『食の街道を行く』(平凡社新書)でグールマン世界料理本大賞・紀行本部門グランプリを受賞。