行政・民間の協働ですすめる県民あげての「地産地消」運動

三重県の先進的取り組みをレポート

ここ二、三年、盛んに各県が取り組み始めた地産地消運動。その中でも三重県の取り組みは先進的であり、ぜひ他県の担当者も参考にしてもらいたいものである。先進的というのは、次に紹介するように、行政と民間が連携した総合的な県民運動を実施しているからである。

運動組織を行政・民間同時に立ち上げ

三重県が県民運動として地産地消を立ち上げたのは平成十二年七月。まずは、この運動の立ち上げ方と組織づくりが先進的であるといえよう。行政内の組織と民間主体の運動母体を同時に立ち上げたのである。

行政部門では県知事を本部長とし、十一部局（総合企画局、総務局、生活部、健康福祉部、環境部、農林水産商工部、地域振興部、県土整備部、出納局、県教育委員会、病院事業庁）で構成した「三重県地産地消推進本部」を立ち上げた。

民間部門では県内の消費者、生産者、製造業者、流通業者、栄養士、教育関係者、学識経験者など、二五人による民間主体の運営委員を推進母体とした「地産地消ネットワークみえ」（以下「ネットワークみえ」）が立ち上がった（連絡先・電話059・259・0859　FAX059・259・0862）。

この「ネットワークみえ」も決して行政主導で運動組織を立ち上げたのではない。「ネットワークみえ」の運動を側面から支援するために、行政部門の「三重県地産地消推進本部」を立ち上げたといってもいい。行政と民間が協働し、生活者の視点に立った運動を展開する組織形態をつくったのである。

「ネットワークみえ」の事務局は、立ち上げ当初は県農林水産商工部農芸畜産振興課内に置いていたが、平成十三年度からは、県内の担い手育成や六次産業化支援の機関である（財）三重県農林水産支援センターに移管し、本格的な民間主体の地産地消県民運動を開始したのである。

ホームページmie.ecodes.ne.jp/titi

行政は、厚生・文部・農水連携で

この地産地消県民運動の先進性は、平成十四年度の三重県の事業内容でもわかる（三重県は今年度より従来の課制をチーム・グループ制へ組織改革し、役職名も総括マネージャー、マネージャー、グループリーダーなどに変更した）。

三重県農林水産部地産地消・流通対策チームが地産地消を推進する統括的な事業である「食と農のネットワーク推進事業」の主担部を構成し、このセット事業の中にリンク事業として、別表のように、厚生（健康福祉部）・文部（県教育委員会）・農水（農林水産商工部）の三部連携のもとで横断的・総合的に展開されている。

この三部連携の横断的な事業活動（県民の健康づくり、新しい食生活指針の普及、食農教育の推進、安全安心な農産物の生産と提供）を基軸に、地産地消県民運動を実施しているのである。生産者・消費者・教師・学生など県民すべてを生活者とした地産地消県民運動の取り組みが先進的である。

「ネットワークみえ」の先進的活動

なかでも最も先進的といえるのが、地産地消県民運動を実質的に運営している民間主体の「ネットワークみえ」の活発な事務局活動である。

各県が実施している地産地消に関連するフォーラムやイベントなどの各種行事の開催にとどまらず、積極的に会員をつのり（8月末日現在6819名）、会員同士の交流や県民への情報発信を実施している。

県民への情報発信源であるホームページでは、事務局の活動案内にとどまらず、十三年度より実施している地産地消プロジェクト活動の記録を載せ、地産地消のお店やレシピの紹介、そして各地域の地産地消情報などの新着情報が日常的な更新で流されている。

その上、七千人近い全会員（会員にはパソコンをもっていない方々も多い）には、年四回の八ページ立てのニュースレターが配布され、ホームページに記載している主な活動情報を紙でも提供している。また、メールアドレスを持っている会員には、月2回のメールマガジンを発行している。

とくに注目したいのは、県内の優秀な地産地消のプロジェクト活動の掘り起しと支援を行っていることである。

プロジェクト活動の例をあげると、

①地元の食材を学校給食に活用する取り組み
②台所の生ごみを堆肥化し、地域の農地に還元するシステムづくり
③県内産の安全な農林水産物が見分けられるような表示のあり方の検討
④朝市の開催日時などの情報発信
⑤県内の産地やこだわりの店のガイドブックづくり
⑥地元食材を使った料理教室など

これらの分野の優秀な活動団体を、年度の前期・後期に分けて審査し、一対象で三〇万円を上限に、年間総額七五〇万円の経費を支給して活動を支援している。今年も前期分の審査は終了し、「くわな田んぼの学校」運営委員会、川原白滝棚田保存会、四日市市食生活改善推進協議会、みえ食文化研究会、相可高校食物調理科などの20団体が補助を受けることになった。

この補助は、原則として同一申請者は、年間で前期か後期の一回だけとの限定があるが、例えば、みえ食文化研究会は、十三年度前期に引き続き、今年度前期の審査も通り、「三重の食材辞典（仮称）」作りを継続しているなどの事例もある。

「地産地消」学習・推進の基本コンテンツを整備

さらに、今年度当初、県の予算のなかで、運動の核になる団体に、県民の様々な地産地消の推進と、生産者・消費者・学生などからの相談に対応できる基本コンテンツや学習資料を整備したことも先進的な取り組みである。

農林分野の農林水産商工部地産地消・流通対策部、農林水産支援センターの需給創造グループや県民局農林業振興グループ、県内の農業改良普及センターなどには、「地域資源活用　食品加工総覧　全12巻」、「日本の食生活全集CD-ROM」、「現代農業CD-ROM」、ビデオ「減農薬害虫防除編シリーズ」「施肥改善シリーズ」「水田の米ヌカ除草法」など、産直や農産加工の推進、郷土の食文化の継承、持続型農業の推進の基本文献になる書籍やCD-ROM、ビデオを整備。

健康分野の核になる県内の保健所には、「食育」推進のビデオ「子どもの食と健康」「おはしのはなし」「やさいのはなし」「台所育児」などを整備。

教育分野の核になる県内の教育事務所には、食農教育のための基本資料と取り組みの実践をまとめた「総合的な学習CD-ROM」を整備。

県内の中学校一四七校に、東海近畿農政局が企画・編集した東海三県（岐阜県、愛知県、三重県）の郷土料理や地域産物をまとめた生徒用副教材である「きらっと輝く東海の食と農」を各10冊ずつ整備。

県内の食品産業関連団体（県漬物協同組合、県製麺協同組合、県米果協同組合、県酒造組合連合会など）に、現在の食の在り方を学習するビデオ「安全安心な食を考える」などを整備。

地産地消の県民運動の核になる団体や学校に、学習や推進のための資料、そして県民の相談に対応できる基本コンテンツを整備したのである。

コア事業	三重県　農林水産商工部 地産地消・流通対策チーム	食と農のネットワーク推進事業
「地産地消運動」を生活者の視点に立って進めるため、民間主体の推進母体「地産地消ネットワークみえ」と県・市町村の「地産地消推進本部」がコラボレーションを図って、フォーラムの開催、実践活動の推進、積極的な情報発信などに取り組みます。		
（１）県民の健康づくりと食文化を育てる事業		
部	チーム	事　業
農林水産商工部	地産地消・流通対策チーム	みえ食生活指針普及推進事業
健康福祉部	健康づくりチーム	県民栄養指導体制整備事業
健康福祉部	健康づくりチーム	健康食環境創造事業
教育委員会事務局	生徒指導・健康教育チーム	学校給食普及改善事業
農林水産商工部	農畜産物供給チーム	環境にやさしいみえのコメ普及推進事業
農林水産商工部	地産地消・流通対策チーム	県産米学校給食導入促進事業
（２）生産者と消費者のいい関係をつくる事業		
部	チーム	事　業
農林水産商工部	担い手・経営体育成支援チーム	地産地消・6次産業化実践支援事業
農林水産商工部	地産地消・流通対策チーム	安心・こだわり、みえの県産品表示推進事業
地域振興部	情報政策チーム	デジタルコミュニティズ推進事業（安全安心の三重産品情報発信事業）
（３）安全安心な食料生産体制をつくる事業		
部	チーム	事　業
農林水産商工部	地産地消・流通対策チーム	地域特産品認証事業
農林水産商工部	農畜産物供給チーム	持続的農業総合対策事業

中学校に配付された副教材「きらっと輝く東海の食と農」

食のデータベースとIT活用

素材原料へのこだわりこそ食への信頼を回復する道

『食品加工総覧』—インターネットで検索サービスを開始

今、地域にある素材の豊かさと由来にこだわった農家がつくる加工品が人気を呼んでいる。人気の源泉は、多様で個性的な地域資源への着目である。食品企業も、「食への信頼」が揺らいでいる今こそ、素材・原料にこだわった取り組みが求められている。そんな課題に、類のない情報を提供してくれるのが、「地域資源四〇〇種の特性から多様な利用法・加工法を網羅」した『食品加工総覧』である。

現在刊行中の、この『地域資源活用　食品加工総覧』を存分に活用していただくために、農文協ではインターネット上の『ルーラル電子図書館』（http://lib.ruralnet.or.jp/）で、索引検索サービスを開始した。『ルーラル電子図書館』のトップページで、『食品加工総覧』を選択し、キーワードを入力すれば、関連する記事一覧と各記事の目次、執筆者などの概要を見ることができる。これをもとに本にあたるわけだが、本をまだお持ちでない方も、ぜひ一度、のぞいていただきたい。

ここでは実際にこの『食品加工総覧』を利用している事例を紹介しながら、キーワードを使って検索するとさらにどんなことが可能になるかをみてみよう。

「ルーラル電子図書館」の『食品加工総覧』のページ

「『食品加工総覧』は私のバイブルです」

こう話すのは、岩手県東山町の産直センター季節館店長の小野寺眞由美さんである。このセンターは組合員60戸で結成され、施設内に加工所を持ち、農産物とその加工品の産直販売の拠点となっている。

季節館では昨年からリンゴジュースの加工が始まった。リンゴの各品種が持つ特徴をそのまま味わってもらおうとブレンドはやめ、ふじ、ジョナゴールド、王林、千秋などすべて単品種ごとにしぼり、ビンに詰めて一本四〇〇円で販売。お客様には複数の品種を買っていただき、「自分でブレンドして自分の味を楽しんでください」とアピールしている。年間四〇〇〇本ほど売れ、なかなか好評だ。

小野寺さんがリンゴジュースの加工グループを組織するにあたって、まず参考にしたのは、『食品加工総覧』の第11巻の中の『リンゴ』の項目だ。まず、役だったのは、「ふじは貯蔵性に優れた晩生種で多汁質」「紅玉は果肉が黄色で緻密、しかも香気に優れている」といった、品種の加工特性の記述。これを資料にした仲間との学習会は大いに盛り上がった。

「一日一個のリンゴで医者いらず」といわれる根拠になるような、癌予防効果や心臓病・脳卒中などの生活習慣病予防の効果を示すデータも掲載されており、健康食品としてのアピール資料にも大変役だつ。このような素材の持つ特性や機能性についての記述が充実しているのが『食品加工総覧』の一つの特徴なのだが、季節館ではこれを消費者向けのポップにそのまま利用している。

さらに、加工工程も図入りで解説され、リンゴの果汁に含まれるパルプの調整が混濁果汁ではポイントになること、清澄果汁ではペクチンを酵素分解してろ過することなどが要領よくまとめられている。これなら初めて加工に取り組むという人たちも説得しやすい。

廃棄物となるリンゴのしぼりかすについても、リンゴの搾汁かすを利用したトレイや皿のことが紹介されていて、これも使える話題だった。

小野寺店長にならってキーワード検索を試みてみよう。「リンゴジュース」で検索すると第11巻のほかにも、ジュース・果汁を扱った加工品編の第5巻、そして第4巻、第1巻の事例記事などがあり、多様な情報が得られる。「しぼりかす」で検索すると二三件ヒットした。リンゴやダイダイなどの果樹はもちろん、豆類・穀物を扱った第9巻にもしぼりかすの記述がある。『残滓』で検索すると第10巻にあるホップ、第6巻のくさや、同じくかつお節、第4巻のうどん類、第1巻の山菜加工の事例、サツマイモ加工の事例もヒットした。なお、関心が高い食品の廃棄物利用については、最新巻の第3巻で本格的に取り上げている。

＊

『食品加工総覧』の素材巻では、品種はもちろん、栽培に関しても、「加工からみた栽培の留意点」コーナーを設け、すべての品目について、適地や栽培方法に関する基本的な情報をコンパクトに紹介している。

食品企業の信頼性を疑わせる事件が続く中で、その原料生産までを追求するトレーサビリティー（追跡可能性）が課題になっているが、食品企業にとっては、原料生産＝栽培についての情報をまとめて得られるこのシリーズの価値は大きい。

「南京米」を調べる

「日本の食生活全集」をネットで検索

「南京米」で全文検索すると29件のデータがヒット

「出版ダイジェスト」の白水社特集のコラム氏は、太平洋戦争中の食のついて調べようとして「日本の食生活全集」に出会った（下カコミ記事参照）。「本にはやはり物量も大切だ。東日本と西日本あわせて20冊分くらいに目を通」して、ようやく「農民が米を売った金で安い外米（南京米）を買っていたという事実」に出合った。

ところが、いまこの「日本の食生活全集（全50巻）」はデータベース化され、縦横に検索利用出来るようになっている。コラム氏にかわって、「南京米」について検索をしてみた。

この検索サイトは、この全集を発行している農文協が運営しているWEBサイト・ルーラルネットにある「ルーラル電子図書館」。「日本の食生活全集」以外に、月刊「現代農業」や「農業技術大系」の蓄積データの検索も一緒にできる世界でも類例のない膨大なデータ量のサイトである。

この「電子図書館」の「日本の食生活全集」のデータベースで、「南京米」というキーワードで検索すると、29件ヒットする。「宮城県の食事：基本食の成り立ちと料理の手法　三ページ数：2、宮城県の食事：米――あらゆるかてを加えて大切に・ページ数：1…」といった形で表示される。全集の索引巻では探せなかったが、この「電子図書館」では「全文検索」で29件。その詳細をみると次のように、「南京米」関連事項を切り取れる。（ただし、詳細データは有料。入会すればダウンロードできる）

「米を、四斗入りの俵で一〇俵から一五俵確保するのは容易ではない。不足すると南京米を買って補うが、ちょっとにおいがして食べにくいので、農家の二番米（くず米を精選したもの）でも交換してくる。」（宮城県の食事：基本食の成り立ちと料理の手法　三陸南海岸の食　取材地＝桃生郡雄勝町　より）などとある。

全集には本独自の読む楽しさや肌触りがある。しかし、このコラム氏のように、ひとたび何か問題意識をもった場合、「索引巻」活用もあるが、「印刷物」を超える利便性が、この電子図書館にはある。本全集活用には、インターネットで検索して欲しい記述を探し出し、書籍版にあたってみることをおすすめする。キーワードはあなた次第である。

（注1）ルーラル電子図書館 http://lib.ruralnet.or.jp/ 詳細データまでダウンロード希望の場合、年二四一五〇円の会費で利用出来る。なお、「日本の食生活全集」はCD－ROM（Windows版）も発売されている。

（注2）「聞き書 ふるさとの家庭料理」全二〇巻 一二月刊行開始。季節の巡りに合わせて食べられていた「地産地消」の食を再現。内容案内呈。

▼この数ヶ月間ずっと飯のことばかり考えていた。飯、つまり日本人の主食についてだ。日本は米文化の国だということになっているけれども、探してみると米（飯）に関する資料は意外なほどに少ないのである▼結局、一番役に立ったのは民俗学的な聞き書き集だった。農山漁村文化協会発行の「日本の食生活全集」全50巻。『聞き書 東京の食事』『聞き書 大阪の食事』など都道府県別に1冊ずつの編集。ハレの食ではなくケの食を調査した労作で、これは日本の財産といってよい。私も何冊か持っていて、この期にあと数冊買い足そうと思っていたのに新刊書店にはすでにない。仕方ないので図書館に丸一日籠もって日本全国の食を旅した▼本にはやはり物量も大切だ。東日本と西日本あわせて20冊分くらいに目を通すと、やっと日本の食生活の全貌が見えてくる。日本人、白米なんか食べてませんね。麦飯、かて飯、粥、雑炊、団子、饅頭、雑穀、芋…。驚いたのは農民が米を売った金で安い外米（南京米）を買っていたという事実である。知らなかった！▼このシリーズの発行は80年代。調査対象は昭和初期で、当時主婦だった女性が主たる語り手として選ばれている。年齢的に考えると、この時期がラストチャンスだったのだと思う▼ところで、私は太平洋戦争中の食について調べようとしていたのである。「日本の食生活全集」はその予備知識のつもりで読んだのだが、戦争中の食となると資料はさらに乏しい。というか皆無に等しい。芋の蔓まで食べた等の断片的な話はあっても、きちんとした調査は行われていないのだ。今はまさにラストチャンス。同じ手法で誰か調査してくれないかしら。（洗）【「出版ダイジェスト」1884号（9／号）白水社の本棚No.10511「愛書狂」欄より】

農文協

地産地消への信頼　食の伝統を現代に活かす

日本の食生活全集

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた〈食事〉のありよう。いま失われつつあるその本来の姿を、各地の古老からの地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。

全50巻・各都道府県別編集
A5判・上製　●各2900円
揃価145000円

●日本の食の原形を記録…大正末期から昭和初期まで、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活を記録。
●最初にして最後の記録…味の生き証人ともいえるお年寄りが高齢者のため、この機が最後の企画。
●各都道府県を風土、生業の違いから、いくつかの食文化圏に分けて記録。
●四季折々、朝昼晩の献立、晴れ食、行事食、薬効のある食べ物、救荒食まで記録。

各界から大きな反響

住井すゑ　「日本の食生活全集」は文化の黄金（きん）脈を掘りあてた…と私は言いたい。人々はそこにはじめて日本の歴史の真の姿を見るだろう。
沢村貞子　二十年あまりのこの研究のあとを私は大切にたどってゆこう—健やかに生き、暮しを楽しむために…。
井上ひさし　日本文化、日本人のいのちがかたちを変えた大百科という感じですね。
中島梓　「日本の食生活全集」はなかなか衝撃的なドラマをはらんでいる。
石毛直道　明治以前から連綿と続いてきた日本人の食生活に関する質量ともに最大の記録集。
色川大吉　多くの学問分野で、他に類のない価値ある仕事となろう。

CD-ROM版
Windows3.1以上対応　全1枚
●定価120,000円

全国の「すし比べ」「雑煮比べ」など、列島縦断的なアプローチが即座に実現。書籍版ではできなかったCD-ROM版ならではの多様な高速検索機能、収録写真全てをカラー搭載した画期的データベース。

地域資源活用
食品加工総覧
全12巻

地域の農産物を活かした食品加工を強力に後押し。各専門家、コンサルタント、優良企業がそのノウハウを惜しげもなく公開した初めての食品起業完全マニュアル
現在刊行中・既刊9冊、B5判、各600〜700頁、カラー口絵付き
●150000円（加除式・直販商品につき分売不可）

共通編　製造・販売の基礎【全3巻】加工基本技術、経営、販売、許認可
❶地域・経営戦略と制度活用②販売戦略／生産・経営管理❸加工共通技術

加工品編　食品大事典【全5巻】菓子、飲料、惣菜など食品ごとの製造・販売法
❹米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにゃく❺漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料❻乳製品、肉製品、水産製品❼味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子類、ジャム⑧非食品の加工品

素材編　食品大事典【全4巻】食材ごとの製品製造・販売法
❾穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物❿野菜、山菜、その他草本植物⓫果樹・樹木、きのこ⑫畜産、水産、非食品資源

【最新・第9回配本】
加工共通技術　共通編　第3巻

加工機器ガイド
メーカー130社による農村起業向けの加工機器一覧。乾燥、冷却、加熱、殺菌、充填など12分野900余機種。メーカー問い合わせ先一覧付／加工機器卸業者が教える機器選択のカンドコロ／加工技術の最新技術を平易に解説

品質保持、衛生管理、包装
製品の信頼への要。品質を保持するための包装の基本と品質管理、衛生管理の考え方。

排水・廃棄物の処理と有効利用
食品廃棄物法規制強化を前に必読。全国32業種560事業所への廃棄物処理実態調査と求められる具体的処理方法。

江戸時代に学ぶ本物の伝統食

漬物塩嘉言　翻刻・現代語訳　日本農書全集 農産加工3
天保七年（一八三六）刊。江戸の漬物問屋の主人が書いた漬物64種の製造法。初夢漬、捨小舟などネーミングも楽しい。併せて、豆腐集説、豆腐皮（湯葉）、麩口伝書、仕込帳（味噌）、醤油仕込方之控、製塩録の五書を収録。●6000円

童蒙酒造記　日本農書全集 農産加工2
貞享四年（一六八七）刊。江戸時代初頭の銘醸地・摂津鴻池の流派を中心に酒造り全般を解説。併せて、摂津伊丹流の寒造り技術書「寒元造様極意伝」を収録。●5000円

製油録　大蔵永常著　日本農書全集 農産加工1
天保七年（一八三六）刊。関東流、大坂流など菜種の搾油法を解説。併せて、大蔵永常著「甘蔗大成」「製葛録」と、輸出用海産物、干しあわび、干しなまこ、ふかひれなどの製法や規格を解説した「唐方渡俵物諸色大略絵図」の三書を収録。●6300円

ご注文は　（社）農山漁村文化協会〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1　TEL.03-3585-1141　FAX..03-3589-1387　振替00120-3-144478　〈支部〉札幌市 TEL.011-271-1471　仙台市 TEL.022-262-5804　小山市 TEL.0285-27-3047　長野市 TEL.026-235-3427　名古屋市 TEL.052-571-3408　岡山市 TEL.086-231-2693　福岡市 TEL.092-282-8550　URL http://www.ruralnet.or.jp/　価格は税込