

# なぜ、いま 「食と農」なのか？

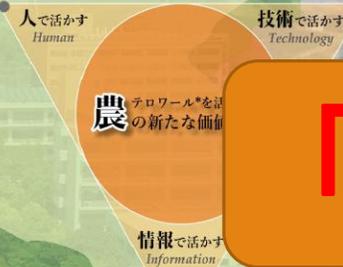
和歌山大学 食農総合研究所  
岸上 光克

# 和歌山大学 食農総合研究所

(地域活性化総合センター)

都市農村共生

地域資源活用



# 「テロワール」

和歌山大学は、高野・熊野世界文化遺産など豊かな歴史と環境に育まれた和歌山県唯一の国立総合大学です。本学は学術文化の中心としての使命と役割を担い、「地域と融合」し、地域の発展に寄与する学術研究を推進し、地域創生を牽引する人材の育成を目指しています。このため地域の要請と文部科学省からの支援を受け、本学に食農総合研究所を設置しました。本研究拠点は、和歌山園域における最も重要な財産である農林水産物や食品の付加価値を高め、地域経済社会の活性化に寄与することを目的としています。また、研究成果を本学の学生教育に生かしたいと考えております。

今後、本研究が和歌山園域にとって食と農の有意義な研究拠点に発展するためには、地域社会との連携が不可欠であります。県や市町村をはじめ、地元企業や団体など関係機関・関係者の方々のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。



和歌山大学 学長  
瀧 寛和

研究所長  
あいさつ



本研究所は、和歌山園域を中心に、食と農林水産業の分野にかかわる研究活動を通じて、学術研究の発展と地域社会との連携や地域貢献機能の強化に資することを目的に設置されました。研究所には、都市農村共生、地域資源活用、ICT活用の3研究部門を配置します。研究所スタッフ一同、学内外の皆さんと協力・連携しながら、研究活動に取り組んでいきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

食農総合研究所長 大西 敏夫

## 研究所活動の特徴・ポイント

本研究所では、3つの研究ユニット（都市農村共生、地域資源活用、ICT活用）と食農部門の教育ユニットを設置しています。研究所活動の公募を行うとともに、学内外の皆さんと連携しながら、研究活動に取り組んでいます。また、地域資源を活用したプロジェクトを推進し、「食と農」に関する研究活動の活性化を図ります。

## 教育部門への寄与・貢献

食農総合研究所では、研究活動に加え、学内教育部門への寄与のほか、教育機会の地域への提供を通じて、地方創生・地域活性化に役立つような取り組みも考えています。

## 和歌山大学食農総合研究所 地方創生に資する新たな地域資源の価値創造拠点の形成



「食」への関心が  
「農」への関心が

・ ・ ・  
・ ・ ・

# 知ってますか？

① トマトは . . . 、 トマトの . . .

② 牛の部位 . . . 、 牛の . . .

③ 仙台の . . . 、 北海道の . . . 、 さぬきの . . .

④ ふぐの漁獲高 全国第一位は . . .

⑤ 大阪府の出荷額 全国第一位は . . .

# 「食」への関心の高まり

## Nature

### 無形文化遺産とは

無形文化遺産保護条約では、伝統芸能や社会的慣習、伝統工芸などの無形の文化であって、コミュニティや集団が自らの文化的な遺産であると認めるものを「無形文化遺産」と定めています。こういった「無形文化遺産」の大切さを、広く世界に知らしめるため、ユネスコは「人間の無形文化遺産の代表的な一覧表(代表一覧表)」を作成しております。今回、政府はこの代表一覧表に日本食文化を登録しようとしております。

### 取組への賛同



賛成

登録実現には、関係者の賛同が不可欠です。2011年9月に行った国民意識調査では、約92%の方が申請に賛成いただきました。

また、これ以外にも、1,500以上のコミュニティ、集団、個人の方から、書面による申請への同意がなされています。



日本食文化を、  
無形文化遺産に。

農林水産省

### お問い合わせ先

農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室  
TEL:03-6738-6120 FAX:03-3508-4080

facebookページに「いいね！」をお願いします！  
<http://www.facebook.com/nihonshokubunka.sekaiisanka>

日本食文化

検索

## Nature

### 特徴①：多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



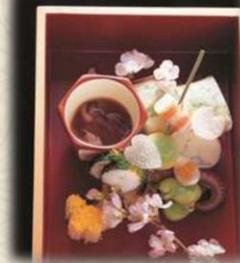
### 特徴②：バランスがよく、健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。



### 特徴③：自然の美しさの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。



(c) Masashi Kuma, 2006

### 特徴④：年中行事との関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強くなるのです。



守る。育てる。繋げる。

私たちの食文化を守り、育て、そして明日へと繋げていくには、まずは知ること、実践してみること。あなたが興味を持ってくれること、それが小さな、けれど大事な一歩です。

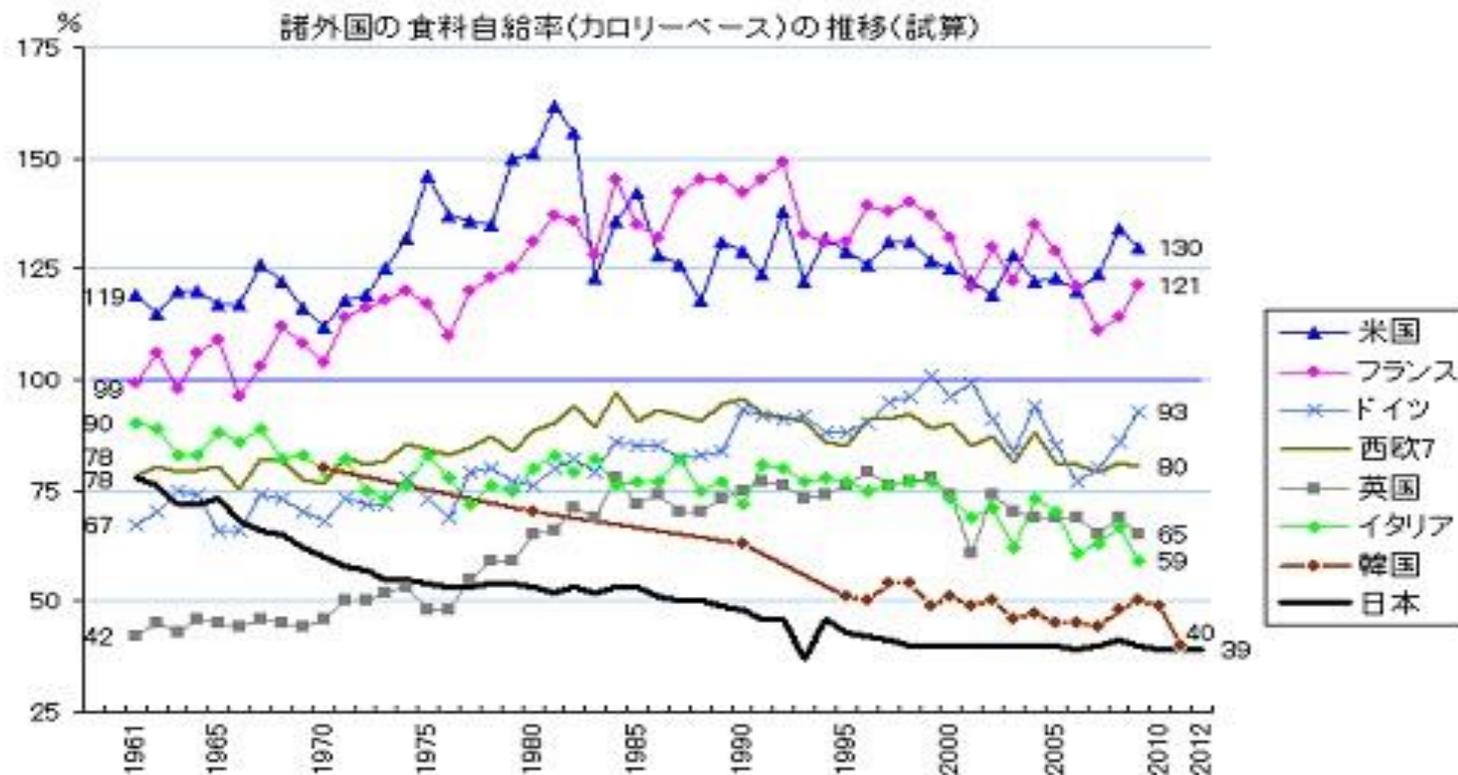
# 「無形文化遺産」（ユネスコ）といえば・・・

「**協同組合の思想と実践**」はドイツから提案されたものですが、地域的な限定はありません。

もちろん、登録のための条件として、ドイツの協同組合や提案国ドイツによって保護措置がとられているからこそ登録が認められたことは確かです。

登録された内容は、**国の限定のない、世界の協同組合が受け継ぎ実践している「協同組合の思想と実践」**であり、日本を含めた世界中の「協同組合の思想と実践」の代表として代表一覧表に登録されたものです。

# 世界の食料自給率



(注) 農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算。韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」、スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」による。供給熱量総合食料自給率は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。なお、畜産物については、飼料自給率を考慮している。また、アルコール類は含まない。ドイツについては、統合前の東西ドイツを合わせた形で遡及している。西欧7はフランス、ドイツ、イタリア、オランダ、スペイン、スウェーデン、英国の単純平均。

(資料) 農林水産省「食料自給率の部屋」(<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>)

世界的には  
「食」への関心 = 「農」への関心

「農業」が ● ● ●  
「農村」に ● ● ●

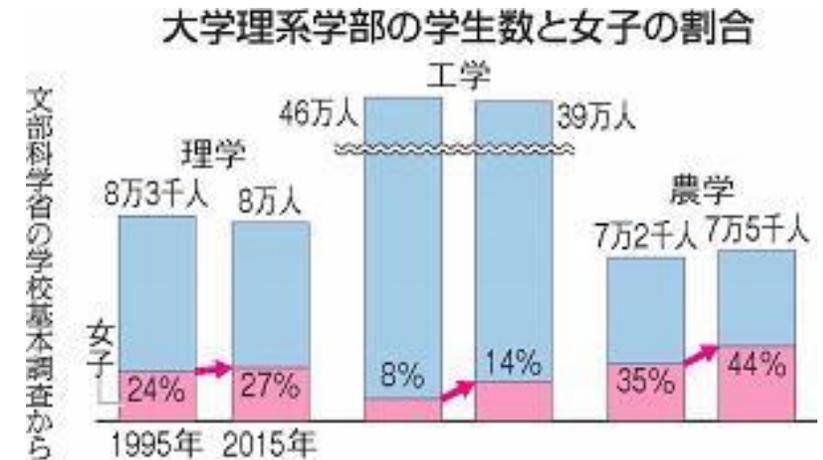
# 知っていますか？

## 人気！その1

5万7218人（2007年度）から、7万5000人（2015年度）  
2017年度に占める女性の割合が52.8%

## 人気！その2

U・I・J・Sターン、孫ターンが発現  
20～30歳代、女性が急増





# 田舎志向（移住者）の特徴

- ① 20～30歳代が多い（「田園回帰」）
  - － 「団塊の世代」は少ない、男性は少ない、男性の逆Iターン
- ② 女性割合が上昇
  - － 夫婦移住、単身女性、「シングルマザー」（従来は圧倒的に単身男性）
- ③ 職業は「半農半X」、「ナリワイ」（多業化）
  - － 移住夫婦の標準 = 「年間60万円の仕事を5つ集めて暮らす」  
「農業はその1部門として重要」（従来は専業的農業就業）
- ④ 「地域おこし協力隊」などの制度を積極的利用
  - － 意識の高い人が残る、人材の取り合い
- ⑤ 「Iターン」が「Uターン」を刺激
  - － 「一世代飛び越し型『Uターン』」 = 「孫ターン」)



# 都会に出た「後継者」も応援

「農家のこせがれネットワーク

六本木農園（レストラン）

マルシェ（都市部の朝市）

等



「離島キッチン」

キッチンカーから常設店舗（神楽坂）



「アンテナショップ」

行政だけでなく民間も

# 「大学生協」も 「食」と「農」の架け橋に

**ご清聴ありがとうございました**

**和歌山大学もよろしく申し上げます**