

令和 6 年度 地産地消コーディネーター育成研修会 開催案内

～地域の未来をつくる、地産地消コーディネーターの役割～

令和 6 年 8 月

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構

(まちむら交流きこう)

I 開催のねらい

地域で生産された地場産物を地域内で活用する「地産地消」の取組は、食材の味覚、鮮度の良さ、産地が近く生産者の顔が見える安心感などから、各地で定着を見せています。

特に、学校、企業、病院、福祉施設など施設給食等での地場産物の使用は、農業振興はもとより食育、健康増進、地域社会との連携など多様な効果を生み出しています。また、近年は、食料安全保障の実現、食品ロス削減、資源循環、SDGs への対応などの観点からも地産地消の効果が注目されています。

しかしながら、農林水産業の担い手不足、気候変動などによる生産量の増減、食材費や光熱費など固定費の上昇、調理現場や流通現場の人手不足など、地場産活用を進める上で今日的な課題が生じています。

このような中、地場産物の活用を持続的に進めるには、地場産物を使用する使い手と供給する作り手の間をつなぐ、いわば「つなぎ手」(調整役)となる「地産地消コーディネーター」の存在が大事です。

本研修会は、各地における地場産物活用の一層の拡大に向けて、地産地消をコーディネートできる人材の育成を目的とするものです。地産地消の意義、実践事例の手法や工夫、地域への波及効果などを理解し、地産地消コーディネーターの資質の向上を図ることをねらいに開催します。

II 実施内容

1 開催日時

- (1)徳島会場 令和 6 年 9 月 26 日(木) ～27 日(金) 1 日目:座学 2 日目:現地研修
- (2)東京会場 令和 6 年 10 月 22 日(火)

2 開催場所

- (1)徳島会場 (9 月 26 日) ホテル・ファーストシーズン 2 階 会議室 (鳴門市)
(9 月 27 日) ㈱大塚製薬工場 本社・社員食堂(昼食含)・直売所「えがお」(鳴門市)
- (2)東京会場 エッサム神田ホール 1 号館 3 階・大会議室(301) (東京都千代田区神田鍛冶町)

3 会場参加定員

- (1)徳島会場 30 名 (事前登録制。ライブ配信は行いません)
- (2)東京会場 60 名 (事前登録制。YouTube でのライブ配信を行います)

※いずれの研修会も講義部分のみ、後日アーカイブ配信を予定しています(事前登録制)。

アーカイブ配信は、令和 6 年 11 月中旬から令和 7 年 3 月末までを予定。申込者には配信準備が整い次第、視聴ページの URL とパスワードをお知らせします(11 月上旬を予定)。

4 開催内容

別紙のプログラムをご参照下さい。今後、内容に変更が生じる場合もございます。

5 参加方法

- ・研修会への参加(視聴も含)は無料ですが、いずれも事前登録制です。
- ・「徳島会場」は社員食堂での昼食試食を予定しています。昼食代(400円)は当日現地で承ります。
- ・お申込みは、別紙「参加申込書」(FAX またはメール用)、または、「応募フォーム」(Google フォーム)、もしくは、メールに直接記入(都道府県・市町村、ご所属・部課名、お名前、ご連絡先(電話、メールアドレス)、参加希望内容)のいずれかで、事務局までご連絡下さい。
- ・お申込みを受信後 10 日程度で受付メールをお送りします。メールが届かない場合は事務局にご連絡下さい。
- ・会場参加の申込締切はいずれも開催の 2 週間前とします。ただし、「徳島会場」については会場収容の関係上、定員になり次第、締め切りとさせていただきますので、お早めにお申し込み下さい。
- ・「東京会場」のみ、当日のライブ配信を予定しています。ライブ配信についての定員はありませんが、視聴方法のご案内を行いますので、開催日の 2 週間前までにお申し込み下さい。
- ・アーカイブ配信については、配信終了期間まではいつでもお申込み・視聴いただけます。会場参加とライブ配信にお申込みの方には、アーカイブ配信の視聴ページも後日ご案内します。

6 その他

(1)会場参加について

- ・「徳島会場」は 2 日間を通じてご参加下さい。2 日目のみのご参加は原則として承りません。
- ・会場までの交通機関、宿泊については各自でご手配・ご負担ください。
- ・感染症などの拡大防止のため、当日体調不良や発熱などの症状がある方は参加をご遠慮下さい。

(2)ライブ配信、アーカイブ配信での参加について(動画視聴される方)

- ・ご視聴は、パソコン、タブレット、スマートフォンなどをご利用ください。
- ・ご視聴にはインターネット環境が必要になります。データ通信量などは各自ご注意ください。
- ・職場などのパソコンがセキュリティの関係で YouTube などにアクセスできない場合もあります。その際は、別途アクセス可能な端末(スマートフォン等)を利用してご視聴下さい。
- ・配信された動画を録画した視聴や二次使用は、ご遠慮下さい。

Ⅲ 主催者・事務局 (お問合せ・お申込み先)

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう) 業務第 2 部 地域活性化チーム
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル 5 階
電話 03-4335-1984 FAX 03-5256-5211 E-Mail chisan@kouryu.or.jp

○開催案内・参加申込書等の掲載ページ(まちむら交流きこうサイト内)

<https://www.kouryu.or.jp/service/chisanchisho.html>

○応募フォーム

徳島会場 <https://forms.gle/ui94nypEAieXVo1p7>

東京会場 <https://forms.gle/c8VxowqRYeAeVRLc6>

まちむら交流きこう
地産地消のページ



徳島会場

令和6年度 地産地消コーディネーター育成研修会【徳島会場】

会場:ホテル・ファーストシーズン 2階 会議室 他(徳島県鳴門市)

■令和6年 9月 26日(木)

時間	項目	内容	(敬称略)
12:00~	受付	※2階の会議室前で受付します	
13:00	開講		
13:10~(60分)	講座1	地域の未来をつくる、地産地消の意義と進め方 特定非営利法人愛媛県有機農業研究会 理事長	安井 孝
14:20~(60分)	講座2	地場産物を使用する社員食堂のねらいと実践 株式会社大塚製菓工場 総務部 社員食堂 管理栄養士	前田 翼
15:30~(60分)	講座3	地産地消を支える、地域支援型農業の進め方 一般社団法人とくしま CSA 風土 代表理事	金村 真友子
16:40~(50分)	講座4	全体ディスカッション テーマ「地産地消コーディネーターの役割とその進め方」	
17:30	1日目閉講	事務連絡(2日目スケジュールなど) 解散・各自宿泊(※ご宿泊は各自でご手配下さい)	

※各講座とも講義のあとに担当講師への質疑応答タイムがあります。

※1日目の講座終了後に参加者の夕食交流会を予定しています。ご参加を希望される方は事前にお申込み下さい。
(18:30~20:30。希望者のみ。会費 6,600円(税込)。変更がある場合は申込者のみご連絡します)

■令和6年 9月 27日(金)

時間	項目	内容
8:40	集合	ホテル・ファーストシーズン 前(徳島県鳴門市)
8:50~	出発	※参加者は大型バスに乗り移動します。マイカーでの同行はご遠慮下さい。
9:00~10:30	現地研修1	直売所「えがお」(JA 大津松茂) ~店舗説明および店内見学~ JA が運営する県内トップクラスの人気直売所。吉野川流域の肥沃な土地で育った、なると金時、れんこん、大根、梨など一大産地にある地産地消の拠点施設。近くの畑から一年を通じて旬の農産物が毎日搬入されている。 ※隣接の「道の駅くるくるなると」は各自で自由見学となります。
11:00~13:00	現地研修2	(株)大塚製菓工場 本社 社員食堂「Cafeteria NARUTO」 ~施設見学および当日の昼食試食~ 毎日約 500名の社員が利用する社員食堂(約 300席)。普段から地場産物を使用した食事を提供し、社員の健康増進と地域振興に貢献している。特設サラダバーやカフェコーナーでは季節の地場野菜、果物、茶などをふんだんに提供している(※通常は一般への食堂開放は行われていません)。 ※構内にある大塚グループ発祥の地「大塚記念館」(木造施設)の見学も予定。
13:30 (予定)	解散①	JR 鳴門駅
14:00 (予定)	解散②	徳島阿波おどり空港

※解散時刻は予定です。天候や当日の交通事情により遅れなども予想されます。お帰りの交通は余裕をもってご手配下さい。

特定非営利法人愛媛県有機農業研究会 理事長 (愛媛県今治市) ^{やすい たかし} 安井 孝

愛媛県今治市の兼業農家に生まれ、大学在学中から有機農業運動に携わる。1983年に今治市役所に入庁。農林水産課在籍時に地産地消推進室長として地産地消運動や旬産旬食、学校給食の充実、食育、有機農業の振興などに取り組み、現在に至る土台を築く。産業部長を経て退職。1999年に特定非営利活動法人愛媛県有機農業研究会を設立。2000年に改正JAS法による有機農産物の認証を行う登録認定機関として農林水産省の認可を受ける。同法人理事長、有機認証審査員として有機認証業務も自ら行う。『地産地消と学校給食～有機農業と食育のまちづくり～』(有機農業選書1 コモンズ 2010年)はロングセラーの著書。その他、『食べ方で地球が変わる～フードマイレージと食・農・環境～』(創森社 2007年 共著)、『地場産給食 20年の今治市から地産地消推進への実践的提案』(農山漁村文化協会、2005年 共著)など著書多数。

株式会社大塚製薬工場 総務部社員食堂 管理栄養士 (徳島県鳴門市) ^{まえだ たすく} 前田 翼

大塚グループ発祥の原点である大塚製薬工場は、「世界の人々の健康に貢献」を企業理念に、輸液(点滴液)の国内シェア過半数を占める基礎的医薬品メーカー(OS-1、オロナイン H 軟膏などを製造)。1989年に直営の社員食堂「cafeteria NARUTO」を開設。約1,000人の工場従業員の半数が毎日利用している(300席。管理栄養士1名、栄養士1名、調理担当13名)。社員の健康増進と栄養摂取、徳島への地域貢献を迫り、県内産食材の使用を積極的に進めている。サラダバイキングやカフェコーナーでも季節の野菜や果物をふんだんに取り入れており、社員の満足度も高い。金柑、すだち、ブロッコリー、しいたけなどの特産品は、規格外品もドレッシングや調味料として使用する工夫も進める。また、研究機関と連携し、地場産物の栄養価や特性の分析も進め、認知拡大や生産振興にも貢献している。

一般社団法人とくしま CSA 風土 代表理事 (徳島県)

食習慣プロデューサー・管理栄養士

^{かねむら まゆこ} 金村 真友子

(一社)とくしま CSA 風土は、生産者と消費者が直接つながり、生産者が抱えるリスクを消費者(料理人、企業等も含む)と共有しつつ、消費者が代金前払いで農産物を定期購入して生産者を支える仕組みである CSA (Community Supported Agriculture :地域支援型農業)を支援する組織。将来にわたり豊かな食文化を残すことを目的に、「作る大切、食べる大切 ～生産者と消費者がお互いを支え合える社会をつくる～」を理念に掲げ、生産者が抱える多くの課題解決に消費者も積極的に関わる CSA の仕組みを広げている。具体的な活動としては、消費者の農業や食に関する理解を深め、生産者のファンを作る支援活動を進めている。また、消費者と生産者だけでなく、行政、食育関係者などさまざまな機関と連携した事業も展開中である。

東京会場

令和6年度 地産地消コーディネーター育成研修会【東京会場】

■日程:令和6年10月22日(火)

会場:エッサム神田ホール・1号館 3階・大会議室

時間	項目	内容 (敬称略)
12:00~	受付	
13:00~	開講	
13:10~(50分)	講座1	食と農の未来をつくる、これからの地産地消 千葉商科大学 人間社会学部 准教授 小口 広太
14:10~(50分)	講座2	武蔵野市学校給食の指針と地場産野菜の活用について 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団 理事長 北原 浩平 (東京都)
15:00~	休憩	
15:20~(50分)	講座3	病院食における地場産活用と地域との連携 JA 神奈川県厚生連 伊勢原協同病院 管理栄養士 石井 洋子 (神奈川県)
16:20~(30分)	講座4	京都府が進める「たんとおあがり 京都府産」 ～地場産活用施設の認定の仕組み～ 京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 ブランド戦略係 技師 河連 麗来
17:00~(20分)	講座総括	これからの地産地消の進め方 ～食卓・環境・社会的アプローチ～ 千葉商科大学 人間社会学部 准教授 小口 広太
17:30	閉講	

千葉商科大学 人間社会学部 准教授

小口 広太

長野県塩尻市生まれ。明治学院大学国際学部卒業後、明治大学大学院農学研究科博士後期課程単位取得満期退学、博士(農学)。日本農業経営大学校専任講師等を経て2021年より現職。専門は地域社会学、食と農の社会学。有機農業や都市農業の動向に着目し、フィールドワークに取り組む。現在、日本有機農業学会 理事・副会長。NPO法人アジア太平洋資料センター(PARC)理事。

主な著書『日本の食と農の未来―「持続可能な食卓」を考える』(光文社新書、2021年)、『有機農業―これまで・これから』(創森社、2023年)、『有機給食スタートブック―考え方・全国の事例・Q&A』(農山漁村文化協会、2023年 共著)、『農の力で都市は変わるか』(コモンズ、2023年 編著) など多数。

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団 理事長 北原 浩平 (東京都)

市民の信頼が厚い武蔵野市の給食を持続、発展させるため、平成22年の中学校の給食実施を契機に財団を設立。給食と食育の両事業を市から財団が受託し、実務を担う。約40年の市の給食の取組みを通じて作成された「学校給食の献立作成及び給食調理の指針」を元に業務が進められている。この指針により、職員の異動や交代があっても質の高い給食が維持、継続されている。地場野菜の使用も積極的に進め、JA東京むさしに給食部会を設置し、15軒の生産者から市内6か所の調理場に市内産野菜が提供されている(JAが取りまとめて納品)。市内産野菜の使用割合は約25%(重量ベース)。生産者との連絡会(年2回)や栄養士・調理士による農家訪問が献立・調理・食育活動に役立っている。Facebookなどによる情報発信も活発に進め、本年6月18日にはNHK「おはよう日本」の給食特集において活動が紹介された。

JA神奈川県厚生連 伊勢原協同病院 管理栄養士 石井 洋子 (神奈川県)

神奈川県伊勢原市にある病床数350床、29の診療科がある総合病院。医師も含めて約900名の職員が在籍する。JA湘南の野菜部会(地場野菜出荷グループ約12名)と連携した地場産物の使用には、約20年の実績がある。病院食や職員食堂において日常的に地場産の野菜と果物を使用している(一日約250食提供)。生産者・栄養士・JA担当者による連絡会議も毎週実施し、そこで翌週の食材、提供者、数量の確認などを進めている。職員向けの地場野菜セットの頒布会も毎週実施する。そこに野菜のレシピを添えて地場産物の理解と浸透に役立っている。また、病院から生産者に感謝状を送り、病院行事への招待などを通じて、地元病院への食材供給は経済効果だけではなく生産者のやりがいにもつながっている。

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 ブランド戦略係 技師 河連 麗来

「たんとおあがり 京都府産」認定制度とは、府民に地産地消やSDGsの重要性を知ってもらうため、京都府産の農産物の利用と食文化等の情報発信を意欲的に行う病院・福祉施設、社員食堂を有する企業、大学・専門学校、幼稚園・保育所等を認定する制度。平成18年度にスタートし、府内産食材の利用拡大に貢献している(令和6年6月時点で152施設を認定)。新規申請施設は1年間の食材利用計画を先に提出し、前半期の実績値を府が確認した上で認定される。京都府産野菜等の利用日数(四季ごとに30日以上)、京都府産米の5割以上の利用、利用者への産地や食文化の情報発信の3点が認定条件となっている。認定施設には認定章が交付され、施設の価値向上にもつながっている。

令和6年度 地産地消コーディネーター育成研修会 会場のご案内

【徳島会場】「ホテル・ファーストシーズン」 2階・会議室

〒772-0002 徳島県鳴門市撫養町斎田字大堤 228

TEL:088-686-3261(電話受付時間 7:00~23:00) FAX:088-685-3837

公式サイト <https://first-season.co.jp/> e-mail : f-season@ca.pikara.ne.jp



(交通アクセス)

- JR 鳴門駅より徒歩約 5 分
 - 徳島阿波おどり空港より、鳴門方面行き路線バス乗車。鳴門郵便局前より徒歩 3 分。
 - 徳島阿波おどり空港から車で約 15 分。
 - 高速バス停「高速鳴門」よりタクシーで約 5 分。
 - 駐車場はホテルの両サイドにありますが、台数に限りがあります。出来るだけ公共交通機関をご利用の上、ご参加下さい。
- ※詳しくは、ホテル公式サイトをご参考ください。

【東京会場】「エッサム神田ホール・1号館」 3階・大会議室(301)

〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町 3-2-2

TEL:03-3254-8787 (電話受付時間:平日 9:00~18:00)



(交通アクセス)

- JR 神田駅 東口 徒歩 1 分
 - 東京メトロ銀座線 神田駅 3 出口利用すぐ
- ※詳しくは、ホール公式サイトをご参考ください。

各会場とも、ご参加に必要な交通機関・宿泊施設については各自でご手配下さい。