



倉瀬秀俊さん
『FM愛媛』の業務推進部・部長



大石実世さん
愛媛大学2回生。食の社会学を研究する野崎ゼミに所属。

倉瀬 僕がこの雑誌で好きなところは、写真が綺麗なところと、「人」から入っているところですね。店主さんの魅力が伝わってきて行ってみようかなと思わせますよね。毎回、この取材先はどうやって見つけてくるんだろうと興味がありますね。
小田 『宝山亭』を開くときに、何がうちの付加価値だろうと考えました。どこに行ってもおいしいものは山ほどあります。新鮮な物もたくさんあります。そこでうちでは、それにのせる心を大切にしていきたいと思いました。中島に入った当初

『中島ゆうきの里』の泉精一さん(17号に掲載)と出会って、本物の食の素晴らしさを勉強しました。私はこの雑誌にはそんな付加価値をもっている方々が出ておられるなと思います。坂本 僕は8年間銀行員をしていました。実は3か月で「合わん」と思ったのですが(笑)、よい上司のアドバイスもあり、そこで出来ることを精一杯やり遂げてから農業に入りました。8年間続けてよかったと思っています(笑)。就当初は大変でした。これで暮らしていけるかなと不安に思いましたが、続けてきてやっていける自信もできました。やっぱり、「続けていくこと」が大事ですね。「おいしいまつやま」もここまで続けてきたことで生まれたものがあると思います。県外へ生産物の売り込みに行く時はこんな雑誌があるとアピール出来ていいと思いますよ。藤山 今、農家の収入の話が出ました。僕は海外に行つて取材する機会があるのですが、いわゆる先進国では千円以下のランチはないですよ。海外に比べて日本の「食」は安すぎるということなんです。だから、農家も飲食店も苦しいんです。日本は安いのが当たり前になっていて、



中谷恭治さん
『株式会社 ユイ・システム工房』代表取締役。『四国IT農援隊』愛媛県担当。

り、そこで出来ることを精一杯やり遂げてから農業に入りました。8年間続けてよかったと思っています(笑)。就当初は大変でした。これで暮らしていけるかなと不安に思いましたが、続けてきてやっていける自信もできました。やっぱり、「続けていくこと」が大事ですね。「おいしいまつやま」もここまで続けてきたことで生まれたものがあると思います。県外へ生産物の売り込みに行く時はこんな雑誌があるとアピール出来ていいと思いますよ。藤山 今、農家の収入の話が出ました。僕は海外に行つて取材する機会があるのですが、いわゆる先進国では千円以下のランチはないですよ。海外に比べて日本の「食」は安すぎるということなんです。だから、農家も飲食店も苦しいんです。日本は安いのが当たり前になっていて、

食に対する関心が低いし、ちゃんとした価値が認められていないんです。学生さんは食に対して関心がありますか。大石 私は、食に関するゼミに入っているのですが、高まってきたのですが、やはり周りの友人は関心が低いと思います。添加物などもあまり気にしていません。若い時にそんなことを学ぶ場があると思います。小田 添加物と言え、大体私達の体には年間2キロ入っていると言われてきたのですが、最近では4キロだというデータもあるそうです。それが全部体に蓄積されているいろいろな弊害が生まれてくると思いますよ。



が、結局それだけで農業を続けて行くのは無理があったようです。(ここから、皆さんそれぞれの立場で、食の安心安全についての話題、農業の現状についての話題になります。)

大藪 消費者の方の意識も変えていただかなければなりませんね。安心安全で、おいしくて、形もよくて、虫の心配もなく、安い物なんて、これはあり得ないことですからね。中谷 子供の時から農業も体

験して、食に関心を高めるための食育が必要ですね。

大藪 問題はいろいろありますが、食はやはり「楽しい」ことが大切だと思うんですね。どうしたら、食が楽しくなるのでしょうか。

大久保 やつぱり、伝え方ですね。ネガティブな伝え方ではなくポジティブに伝える方法を考えたいですね。私は子育て中に、添加物にも過敏になって「あれはダメこれはダメ」と言っていたんです。息子に「そんなことばっかり言ったら母さんが一番先に死ぬぞ」と言われました(笑)。

倉瀬 FM愛媛では『えひめ食みらいプロジェクト』という取り組みの中で、食に思いを寄せる人が集まっているんですね。い取り組みをしています。「島班」は中島の玉ねぎやひじきを使ったたこ焼き「しまったこ」を開発したり、また別の班は「茶碗蒸しを愛媛の『県民飯』にしよう」と取り組んだ

りしています。皆さん生き生きしてますよ。

大藪 ポジティブにわくわくするような発想で取り組んで行くのがいいですね。

中谷 松山の飲食店に、外国人の人でも分かるような、写真を入れたメニューを置いてほしいですね。やっぱり視覚的に訴えることが大事ですよ。いろいろなIT端末なども有効に使わないとね。小田 私は、お客さんにお会いした瞬間から味が付けたと思ったと言っていたために心をのせるんです。うちのキャッチコピーは「草の伸びる音がする」です。海があって波の音が聞こえて草の伸びる音がある、そんな中においしさを感じていただきたいですね。

大久保 そんな素敵な松山にしていきたいですね。大藪 皆さん、今日は本当に貴重なご意見をありがとうございました。次はいつか「おいしいまつやまシーズン2」でお会いできることを楽しみにしております(笑)。

今回参加いただいた「食」の応援団

『ユイ・システム工房』中谷恭治さん
「ITで農業を愛えます!応援します!」
四国IT農援隊
四国から日本の農業を元気にする!
「営農支援ツール」で四国の農業を応援します。
お問合せ: ユイ・システム工房
(四国IT農援隊愛媛県担当)
089-906-8000
HP: 「四国IT農援隊ポータルサイト」
<http://www.nouentai.jp>

小田美恵さん
民宿 **宝山亭**
「自然豊かな中島へいらっしやい、とても静かで草のびる音がする…」をテーマに中島を応援。
お問合せ: 民宿「宝山亭」
松山市長師55-1(姫ヶ浜)
089-997-1115

『FM愛媛』倉瀬秀俊さん
「えひめ食みらいプロジェクト」
「食」「おいしい」を通じてえひめを元気にするプロジェクト。県民有志が様々な取り組みを起こしています。
このプロジェクトから生まれた取り組み。
①しまったこ
松山の島々の魅力を発信しようというメンバーが集い、島の玉ねぎやひじきを使ったたこ焼き「しまったこ」を考案。松山市で行われるイベントで好評を博しています。
お問合せ: たこ焼き「しまったこ」
松山市道後喜多町8-27
089-906-4459
②えひめ茶碗蒸し研究会
茶碗蒸しを愛媛を代表する「県民飯」にしようと立ち上がり、「愛媛 = 茶碗蒸し県」を全国に広く発信し、地域の食文化や経済の活性化を目指して2014年2月に設立。
お問合せ: 株式会社フードスタイル
(えひめ茶碗蒸し研究会事務局)
089-933-5008
info@foodstyle.biz

