

にいがたフードイノベーションネットワーク通信

vol. 2

(公財)食の新潟国際賞財団は、平成26年10月 新潟市の農業生産者に向けた情報発信および 生産者間ネットワーク拡大、食産業関係者との交流を目的に、「にいがたフードイノベーションネットワーク」をスタートいたしました。

「にいがたフードイノベーションネットワーク」では、新潟市の農業生産者の皆様をはじめ新潟の食に関わる皆様への「新たな価値づくり」につながる情報を発信していきたいと思っております。

それでは、平成27年度前期の活動内容をご紹介します。

～新潟市の農業生産者を中心とした交流会～



農業を取り囲む環境は厳しいと言われていますが、そんな時代だからこそ新しい発想が新しい価値を生み出します。
「にいがたフードイノベーションネットワーク」は、新潟の農業を活性化させたいと考えている 前向きな方々の交流を目的としたアウトホームな組織を目指します。

【平成27年度 活動予定】

- 新潟の農業活性化のヒントになるようなセミナーの開催と、セミナー終了後の交流会の開催。
- 農業の活性化につながる情報の発信。



【 本号の内容 】

平成27年度前期の活動について

- にいがた伝統野菜/連続講座
- 「よみがえりのレシピ」上映会
- バイヤーズ・アイ
- 「食べる通信」の取り組みについて

にいがたフードイノベーションネットワークメンバーの皆さまには、セミナー等 イベントのご案内をさせていただきます。



農業者と食品製造・加工業者のための

にいがた伝統野菜 連続講座〈なす〉 - 第1回 -

【開催日時】 平成27年 7月 28日(火) 13:00 - 16:00

【開催場所】 新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室

【参加者数】 22名

パンフレットより

農業者と食品製造・加工業者のための にいがた伝統野菜 連続講座〈なす〉 - 第1回 -

知る人ぞ知る「なす王国」の新潟。
特に種類の多さが自慢です。
そして、その種類に応じた食べ方
を楽しむ豊かな食文化は他地域
にはないものです。
本連続講座では、新潟のなすの
付加価値を高めるためのお話と、
加工方法をご紹介します。



平成 **27** 年 **7** 月 **28** 日(火)

時間	午後1時00分～4時00分 < 受付開始：午後0時30分 >
会場	新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室 〒950-0933 新潟市中央区清五郎401番地 TEL(025)282-4181
対象者	農業者、食品製造・加工業者等、食品産業に関わる方
定員	先着 30名様 < 事前申込制 >
参加費	500円 < 食材費・資料代として >
申込締切	定員になり次第 募集を終了させていただきます。 ※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。
講師	清野 朱美 氏 (シニア野菜ソムリエ/ベジフルビューティーアドバイザー < 日本野菜ソムリエ協会認定 >)
内容	【第1部】シニア野菜ソムリエから見た 新潟のなすの魅力について 【第2部】加工セミナー 「9種類の茄子の個々の加工適性について」 【第3部】新潟伝統野菜としての なすの活用方法について

【駐車場について】 施設内の有料駐車場をご利用ください。(但し、3時間まで無料)

問合せ先

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 < 担当：山形 >
〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

主催：新潟市農業活性化研究センター / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

農業者と食品製造・加工業者のための

にいがた伝統野菜 連続講座 ー第2回ー

【開催日時】 平成27年 11月 11日(水) 13:30 - 16:00
【開催場所】 新潟市農業活性化研究センター
【参加者数】 26 名

パンフレットより

農業者と食品製造・加工業者のための にいがた伝統野菜 連続講座 ー第2回ー

本講座では、伝統野菜・銘製品の活用、新商品開発やブランド化を目的に、第1回目は、新潟のなすの付加価値を高めるためのお話と、加工方法をご紹介しました。
今回は、農産物を取り巻くストーリーや販売手法について、事例などを交えながらご紹介します。



平成 **27** 年 **11** 月 **11** 日(水)

時間	午後1時30分～4時00分 < 受付開始：午後1時00分 >
会場	新潟市農業活性化研究センター 〒950-1406 新潟市南区東笠巻新田3043番地1 TEL(025)362-
対象者	農業者、食品製造・加工業者等、食品産業に関わる方
定員	先着 30名様 <事前申込制>
参加費	無料
申込締切	平成27年11月6日(金)締切 ※定員になり次第 募集を終了させていただきます。 ※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。
講師	山倉 あゆみ 氏 (DAIDOCOプランナー / foodrop代表) 横田 孝優 氏 (ザツダン代表)
内容	【第1部】 わすれられるとなくなってしまうもの 【第2部】 実践ワークショップ はじめての人でも書けるキャッチコピー

【駐車場について】 施設内の駐車場をご利用ください。(無料)

問合せ先 公益財団法人 食の新潟国際賞財団 < 担当：山形 >
〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

主催：新潟市農業活性化研究センター / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団



活動報告



今回のセミナーは2部制。
第1部では、DAIDOCO・プランナーの山倉氏から、自身の体験をもとにした、にいがた農産物の魅力発信についてお話いただき、
第2部では ザツダン・代表の岩田氏より、商品(農産物)の魅力を知ってもらうためのコピー作りのポイントを、実践を交えてお話いただきました。



【左】第1部講師=山倉あゆみ氏(DAIDOCO・プランナー)
【中】第2部講師=横田孝優氏(ザツダン代表)
【右】にいがた伝統野菜の解説=小田切文朗氏
(新潟県立大学・非常勤講師)



第1部と第2部の間には、にいがた伝統野菜の試食会&交流会が行われました。
「寄居カブ」は、大阪の天王寺カブや 東京の金町カブとの食べ比べにより、その素材の特長を体験してもらいました。
「白ナス」はピクルスにすることで、幅広い年代への消費拡大を提案いたしました。
また、解説の小田切氏には、参加者からの熱心な質問が相次ぎました。

にいがた伝統試食会

①「寄居カブ」

提供: 小田切氏
天王寺カブ(大阪)、金町カブ(東京)の試食もあり。

②「白ナス」のピクルス

提供: 山倉氏
ハーブティーを添えて…。



「よみがえりのレシピ」上映会

【開催日時】 平成27年 9月 17日(木)
昼の部:14:00-16:00 / 夜の部:18:00-20:00
【開催場所】 新潟日報メディアシップ 6階=ナレッジルームB
【参加者数】 62名 (昼の部・夜の部 合計)

パンフレットより

No. _____
Date _____

(香港国際映画祭 2012) (山形国際ドキュメンタリー映画祭 2011)
正式出品 正式出品



おいしくて、そして心に効くドキュメンタリー映画

よみがえりのレシピ

出演：江坂 安昌、異田 政行、在来作物を守り継ぐ人々
プロデューサー：高橋 卓也 監修・編集：渡辺 智史 撮影：福田 泰寛 音楽：鈴木 治行 監音：石中 健一
2011年/日本/HD/85分/製作・配給：映画「よみがえりのレシピ」製作委員会/宣伝：スリーピン
協力：東北産業工科大学 東北文化振興センター 山形県在来作物研究会 協賛：文化芸術振興委員会 写真提供：直島将 増田

<http://www.y-recipe.net> @y_recipe www.facebook.com/yomireipi

終了

活動報告



農業生産者の皆様はもとより、産業界からも多くのご参加をいただき、「よみがえりのレシピ」上映会を開催いたしました。

単に伝統野菜の在り方という視点だけではなく、地方の活性化にとって「食」がどれほど魅力的なものなのか…、また産学官が一体となった時の絶大な発信力…について考えさせられる内容でした。



「よみがえりのレシピ」とは・・・

「よみがえりのレシピ」は、山形県鶴岡市を舞台としたドキュメンタリー映画で、古くから栽培されてきた 農作物＝在来作物をテーマにした作品です。

大量生産・大量消費に適さず、いつしか忘れ去られていた在来作物にフォーカスをあて、食文化の大切さを探る という内容が大きな話題となり、生産者および食産業関係者はもとより、「豊かな食」を求める多くの消費者にも支持され、現在も全国各地で自主上映会が開催されています。

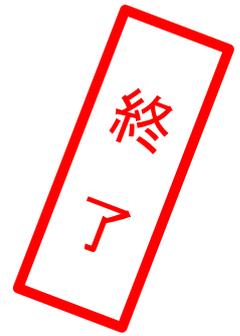
手間を惜まず種(たね)を守り続ける農家の人たちの笑顔と心意気を感じることで、何気ない日々の生活が少しだけ違って見える、そんな魅力が「よみがえりのレシピ」に溢れています。

「ここにしかない価値」を秘める在来作物(伝統野菜)が地域再生の起爆剤になる…という想いが、この作品の随所に盛り込まれています。ご覧になられた参加者の皆様が、それぞれのお立場で感じられたことを、ぜひ今後につなげていただきたいと思います。



※映画「よみがえりのレシピ」より

第 2 回 BUYER'S EYE -バイヤーズ・アイ- 体験会



【開催日時】 平成27年10月5日(月) 14:00-18:00
【開催場所】 新潟日報メディアシップ 6階=ナレッジルームB
【担当バイヤー】 株式会社三越伊勢丹 食品統括部 食品第一部商品部
グローサリーバイヤー 金井 則篤 氏
【参加者数】 6企業/9名

昨年度に続き、商品の付加価値提案および販路拡大施策について、都内百貨店バイヤーとのミーティングを通して考える会「バイヤーズアイ」を開催。
参加者の皆様には、首都圏の顧客動向を熟知するバイヤーの「欲しい商品」「伝えたいこと」等、実践的なポイントに基づいた意見交換および質疑応答をご体験いただきました。

活動報告



昨年度(第1回)同様、株式会社三越伊勢丹の金井バイヤーにご協力いただきました。金井バイヤーは、国内に28店舗ある三越伊勢丹グループの基幹店である新宿伊勢丹・日本橋三越・銀座三越の食品グローサリー担当バイヤーとしてご活躍されています。

金井バイヤーからは、バイヤーが「欲しい」と思う商品のキーワードや、生産者および加工業者の皆様にももっとも伝えたいことをお話いただきました。

***** 例えば *****

- 商品を作る前に、販路設定は出来ていますか?
→百貨店で売りたいのか、スーパーマーケットで売りたいのか。
- 商品のイメージゴールはありますか?
→2年後、5年後、10年後・その商品をどのように成長させていきたいのか。「何となく」では消費者には伝わらない。



第2回目は、6団体9名の方にご参加いただきました。

「食べる通信」の取り組みについて

皆さんは、『食べる通信』という 食べもの付きの情報誌をご存じでしょうか。独自の哲学でおいしい食べものをつくり続ける生産者にクローズアップし、特集記事とともに彼らが収穫した食べものをセットでお届けする『食べる通信』。 2013年7月に東北から始まったこの新たな情報誌が、今 全国へと広がっています。 つくる人と食べる人、農山漁村と都市をつないで、食の常識を変えていく『食べる通信』の取り組みについてご紹介いたします。

創刊号となる『東北食べる通信』を立ち上げた 編集長の高橋博之さんは、岩手県議会議員を2期務め、東日本大震災後 政治から 一次産業を支援する実業家へと転身されました。 高橋さんは震災のボランティアに通い 実際に生産者と交流を深めるうちに、生産者の社会的地位向上のためには 都市と地方をかきまぜ、生産者と消費者が直接関わることのできる新しいコミュニティ形成が必要だと確信。 2013年5月、「NPO 法人 東北開墾」を設立し、同年7月 史上初の食べもの付き情報誌『東北食べる通信』が創刊されました。 合言葉は ～世直しは、食なおし～。



東北食べる通信
編集長 高橋博之 氏

※現在の販売価格= 2,580 円(税込・送料込)



2013年7月
東北食べる通信／創刊号
石巻市「完熟牡蠣」

従来の産直品では、まず食材をメインとし、その食材の情報は 小冊子やパンフレット程度でしたが、『東北食べる通信』では 生産者の情報が掲載されている小冊子がメインで、食材はその付録・・・です。単に「食べものを買って食べて楽しむ」だけではなく、「信頼できる生産者と出会い、その生産者のサポーターになり、生産者が精魂込めて作ったものを納得して食べる。」という考えです。また『東北食べる通信』の大きな特徴は、インターネット上で繋がる情報媒体(ブログ・facebook 等)を活用することで、地縁・血縁ではない「食」による新たなコミュニティが広がっているということです。実際 facebook による生産者と読者間の交流は活発で、特に首都圏に住む読者にとって 購入後の生産者との関係は 第2の故郷のように感じられているようです。 また 生産者さんのことを良く知ることで、読者は価格の安さではなく、その食材の背景(こだわり等)に見合った対価を 納得して支払うことができます。



2013年10月
東北食べる通信
遠野市・湯上市「米」

『東北食べる通信』の取り組みは 創刊時より話題となり、現在の会員数は 1500名。
また「東北」からスタートした『食べる通信』は、その考えに賛同する人達の加入により 現在 20 の地域で
発刊しています。

通信名	運営団体	通信名	運営団体
東北食べる通信	NPO法人東北開墾	北海道食べる通信	(株)グリーンストーリープラス
四国食べる通信	(株)四国食べる通信	兵庫食べる通信	(株)兵庫食べる通信
東松島食べる通信	(有)グループフローラ	綾里漁協食べる通信	綾里漁業共同組合
神奈川食べる通信	(株)まごころフードシステム	そうま食べる通信	(一社)そうま食べる通信
稲花-ineca-食べる通信 from新潟	(有)フルーヴ	くまもと食べる通信	合同会社E
山形食べる通信	(株)まんまーる	長島大陸食べる通信	(株)JFA
下北半島食べる通信	(一社)くるくる佐井村	魚沼食べる通信	(一社)魚沼市地域づくり振興公社
ふくしま食べる通信	(一社)福島復興ソラー- アグリ体験交流の会	水俣食べる通信	(株)もじよか堂
築地食べる通信	(株)テレビ東京コミュニケーションズ	伊勢志摩食べる通信	伊勢志摩食べる通信
加賀能登食べる通信	(株)A3	奈良食べる通信	(株)エヌ・アイ・プランニング

生産者は「食べる人」を想って食材を作り、消費者は「作る人」を想って食べる・・・最も理想的な形を追求する姿勢、そして生産者の熱意や苦勞を伝え、適正価格での販売を応援したい・・・という『食べる通信』の取り組みは、非常に興味深いものです。



新潟発の「食べる通信」

生産者と消費者をつなぐ『食べる通信』は新潟市にもあります。

今回ご紹介する『稲花-ineca- 食べる通信 from新潟』は、全国で5番目となる2014年11月の創刊です。

編集長は 有限会社フルーヴの代表取締役でもある手塚貴子さん。

東京で育った元OLの手塚さんが、新潟に魅せられ、2013年11月に縁もゆかりもない新潟に移り住み、自らも米を作りながら、新潟の生産者と食べものの情報を発信し続けています。

農業のことは何もわからない手塚さんを心配し、地元・西蒲区岩室地区の農家の方たちが、いろいろ助けて下さったそうです。

自分が米作りをしているからこそわかる生産者の想いと苦労。

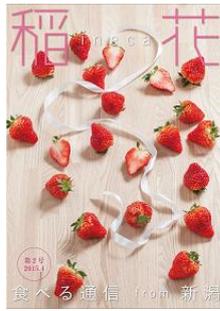
また生産者の方も、自ら米作りをしている手塚さんだからこそ話せる情報。

この関係が『稲花-ineca- 食べる通信 from新潟』の源流のような気がします。



稲花-ineca- 食べる通信 from新潟

編集長 手塚 貴子 氏



【左から】2014年11月:創刊号「ルレクチエ特集」／2015年4月:第2号「越後姫特集」／2015年6月:第3号「はちみつ特集」

2015年8月:第4号「巨峰特集」／2015年11月:第5号「キウイフルーツ特集」

創刊号と付録

自らの米作りの経験から「生産者さんが作っている背景（こだわり・苦労など）も含めて、もっと多くの人に新潟の豊かな食材を知ってほしい。」と強く感じ、「食べる通信」の新潟版発刊を決意した手塚編集長。

『稲花-ineca- 食べる通信 from新潟』は年4回の発刊で、編集長が様々な情報をもとに出会ったこだわりの生産者をご紹介します。 県外出身者の手塚編集長だからこそ

わかる新潟の食の素晴らしさを、食の大切さを感じる全国の読者に

伝えてくれる『稲花-ineca- 食べる通信 from新潟』の活動が、生産者と消費者をつなげる一助になってくれるのではないのでしょうか。

※販売価格 = 毎回 3,300円(送料/税込)



(手塚編集長が作った新米
+ルレクチエ)



↑ 第4号の巨峰の収穫作業

← 手塚編集長の田んぼ



↑ 「手塚ハウス」(編集長自宅)での読者と生産者の交流会。