

地産地消ニュース

第017-2号
平成19年6月27日

発信元
高知県農業振興部地産地消課
〒780-8570 高知市丸の内1丁目7-52
電話 088-821-4807
ファックス 088-873-5162
メールアドレス 162501@ken.pref.kochi.lg.jp
おいしい風土こうち
HPアドレス<http://www.chisan-chisho.com/>

こうち体験ツーリズム大学～体験ツーリズムで実現する地域の共生～

毎月第3金曜、土曜、日曜を「地産地消の日」として地産地消の推進に取り組んでいます。今回は、5月29日に開催した、こうち体験ツーリズム大学の講演会から熊本県人吉市（ひとよし）の農村レストラン「ひまわり亭」の本田節（せつ）氏の講演内容を紹介させていただきます。

本田節氏



レストラン開業のきっかけは、地域の役に立ちたいとの思いから、地域の女性でつくるグループでボランティアとして高齢者に弁当の配達を始めたことだった。活動を続けるうちに、「人に喜ばれて現金収入にもつながったらもっと楽しい」という話になった。取り組みを進めるには「なぜここで、この料理で、何のために農村レストランを始めるのか」という物語が必要で、それを共有するために、活動に賛同する18名で、先進地の視察や講演会に出かけ、様々なことを学んだ。自分たちで責任を持って活動するために、自分たちで出資して法人を設立し、建物や土地を購入してリスクも背負い、たくさん議論をしながら取り組んできた。最初の3年間は赤字だったが、10年目の今日では年間5万人がひまわり亭を訪れるようになっている。

順調なことばかりではなく、女性がたくさん集まると、意見の相違などから人間関係の課題が出てきた。設立当初から関わっているメンバーと、後からアルバイトとして携わっているメンバーとの間に意見や意識の差があり、その解消のために原点に戻って本音で話すことが欠かせなかった。

グリーンツーリズムは、少子・高齢化や福祉などの様々な地域にある問題を解決する手段になる。「昔ながらの農林水産業から、「食」業、グリーンツーリズム、地域の元気へ」つなげるには、農林水産物の1次産業、加工の2次産業、レストランや販売などの3次産業を、足すのではなく、かけ合わせる事が大事だ。地域にあるたった1軒の農村民泊が地域を元気にする。地域の外から来た人の滞在時間が長くなり、地域のことを知る人が増え、情報発信ができるようになり、地域のモノが売れるようになってくる。また、直販所でも、モノを売るのはではなく、そこでは農家の心を伝えることが大切。農山漁村の女性はもともと「食」業の達人だったので、この人的資源と農林水産資源を活かして、都会ではできないビジネスにした。女性と高齢者が元気な地域は、元気な地域だ。その陰では、男性と行政がサポートをしてくれている。

特別に気を遣うおもてなしでは、実践者が疲れてしまうので継続して取り組むことができない。やっている人が楽しいことが大切だ。

毎月第3金曜・土曜・日曜日は地産地消の日
～心つながる とれたて高知～

7月の
地産地消の日は、
7月20日(金)
21日(土)
22日(日)

期間中の取組のご相談や情報提供につきまして、地産地消課までお知らせください