

活動名:食と農の豊かさを分かち合う～ファーマーズキッチン～

実績:360千円

【内訳】

旅費 330千円

その他 30千円

【活動目的・背景】

有機農業は環境に優しい持続可能な農業ですが、販路拡大や消費者との直接的なつながりを築く機会が難しく、食卓やレストランで食す食材がどのように作られているか、誰が作っているのかを知る機会が少ないことから、有機農産物に対する認知度も低く、需要の拡大を妨げていることが課題となっています。

この取り組みは、飛騨市の有機農家が丹精込めて育てた野菜のこだわりや想いを直接消費者に伝えることで、有機農業への理解を深めてもらうほか、農家自身のファンづくりにつなげることを目的としています。



飛騨市の有機野菜スペシャルランチに舌鼓



プチマルシェ(店内)

【活動内容】

飛騨市の有機農家が都内レストランに出向き、野菜づくりのこだわりや農家だけが知っている飛騨の知られざる秘話などを、参加されたお客様と楽しく会話しお食事を楽しむイベント「ファーマーズキッチン」を一日限定で開催しました。飛騨からは長九郎農園とソヤ畦畑農園が参加しました。

■開催日 令和6年9月7日(土) 昼の部12:00～ 夜の部18:30～

■場所 Eme(東京武蔵小山)

武藤恭通シェフ/料理家 遠藤千恵/馬場且枝シェフ/山崎真人シェフ

■農家 松永宗憲(長九郎農園)/森本悠己(ソヤ畦畑農園)

■参加 昼の部24名 夜の部20名 計44名

昼の部6,000円(税・サ込) 夜の部10,000円(税・サ込)

【成果】

このイベントを通じて、農家が自身の言葉で野菜作りへの情熱やこだわり、苦労などを語ることで、参加者は食材の背景にあるストーリーや農家の想いを共有し、有機農業への理解を深めることにつながりました。

これは、参加者が普段口にしていない食材がどのように作られているのか、誰が作っているのかを知る機会を得たことで食と農の距離が縮まり、イベントに参加した消費者が実際に購入するきっかけにもなりました。店内に設置した飛騨市有機農業推進協議会の野菜も完売し、当日配布したチラシをキッカケに野菜購入にもつながりました。

また、イベント開催の情報がメディアを通じて発信され、飛騨の有機農業や農家の取り組みが広く認知され、地域のイメージ向上につながりました。