

●たなか・のりこ

1968年生まれ。横手市出身。横手市在住。2008年に会社勤務を辞め、個人事務所を立ち上げてフリーに。2013年、食関連のコンサルティング事業と、フードビジネスで活躍できる人材育成を事業とし、株式会社ワンダーマートを設立。フードビジネスコンサルタントとして、強みを伸ばす手法を生かし地域の食材をさまざまな角度からコーディネートしている。

秋田の農業と私の仕事



フードコーディネーター

たなかのりこ

フードコーディネーターとして走り出してから10年が過ぎました。当時、野菜ソムリエという名前は世に知られていなかったものの、秋田という土地では今ほどのこの肩書はメジャーではなく、「何する人？」とよく聞かれていましたし、今でもまだその質問は多いです。さて、皆さまにはこのフードコーディネーターというものがいったいどのように映っているのでしょうか。

私がこの資格を取得した頃、そろそろ食品に流行りを仕掛ける人がいることもメディアで取り上げられるようになりましたし、程なく日本中が「食による地域おこし」に着目を始めました。秋田でその資格が生かせるのかと

いうと、誰もが疑問だったと思えます。けれども、何気なく口にかけている地元の野菜や果物が、本当はどこにも負けない力があるのを見出されないのは悔しい！ そんな思いから、人とモノとコトをつなぐコーディネーターとなり、売り込み下手といわれる秋田でできることを考えて今日までできました。

平成22年12月に公布された6次産業化・地産地消法が、それまでの生産現場に大きな変化を与えるきっかけとなったのではないのでしょうか。直売所が多数見られるようになりましたし、そこで加工品を売るために加工グループが立ち上がり、さまざまな商品が誕生

しています。1次産品を生産するだけではなく、個々が自らがその素材や自分の技術を生かせる時代へと突入しました。しかし、一方ではさまざまな課題も生まれています。第1期の6次産業化の波が過ぎ、今は、連携という体制も要素に含みながら事業化を見極めて進めるといって、6次産業化の第2ステージが始まったと感じています。現在私は、自らが得意とする強みを見つけて伸ばす戦略で直売所の経営改善を行ったり、既存商品のリブランディングをして販路開拓を推進する専門家として、農業を隅で支える役割を担っています。支援現場では、地域で起きているさまざまな課題を一緒に考えることができる、地域に密着したフードコーディネーターが求められているとも感じています。

昨年、ある直売所から「焼餅が上手く焼けないので指導してほしい」と依頼されました。私などよりも、達人世代のお母さんたちです。聞くと、加工グループで作っていた焼餅を焼く方が高齢化を理由に引退するため引継ぎをしたいが同じように仕上がらないというもの。世代交代に、その人ならではの技術が他の人では継承しにくいという課題です。似たような問題は恐らく各地で起きていることでしょう。焼餅の課題については、その名人のようには無理かもしれないが、和菓子作りには無理かもしれないが、和菓子作りの技術や主原料の見直しに必要な情報を提供し、改良試作を重ねることで新たな仕上がりを目指しました。世代交代が難しい一方で、次世代を担う若手農業経営者が育っています。移住して就農する方も交流をしています。現在、可愛らしい女子生産者の6次産業化での起業支援も担当し、秋田の未来の農業について若い担い手と話す機会もいただいています。私にとっても新鮮な思いで農業というものに向き合う機会となっています。

こうした仕事事例は、各地のJA様の講習会などで講演もさせていただいており、関係者の方をはじめ組合員の皆さまにも、とてもお世話になっております。研修会では、「作って売る。当たり前のように困難な世の中です。良いモノだからと言ってもその価値がそのまま評価されないもどかしい時代だ」というようなテーマをお話をさせていただくことが多いのですが、そんな時代だからこそ尚更、個々の農業を支える地域のJAの役割は大きいのではないかと感じています。



食品の商品開発やコンサルティングを手掛ける