

ギョギョっと神戸 令和4年3月発行

発行元：神戸市 / KOBE"にさんがらく"PROJECT運営事務局
神戸市中央区御幸通6丁目1番12号三宮ビル東館3階(経済観光局農水産課)

KOBE"にさんがらく"PROJECT運営事務局

プロデューサー：岩本順平
企画統括ディレクター：森本アリ
アーカイブ兼PR担当ディレクター：柿本康治

ギョギョっと神戸 編集メンバー

大野菜 栗田颯汰 橋本明日香 朴ソヒョ 松本菜々乃
大西夏季 矢野百花 岡本詩未 出口裕基



ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ

KOBE「じさんがろく」PROJECT

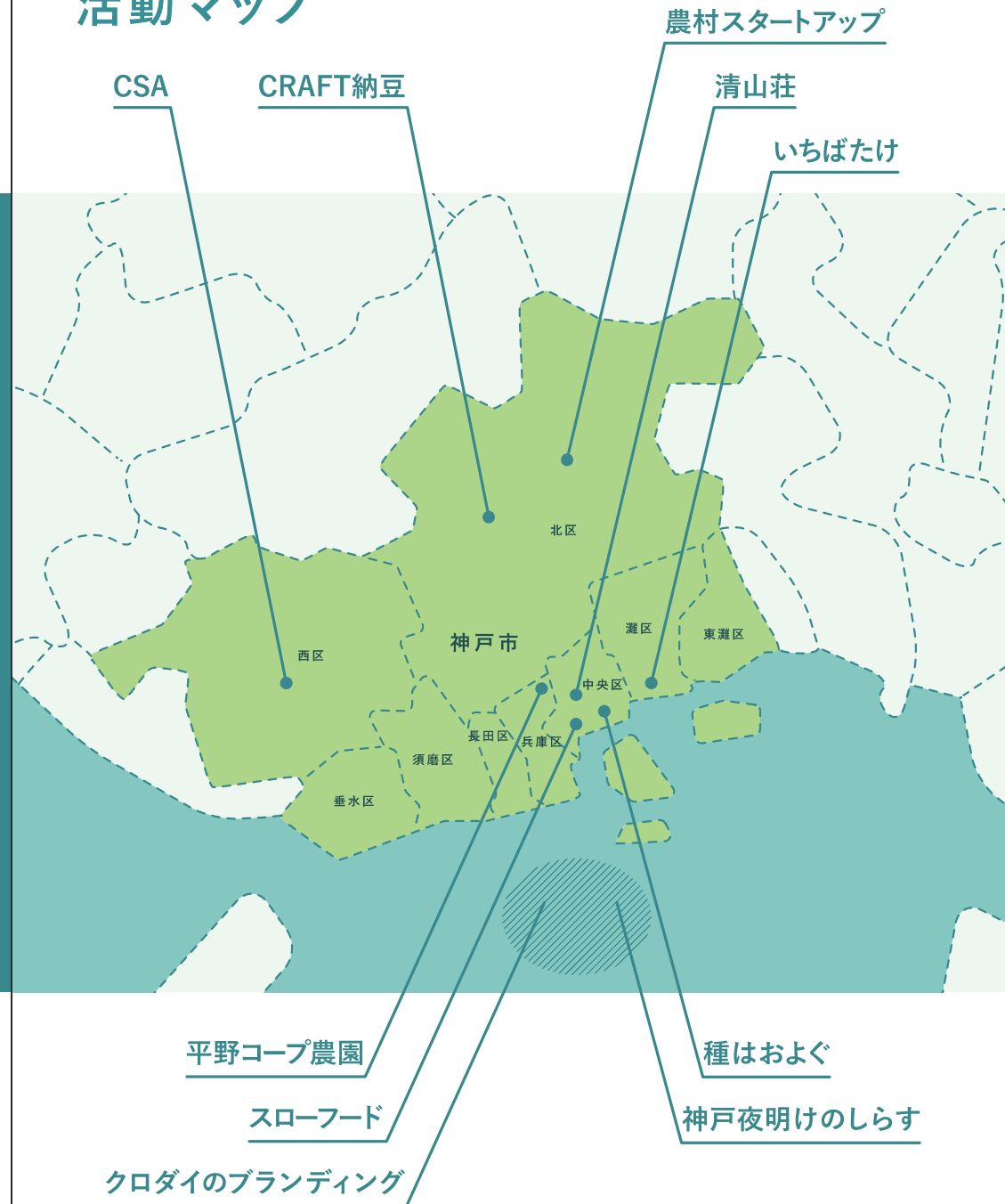
神戸の野菜、神戸の魚と言われてもイメージできない人が多いですね。KOBE BEEFはもちろん有名だし知っている。でもこれもぼんやりとしかイメージできない。ところが、驚いてください。実は、神戸産の野菜・果物・米・花・魚・海苔がこんなにあるんです。そのことを知って、分かって、考える。そして、そのさらに少し先。やってみる、調べてみる、聞いてみる、提案してみる、作ってみる。「ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ」はそんなプロジェクトです。

神戸の学生たちと神戸の様々な分野のクリエイターが今年も様々な試みをしました。北区・淡河で合宿をしながら、畑で収穫した大豆から納豆を作る。中央区のビルの屋上で畑を耕し、兵庫区の運河の脇でコンポストを作る。長田区の漁港で買った魚を捌き舌鼓を打つ。西区、北区、垂水区、須磨区の生産者・漁協から購入した野菜や果物や海産物を料理する。もちろんそれだけではなく、生産者や漁師そして様々な神戸の食や生産物のサイクルやシステムを考える人々取材し、学生たちも様々なことを我が事ととらえ、記事にするだけでなく提案もする。

この冊子では、2021年度の「ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ」で行なったこと、そして神戸市によるこの分野の様々な取り組みを紹介しています。もちろんクリエイターの提案も盛り込まれていますが、デザインとテキストは学生たちによるものです。彼らは自分の言葉で考え話し、そしてクリエイターとの心理的距離も近い。世の中よくなるんじゃない？そんな明るい未来も想起させるいいコラボレーションが生まれました。

ディレクター
森本アリ（旧グッゲンハイム邸）

活動マップ



神戸と聞いて何を思い浮かべますか
ポートタワー？お洒落な街並み？

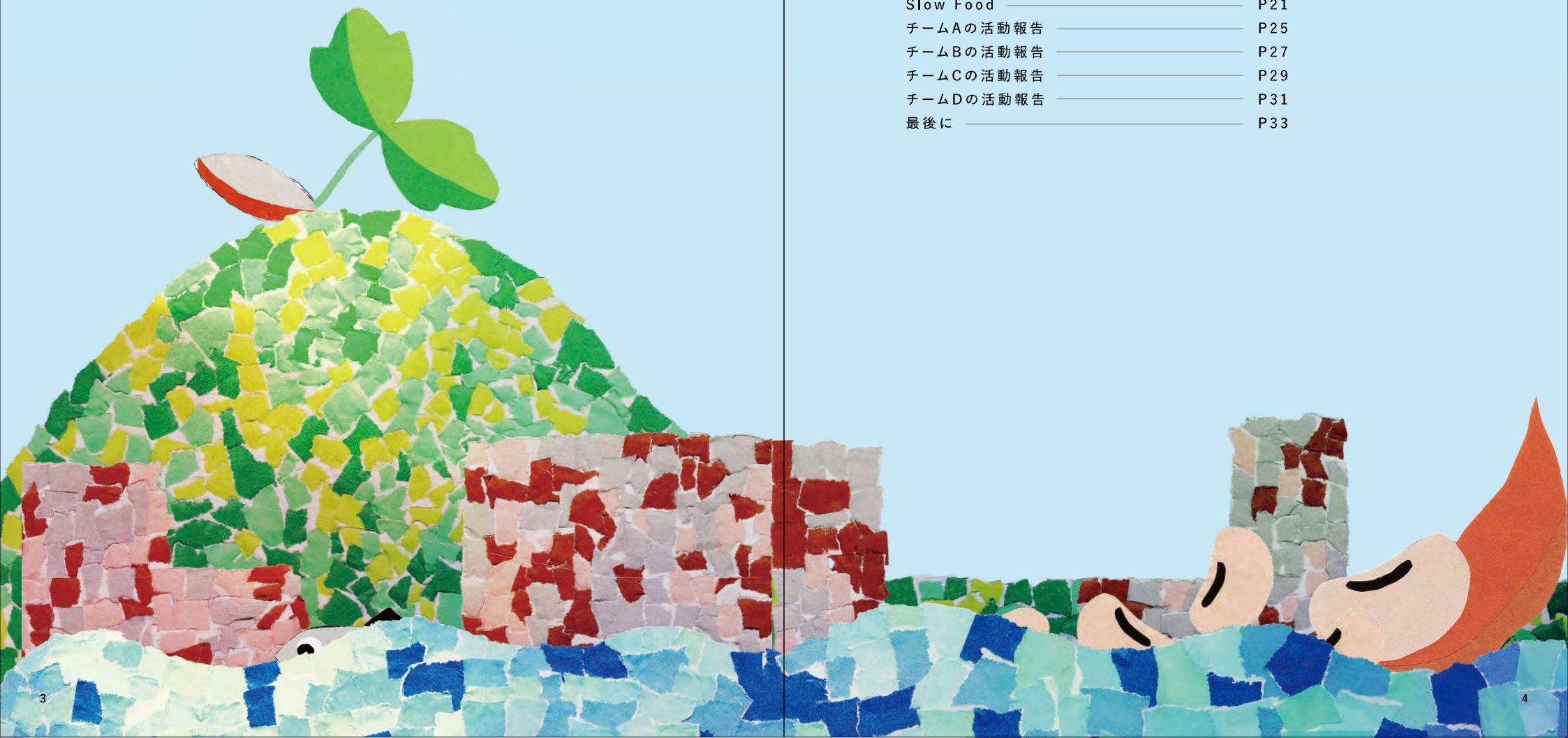
それも一つの答え。

けれど、あんな神戸やこんな神戸、
まだまだたくさんの発見と驚きが眠っています。

神戸にちりばめられた沢山の種。
ページをめくれば、ぐんぐん育っていく。

丹精込めて育てた一冊を、皆さまにお届けします！

ご挨拶	P1
活動マップ	P2
イントロダクション	P3
目次	P4
神戸市について	P5
URBAN FARMING	P7
CSA	P11
種はおよぐ	P13
食都神戸/食材フェア	P15
神戸夜明けのしらす	P17
神戸農村スタートアップ	P19
Slow Food	P21
チームAの活動報告	P25
チームBの活動報告	P27
チームCの活動報告	P29
チームDの活動報告	P31
最後に	P33



食都神戸

食都神戸とは、食文化を神戸の魅力に育てていくことを目指した中長期的な運動です。平成27年の始動からこれまで、都市地域と農漁業地域が近接した神戸独自のポテンシャルを最大限に活かし、神戸産農水産物の普及促進や農を活用した食ビジネス支援等に取り組んできました。



2030年に向けては「私と、食と。」というキーワードを掲げ、神戸で暮らす一人ひとりが食とのつながりを深めることで、自分らしく豊かに生きるライフスタイルを目指します。神戸市は、市民のみなさんと毎日の暮らしのなかでできる6つの食にまつわるアクションを提案します。

PLAY
遊ぶ

LEARN
学ぶ

BUY
買う

SHARE
分かち合う

GROW
育てる

EXCHANGE
交換する

これらのアクションを推進して神戸の食文化を育てるため、神戸市は市民・地域事業者のみなさんと、次の4つの視点と各事業をもって持続可能な都市の構築を進めています。

01 ローカルフードへのアクセス機会拡充

神戸産の新鮮な農水産物を日常的に購入できるマーケットや小売店、飲食店を増やし、誰でも無理なく地産地消の行動ができるようにします。

▶ EAT LOCAL KOBE FARMERS MARKET、FISHERMAN'S MARKET、神戸食材フェア

02 食の学び推進

市民のライフステージや専門性等に応じた食育プログラムを通じて、食を取り巻く環境への関心や理解の向上を目指します。

▶ KOBE"にさんがろく"PROJECT、神戸スローフードアカデミー、We Feed The Planet

03 アーバンファーム推進

農に触れる機会が少ない地域を中心に、住民や飲食関連事業者が自ら育て、農体験ができる環境をつくり、農漁業や食材に対する意識を高めます。

▶ エディブルパーク実証事業、WEBサイト「KOBE URBAN FARMING」

04 食文化ネットワーク構築

食や農に関する国内外のネットワーク等を形成し、食文化の構築に資する情報交換や関係人口の拡大を促進します。

▶ デリスネットワーク、神戸産品の輸出促進、豊かな食の郷土づくり研究会、瀬戸内「食」ネットワーク

ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズとは？

神戸市では、神戸独自の6次産業化・農工商連携を図るために、学生のアイデアと企業のノウハウを活用した「ものづくり」と、学生と企業と農漁業者の連携・交流を促す「ネットワークづくり」を進める「KOBE"にさんがろく"PROJECT」を平成24年度より実施しています。

現在は「ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ」として、学校の垣根を超えて学生がチームを組み、デザイナーや建築家など神戸のクリエイターと協働する形で取り組んでいます。令和3年度は、近畿圏の学校（大学・大学院・短期大学・専門学校あわせて14校）に通う学生25名がクリエイター4名とともに、神戸の農漁業や農水産物の魅力を発見し、より多くの人に伝えるために活動してきました。



ここからは
神戸市での農業や漁業についての
取り組みを紹介していきます!!

START →



URBAN *in Kobe* FARMING

未来の神戸と、まちの農園



「アーバンファーマーミング」とは、都市の中心地で行う農業のこと。ビルの屋上、ベランダ、空き地などを利用して畑を耕すというもの。フランス・パリを筆頭に世界的に注目を集めるこの活動が、神戸の各所で取り組まれていることを知っているだろうか。

市民の農業への関心を高めるために始まったが、活動の趣旨は多様に変化している。生産者が料理人に農業を教えたり、定住外国人と日本人が交流する機会にもなったり。まさに、農業が地域のコミュニティをつないでいるのだ。

未来の神戸と、まちの農園

2021年12月、兵庫区の平野展望公園で開かれた「オープンファーム」では神戸でアーバンファームを実践する3団体の代表者が集まり、トークセッションが行われた。子どもたちが畑で楽しそうに遊ぶ姿を眺めながら、三者三様の環境で育てる神戸と農園の未来にふれた。



OPEN FARM at Hirano Coop Farm



「ひと気のない公園を協同する場所へ」

平野展望公園で運営されているコミュニティ農園。「EAT LOCAL KOBE FARM STAND」など、街のコンテンツの開発・再生に携わる有限会社Lusieが、まちへの貢献事業のひとつとして始めたもの。神戸市が推進するアーバンファーム推進事業の一環としての公園で果樹や野菜を育てる「エディブルパーク」の実証実験のとして、2021年4月にオープン。いくつかの候補地からこの場所が選ばれた。

Lusieのスタッフでもあり、農園の運営メンバーでもある井上磨子さんはこの公園の近くに住んでいる。まちに近いのに自然が多いところがお気に入りだそう。だが、この公園は昔から「暗くて怖い場所」という印象で人気がないことを残念に感じていた。治安が悪くなることを危惧していたところ、農園を開く話が

出て参加。畑の開拓に取り組み、公園のイメージがよくなって、自分が暮らす地域を守ることにつながったという。参考にしたのは「トッドモダン」というイギリスのコミュニティガーデン活動。特徴は、メンバーみんなでまちの空地に種をうえ、誰でも野菜を収穫しても良いという農園の考え方。平野コープ農園にも、メンバーみんなで作ったり、誰でも収穫して良いというコミュニティーガーデンスペースがある。農園名の「coop」は英語で「協同」という意味。地域のコミュニティを近隣住民と協同でつくっていく、という意志が込められている。



01.

平野コープ農園

Hirano coop farm



「市場で商売じゃない畑をしよう」

市場にある畑だから、いちばだけ。いちばだけは2019年春、3人から始まった。神戸市職員の建築職として水道筋エリアのまちづくりに当時関わっていた佐藤直雅さんが灘中央市場内の空き店舗区画にフリースペース併設の住居として移住。水道筋界隈で生まれ育った、同市職員で農業職の丸山公也さんとは会議で知り合い、地域を盛り上げたいという想いが重なって畑の構想を開始。そこへ、水道筋エリアのコミュニティづくりに携わっていた坂本友里恵さんが行政のアドバイザー制度で派遣されて、灘中央市場の空き地を使った畑づくりが進められた。

開拓時は、「神戸市空き家・空き地地域利用応援制度」を活用し、畑として最低限必要なプランターの材料や土を購入して、地域住民と一緒に整備を行った。

02.

いちばだけ

itibatake



「空の畑を耕して、自分たちの手でつくりたいな」

清山荘の屋上で畑をプロデュースするSky Cultivationは建物の屋上といった遊休地を活用して野菜や果物づくりを行うチーム。チーム名は「空を耕す」という意味の造語。コアメンバーは5名で、建築家・ガーデナー・ワインの専門家など個性豊かなメンバーがそろそろ。コンセプトは「自分たちの食べるモノを自分たちでつくる」。

活動のきっかけは、代表の建築家・高橋湊さんが南京町で構える事務所の屋上。「街のスーパーに行けば、簡単に食材が手に入るけど、どういう風に食べ物ができているかを実感したい」という思いで始めたそう。そして、メンバーのひとりである宮本健司さんが三宮で営むナチュラルワインとイタリア料理のお店「エノテカベルベルパール」、県庁近くのレトロビル「清山荘」へと空の畑は広

03.

清山荘

Seizansou



ただ単に野菜を育て、畑作業をするだけではなく、活動の目的は「農」による地域コミュニティをつくり、市場の賑わいづくりに繋げること。市場内の店主に野菜の知識を教えてもらったり、市場食材を味わうための企画をしたりと、畑運営だけではなく、今まで来たことがなかった子育て世代が新たに市場に関わるきっかけとなり、いい循環が生まれているという。さらには、畑の前のシャッターを閉めず、開け放つことで、薄暗い市場にいちばだけから太陽の光が入るようになった。日常的にいちばだけには地域の子どもたちも足を運び、土にふれている。2021年11月からレンタル区画の運営も始まり、さらにコミュニティは活性化するだろう。市場の畑から降り注ぐ光は、地域を照らす光源になりつつある。

がっていった。プランターも自分たちで作り、土はみんなで屋上に運ぶ。「ウチでもやってほしい」という声が増えるのは、神戸には使われていない屋上や空き地が多くあることも大きな要因だろう。屋上では野菜を育てるだけではなく、ワイン用の葡萄苗を挿木にするワークショップを行い、そこから育った葡萄を街の中で育てる「public grape」という活動も行う。アーバンファームを通じて、何もなかった大都会の屋上が、人々や生き物が集まる場所へと生まれ変わっていく。



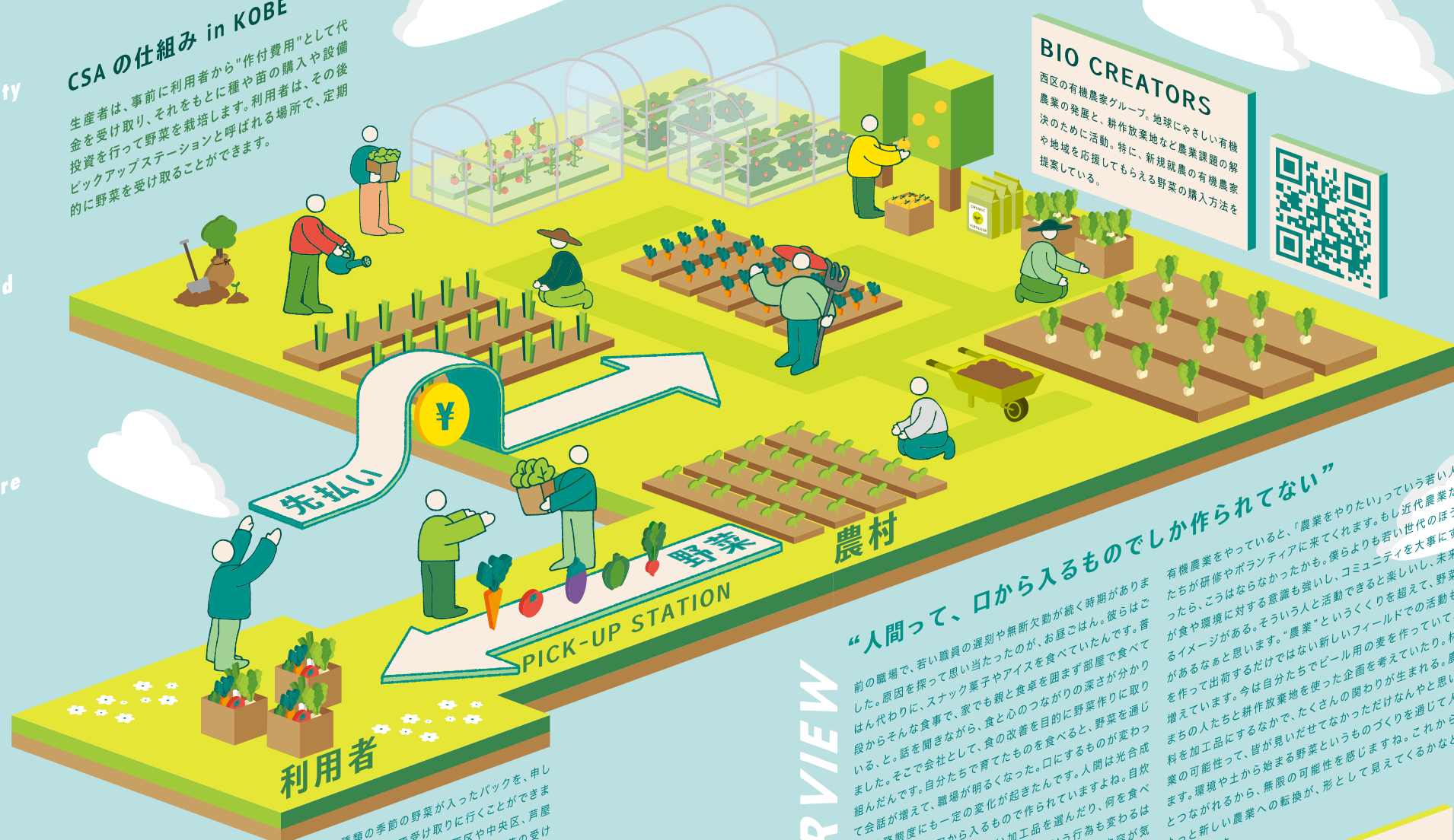
Community supported agriculture

What's CSA?

アメリカやヨーロッパを中心に世界で広がっている農業の形態のひとつで、日本語では「地域支援型本語」で訳されます。生産者に代金を先払いし、育てた作物を後から受け取る、新しい野菜の買い方です。

CSAの仕組み in KOBE

生産者は、事前に利用者から"作付費用"として代金を受け取り、それをもとに種や苗の購入や設備投資を行って野菜を栽培します。利用者は、その後ピックアップステーションと呼ばれる場所で、定期的に野菜を受け取ることができます。



MERIT

およそ10種類の季節の野菜が入ったバックを、申し込み時に決めた頻度で受け取りに行くことができます。「BIO CREATORS」では、西区や中央区、芦屋市などにあるピックアップステーションで野菜の受け取りが行われています。その際に、生産者と顔を合わせることができ、おいしい調理方法を直接聞くことができ、生産者と利用者の距離の近さによって、安心して野菜を食べることができたり、生産者を応援しやすいというメリットもあります。

INTERVIEW

“人間って、口から入るものでしか作られてない”

前の職場で、若い職員の遅刻や無断欠勤が続く時期がありました。原因を探って思い当たったのが、お昼ごはん。彼らはごはん代わりに、スナック菓子やアイスを食べていたんです。普段からそんな食事で、家でも親と食卓を囲まず部屋で食べている、と話を聞きながら、食と心のつながりに気づきました。そこで会社として、食の改善を目的に野菜作りに取り組みました。自分たちで育てたものを食べるのが変わって、勤務態度にも一定の変化が起きていますよね。自炊は難しくても、添加物が少ない加工品を選んだり、何を食べても身体を作るかを考えるようになって、食品表示の内容が気になるようになりました。“選ぶ”ことで、将来の自分を大切にすることができます。

有機農業をやっていると、「農業をやりたい」っていう若い人たちが研修やボランティアに来てくれます。もし近代農業だったら、こころはならなかったかも。僕らよりも若い世代のほうが食や環境に対する意識も強いですし、コミュニティを大事にするイメージがあると思います。“農業”というワードでの活動も増えていくと思います。今は自分たちでビール用の麦を作っていて、まちの人たちと耕作放棄地を使った企画を考えていたり、材料を加工品にするなかで、たくさんの関わりが生まれる。農業の可能性って、皆が見いだせてなかったり通じているとつながれるか、環境や土から始まる野菜というものが、これからもっと新しい農業への転換が、形として見えてくるかなと思っています。

大皿一寿

CSAを採用している、西区の有機JAS認定農家。サラリーマンを経て、42歳で就農。のちに、有機農家グループ「BIO CREATORS」を結成する。食べる人と地球の事を考え、農業や化学肥料を使わない農業を選んだ。学生への協力は惜しまないスタンス。未来へのわくわくと共に、農業の可能性にチャレンジし続ける。

BIO CREATORS

西区の有機農家グループ。地球にやさしい有機農業の発展と、耕作放棄地など農業課題の解決のために活動。特に、新規就農の有機農家や地域を応援してもらえる野菜の購入方法を提案している。



先払い

PICK-UP STATION

農村

利用者



「あなたにとって種はおよぐとは？」 メンバーの方々に訊いてみました

鶴巻 耕介
農家
コーディネーター
何か始めた人を
応援できる場所



岩本 順平
カメラマン
プロデューサー
都市と生産地を
楽しくつなぐもの



服部 滋樹
クリエイティブディレクター
デザイナー
少年探偵団!!



高槻 紫央
農政計画課
担当
全部をつなげる
壮大な場所



長坂 千枝
北農業振興センター
担当係長
新たな可能性を
考えられる集まり



山内 庸資
平面作家
イラストレーター
普段関われない事と
関れるプロジェクト



多々良 直治
デザイナー
「自分ごと」として
農を考えられる
プロジェクト



つながりを生み出す。

「種はおよぐ」は、都市と農村をつなぐことを目的として発足しました。現在では「漁港」もそのネットワークに加えられ、神戸の多様な地域を持つ歴史・文化・暮らしを結んで新たな価値を生みだしています。

これまでに、北区の空き家の使い道を考える活動や、飲食店の売り上げ減少のあおりを受けた日本酒・酒米の活用法を検討する活動などが行われています。活動では、事業としての成果だけにこだわることではなく、「つながり」の先に関係を生み出すことに重点が置かれています。

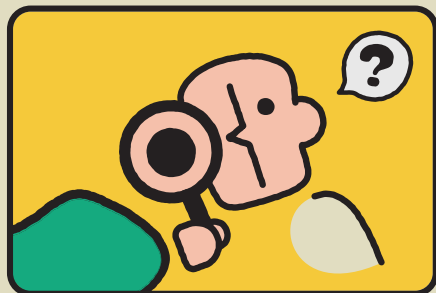
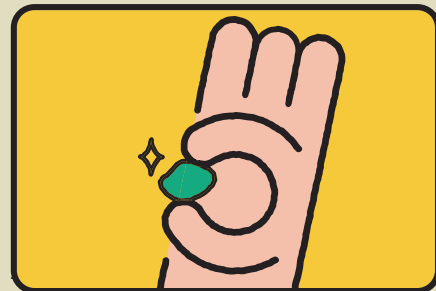
決まったゴールは今もありません。そうはいつてもぼんやりとしているわけではなく、表面化していない地域課題に対しても、クリエイターや農家など様々な立場から解決に向けて共に検討を進め、さらなる関係づくりを目指しています。

他人事を自分事に、 あたたかいお節介。

取材や調査を通して知った「種はおよぐ」は、今まで見てきたどんなプロジェクトとも少し違った感じがしました。結果と言うより、過程。具体的と言うより、抽象的。そんな言葉が真っ先に頭に浮かびます。

メンバーの多々良直治さんは、「種はおよぐ」について「田舎で働く人も都会で働く人も、互いの社会問題を自分の生活に手繰り寄せて考える場所」と話します。他人事だったことを、わざわざ自分事にすることで、道と一緒に考える。そんな、ちょっとお節介であたたかいプロジェクトだからこそ、まだ見つからない新たな手立てを模索していく、パワフルな魅力に溢れているのかもしれない。

きっかけの種は山を越え、海をわたり、大地に根をおろしていくことでしょう。これまでに生まれたつながりや活動の様子は、ホームページやFacebookでぜひチェックしてみてください。



種はおよぐ
食と里のつながり



種をさがす



食都神戸は、食文化を神戸の魅力として育てていくことを目指した運動です。都市地域と農漁業地域が近くにある環境を活かし、神戸産農水産物の普及促進や農をを活用した食ビジネス支援に取り組んでいます。海と山に囲まれた神戸では四季折々の食材を楽しむことができ、「神戸食材フェア」が開催されます。2021年は秋と冬に行われ、写真の食材が用いられた料理が考案されました。

春



イカナゴ



春キャベツ

夏



ぶどう



スイートコーン

冬



ほうれんそう



いちぶじ

秋



はも



しらす



いちご

ノーギョ・ギョギョ・ギョギョー
ラボラトリーズ

食材フェア開催!

私たちも、冬の食材を使って
“神戸”を味わってみました!

STEP1

神戸生まれ神戸育ちの
食材を並べて、記念写真

STEP2

みんなで魔法をかけて、
おいしい料理に大変身

- ・ブロッコリーとりのりのサラダ
- ・しらすとりのり pasta
- ・しっとりおいしいおからのサラダ
- ・心ときめく大きないちご大福
- ・ほうれんそうが優しく包まれた卵焼き
- ・ゴロゴロ芽キャベツの和風パスタ
- ・シャキシャキ食感がたまらない菊芋のきんぴら

STEP3

神戸の魅力が詰まった食卓に
ごちそうさま!!



神戸夜明けのしらす

神戸のしらす漁師

神戸夜明けのしらすについて理解を深めるために駒ヶ林漁港にて漁師の尻池宏典さん(尻池水産・駒ヶ林浦漁業会)にお話を伺いました。名前の通りこのしらすは夜明け前の午前4時から水揚げされます。日の出前の網入れが許可されているのは、実は神戸のしらす漁師だけ。日が昇る前のしらすはごはんを食べる前で腹が透きとおっていて、茹でても全身が白いのが特徴。とれたての状態です。漁港で加工してすぐ流通できるので、新鮮でおいしいしらすを私たちの食卓に届けられるそう。またこのしらすを気軽に食べられるのは神戸のみ。特別感たっぷりのしらすです。



漁へのこだわり



尻池さんが漁で最も心掛けていることは、事故を起こさないこと。ケガをしたり、命を落としたりすることがあれば、船も出せなくなります。しらす漁は4~6人のチームで操業。3隻の船団の安全が確保できない場合は、無理して漁には出ないそう。しらす漁が行われる大阪湾は内海ですが波が高い日もあり、事故も少なくありません。天気が悪い日だけでなく、強風や濃霧など、あらゆる状況を見極めて漁を行うか判断しています。「漁に出れる日は自然に感謝しながら、少しでも魚をとって帰りたいですね!」と晴れやかな笑顔で話してくれました。

安心と安全の確保



野菜などに生産者の写真や名前が表記されていると、安心感が湧きませんか?神戸夜明けのしらすも将来、漁師たちの写真や名前を表記する、トレーサビリティの導入を考えています。「このシステムの導入を出来るようになれば、商品の品質や安全性に自信を持っている証になり、"こんな人がとったんだ"と想像して味わうことができるようになると思っています」と尻池さん。美味しさと安全性を考え続ける神戸夜明けのしらすの将来を知ることができました。

新鮮を届けるために

しらすがとれる神戸沖は大阪湾の入口で、瀬戸内海の流れが多く出入りします。六甲山系から流れてくるミネラル豊富な地下水とぶつかることでプランクトンが発生し、それを目当てに魚が集まる豊かな漁場です。そんな環境でとれる神戸夜明けのしらすは、栄養満点。「実は淡路で有名なしらすの中にも、神戸沖でとれたものがあるんです。今後の目標は、神戸夜明けのしらすを生

食で提供すること。神戸でも生しらすが食べられるようにしたいです」と尻池さん。家庭や飲食店に新鮮な生しらすを届けて、料理の材料としても使ってもらうことで、神戸市内外の人々に神戸ならではのしらすの魅力を伝えていきたい。都会から近いところでおいしいしらすがとられていることを知ってほしい。そう語る尻池さんの瞳は、明け方の水面のようにキラキラと輝いてました。



神戸 農村

START UP
PROGRAMME

神戸市内の農村地域での起業や事業づくりに特化した、市が主催する約半年間の創業支援プログラムです。月に1回、農村×起業に関するさまざまなセミナーと、神戸の農村地域を見学するフィールドワークが開かれています。「地域と人を知る」「知と行動を知る」「志と計画を作る」をポリシーに、神戸の農村での創業を目指します。



2019年から始まった「神戸農村スタートアッププログラム」。毎年、20名ほどの定員を超える多くの応募がある。農村での起業という「パン屋の開業」のようなことがイメージされるが、このプログラムは「農村スタートアップ」という言葉を掲げ、農村というフィールドで、現在のテクノロジーなども活用しながら進めることはないか模索することを趣旨としている。一方で、これまで農村で培われてきたものを理解し、その延長線上に新しい活動を考えることも忘れない。2021年12月に開催されたセミナーに参加。事務局の鶴巻耕介さんへの取材をとおして、農村と参加者のどちらにも責任を持ち、熱量を注いで向き合っていることが強く感じられた。



農村地域って、
住んでいる人から見て
どんな場所なんですか？

最初は、家を見つけたり農地を探すのも難しいんですよ。「ちゃんと住んで畑する気あるんか？」って洗られる。でも、村に入り込んで周りの人との関係性を大事にできれば、「ここも使ったらええやん」と強い味方になってくれます。ただ、その前に諦めてしまう人もいっぱいいると思いますね。「都会の人の多さに疲れて田舎に」ってよく聞くけど、農村のほうがコミュニケーションは密だし、草を刈るとかやることいっぱいあるので。それを楽しめる人には、農村地域は関係性がよくできてくるので、いろんな人に守ってもらいながら生活ができるっていう感じですね。

参加者が暮らす地域は神戸市に限らず、兵庫県内の市町村のほか、大阪や東京など遠方の方も。参加のモチベーションも、プログラム後すぐの起業を目指す人がいれば、時間を置いていつか目指そうという人もいます。住む場所も、就く職業もいろいろ。みんなが、新たなアイデアを生むべく活動中です。

やりがいは、これまでの活動が形になってきている。みんなの力があつまるのが楽しいです。

神戸というまちが持つ可能性は？

移住セミナーに「農村定住コーディネーター」として参加するんですけど、海側に住む登壇者のあとに自分が住んでいる農村のことを話すと、海側の話とのギャップに困惑されます(笑)。逆に考えると、普段は農村に住んでいても、30分で都会に出られて、ついでに海を見に行くことだってできる。これって、日本で神戸くらいなんじゃないかな？農村の近くに大きな消費地があるので、ビジネスもつくりやすいはず。自分の生活に必要なものを理解したうえで人とのつながりを楽しめる人が、神戸をうまく活用していい関係を生み出せたらいいと思います。



農村スタートアップの
スケジュール

7月~8月

プログラム開講
9月

3月

募集期間
定員を満了し次第終了

受講者最終確定

月1回の週末集中開講&
1日かけての現地ワーク
1月からは、専門家とともに
ビジネスプランを形にするフィールドワーク

修了式
最終発表会



スローフードを知ろう！

スローフードとは、1989年から食を軸に地球を想う社会運動です。私たちが毎日口にしていくものをどのように選択するかで、食を取り巻く環境は変化していきます。スローフードはこのことに注目し、様々な分野の垣根を超えて、環境をより良いものにしようと取り組んでいます。

Q&A

Question 01

スローフードとは？

おいしく健康的で(GOOD)、環境に負荷を与えず(CLEAN)、生産者が正当に評価される(FAIR)食文化を目指す社会運動。日本スローフード協会では、私たちが毎日当たり前と感じている「おいしい」を、未来の子どもたちに届けられるよう行動する取り組みを行っています。

Question 02

スローフードが始まったきっかけは？

映画「ローマの休日」のロケ地として有名なイタリアのスペイン広場にマクドナルドが開店したことへの反対運動として始まりました。ファーストフードの影響で食の安心・安全が脅かされるかもしれない、という危機感がきっかけで現在160ヵ国以上にまで広がり、日本でも一般的な活動として広がってきています。

Question 03

私たちにできることは何か？

毎年加速する急激な気候変動や貧困格差。例えば、買うときに食品のラベルを確認してみる。どこで作られているのかわかる。作られている場所では、どんな労働が行われているかを考えてみる。食品に値段や商品そのもの以外にも選択の基準が生まれることもスローフードと言えるでしょう。

Question 05

これからのスローフードは どうするの？

スローフードと聞いて、自分には関係ない、難しそうと感じてしまうことがあるのではないのでしょうか。もっと身近に感じてもらい、日常にしていける必要があります。そのためには、イベントなどから「食」から始まる学びを広く考えてもらうことが大事です。また、スローフードの軸になっているのは、学びです。スローフードが広まっていくことも重要ですが、理解して実践してくれる人が増えていくことが未来のこどもたちに「おいしい」を届けることに繋がっていきます。

Question 04

神戸では、どんな活動が 行われているか？

食を軸に学びあうアカデミーやイベントを開催。例えば、2022年2月に開催したイベントでは、ゲストと一緒に参加する円卓会議型のトークセッションや「おいしい」を入り口にする、スローフードに共感する生産者や料理人たちのマーケット、子どもと一緒に楽しみながら学ぶ体験型のワークショップや遊べる展示が行われました。



スローフードと神戸の選択肢

神戸で行われているスローフードについてさらに調べるため、神戸で行われたスローフードイベント『WE FEED THE PLANET 2022』のディレクターを務めた濱部玲美さんに取材を行いました。

濱部さんは幼少のころからたくさんの動物と一緒に暮らしていました。神戸市のムツゴロウと呼ばれることもあったとか。その経験から動物に対してペットとしてではなく、同じ生き物としての仲間である感覚をもつようになったそうです。その感覚は大人になるにつれ、見えてくるようになった問題への違和感に繋がります。例えば、ペットショップの問題や畜産などの工業的な食の生産現場への問題。濱部さんはそれらの解決策としてスローフードが掲げる生物多様性が重要であると言います。

しかし、はじめからスローフードの大きな役割を担っていたわけではありません。濱部さんと神戸で関わりがあり、2019年から代表理事も勤めていた渡邊めぐみさん、妊娠したことがきっかけで、神戸でのスローフードディレクターの仕事を引き継いでくれる人を探していました。渡邊さんは、ぜひ濱部さんにやってほしいと提案されたそう。すごい重みのある仕事になるだろうけど、勉強になるだろうと思い、ディレクターの仕事を引き受けました。

スローフードの軸は学びあうことにあるのではないかと濱部さんは言います。例えば、2015年には、イタリアにあるスローフードを学べる食科学大学（通称UNISG）の講師を呼んで神戸大学で授業を行っています。また、スローフードに関するテキストを作り、それを元にアカデミーを開くこともありました。実際に神戸在住の実践者たちに現地に訪問しながら学ぶ機会を作ることでこれから先もスローフードの理念に共感し、小さなことからそれぞれができる活動を続けてもらえるようになることを目的としています。日本スローフード協会が主催しているアカデミーの受講生は毎回20人弱ほど。一回のアカデミーで大きく変わることはありません。その代わり、理解度が高く継続するので、さらにその後受講生同士の交流が長く続いて行くことが多い。スロー



フードを知ってもらうことも重要だが、知ったうえで行動をしなければ知っているだけでは生物多様性は叶わない。濱部さんは、活動に賛同する人が、スローフードを学んで自分たちで実践してもらうことが必要だと言います。

神戸で行われているスローフードの大きなイベントの一つに『WE FEED THE PLANET』があります。地球を養う、育てることを掲げているこのイベントは、食を通して地球のことを考えていくことが目的です。3回目となる2022年の開催時のプログラムは、一緒に対話しながら、新しい知識を増やす円卓会議制のトークセッション、スローフードを応援したい生産者や料理人のマルチマーケット、子供たちにもかわるような遊びながら学べる体験ワークショップ、食を様々な角度から学ぶテイストワークショップ。すべて食を入り口として、これからの未来を考えるものとなっています。

濱部さんが『WE FEED THE PLANET』のディレクターを行う中で大切にしているのは、偶然が生む突発的な出会いを大事にすること。イベントでたくさんの人が関わり、新しいものが生まれるタイミングに出会った時、大変に思いながらもその場を楽しんで対応しているそうです。濱部さんのこの考えは、スローフードの生物多様性を考えながら参加者の多様性について考えることに繋がっています。

濱部さんの活動はまだまだ続きます。次にやりたいのは、次世代の教育。本能で生きている子どもたちに本当に美味しいものを食べてもらいたい。そこから、美味しいものを自分で選ぶ力をつけてほしいという思いから次世代の教育に興味を持っているそうです。子どもたちへ、食の教育。将来の食のことを考えることも一種のスローフードと言えるでしょう。



濱部 玲美

1984年神戸市生まれ。株式会社KUUMAの設立者兼代表者であり、様々な企業や団体の課題解決につながるプランニングや制作を行っている。また、神戸市でのスローフードイベント『WE FEED THE PLANET』のディレクターも担っている。

Interview about Slow Food



チームA

都市住民が農地で学ぶ

「MICRO FARMERS SCHOOL YOUTH」

「ローカル素材のCRAFT納豆が伝えられること」

担当クリエイター
小泉 亜由美
(一社)KOBE FARMERS MARKET 理事

神戸市の北区には農村風景が広がり、大豆やイチゴ、ニンジンやチューリップなどいろいろな農産物が育てられていることをみなさんは知っていますか？

私たちAチームは、納豆大好きガールから納豆克服したいガールまで様々な理由で集まったメンバーが神戸市北区淡河町を中心に「ローカル素材のCRAFT納豆を体験して伝えていく」活動に取り組んできました。

主な活動内容

- 淡河合宿（農業体験&CRAFT納豆）
- 大豆収穫&干し作業
- 淡河で大豆収穫&ミーティング（リベンジCRAFT納豆）
- 北野でローカルエコノミーについて学ぶ&ミーティング
- ROKKONOMADでミーティング
- ⇒淡河で大豆の脱穀
- キタノマドで報告会準備
- ⇒FARMERS MARKET見学
- 報告会
- CRAFT納豆ワークショップ&活動を伝える新聞づくり

淡河合宿

秋の香りを感じながら淡河合宿に向かいました。バスを降りてMICRO FARMERS YOUTHの畑に向かう私たち。そこに広がるのは同世代の人たちが、作物が元気に成長できるよう自らの手で丁寧に育てている光景。私たちが農作業をお手伝い。納豆になる大豆は収穫されるまでお手入れが欠かせません。収穫した大豆はさらに選別。カビや虫食いは一つ一つ丁寧に選り分けて分けられ、畑をすいたり堆肥になるようです。無駄なものは何一つないと農業は教えてくれました。午後には収穫した大豆でCRAFT納豆に初挑戦！

合宿二日目の最後に、発酵していた納豆をオープン！完全納豆！とはいきませんでした。初めて一から作った納豆の完成に感動しました。この感動をより多くの人と共有したい！私たちは、プロジェクトを通して学んだことをアウトプットしていきます！

CRAFT納豆リベンジ！

CRAFT納豆をたくさんの人に伝えられるように納豆作りにもリベンジしました。納豆ワークショップを想定してMICRO FARMERS YOUTHの方々体験者役になり、私たちはレクチャーの練習をしました。翌日ドキドキしながら納豆をオープン！前回に比べてネバネバが増えました！成功です！

Let's CRAFT納豆講習！

新年初集合は亜由美さんの運転&六甲山のお話を聞きながら表六甲にあるROKKONOMADに向かいました。CRAFT納豆に六甲山の経木を提供してくれたSHARE WOODS代表の山崎さんから自身の経緯や六甲山、林業のお話を聞きました。何事も固定観念に捉われずに柔軟性を持っていきたいと感じました。これまでの活動を通して学んだことを身近な人に伝えるCRAFT納豆ワークショップ、活動を伝える新聞づくり（フリーペーパーEAT LOCAL KOBE内）をしました！

納豆に関する驚きの発見

- ① 納豆菌はどの植物にも大抵いる！つまりどんな野草からでも納豆は作れる！
- ② 納豆菌は最強菌！煮沸して他の菌が死滅しても納豆菌は生きている！
- ③ 納豆作りはシンプル！なんと1日で作れるんです！

クリエイター

小泉 亜由美
(一社)KOBE FARMERS MARKET 理事

メンバー

吉武 佳穂 結城 花菜 森下 はく実
兵庫県立大学大学院 神戸市外国語大学 神戸学院大学

西田 葉莉 芝 光彩
神戸芸術工科大学 佛光大学

納豆加工手順

①大豆を蒸す

②経木を濡らす

③経木を三角に折り曲げる

④藁を束ねる

⑤藁を煮沸

⑥折った経木に大豆と藁を入れて蓋をする

⑦発泡スチロールの中に湯たんぽと共にに入れて発酵させる

24時間後に完成！今回使った経木は六甲山生まれです。神戸の素材で納豆が作れるのもこの活動の魅力です！



これまでの活動、今後の活動は私たちの公式Instagramに全て載せています！納豆好きな方、納豆を克服したい方、少しでも活動に興味の沸いた方はぜひフォローしてください！！



チームB

漁業と市民の新たな接点を生み出す

「神戸の海と魚と」

「神戸の魚を地元で知ってもらうために」

担当クリエイター
近藤 聡
明後日デザイン制作所/
グラフィックデザイナー

神戸に漁業というイメージは恐らく弱いのではないのでしょうか。私たちBチームは、そんな「神戸の魚を地元の人に知ってもらうために」神戸の魚が漁港から食卓に届くまでを調べ、魚に触れ、消費者に魅力を届ける活動をしてきました。

主な活動内容

- 駒ヶ林漁港でお魚調達
- ⇨近藤さんの事務所でお魚調理&パーティー
- 漁師さんに神戸の海について教わる
- ⇨クロダイ調査開始
- 垂水漁港でクロダイ調達
- ⇨家庭で調理
- クロダイのブランディングミーティング

神戸の海を訪ねて

駒ヶ林漁港で漁れた魚を持ち帰り、Youtubeの動画を頼りに実際に調理しました。魚を一から捌くのが初体験だった私たちは、5尾の大きな魚を約4時間かけて調理しました。調理を進めながら、魚の廃棄部分が意外と少ないことに気が付きました。寿司屋の娘が握ったお寿司は絶品!お刺身はプリプリで最高!皮煎餅は皮剥きに苦労しましたが、肉付き加減がより一層美味しさを増すファインプレー!どれも美味しくして最高のひと時でした。

神戸の海で漁れる魚について学ぶため、漁師さんにお話を伺いました。しらすや須磨海苔などたくさんの漁獲を誇る神戸の漁業の中でも、近年たくさん水あげされているのが「クロダイ」です。赤鯛に比べ頭が小さく、血合いが赤くないのが特徴です。「クロダイ」は関西では「チヌ」とも呼ばれ、本来はとても美味しい魚にもかかわらず、消費者のニーズがなくお金にならない魚として漁師の間では「喜ばれない魚」でした。

そんなクロダイは放っておくと須磨海苔を食べてしまうという致命的な問題児です。そこで私たちはクロダイの魅力に迫り、消費者に届けるブランディングをすることになりました。

Let's ブランディング!

最終報告会に向けてブランディングも追い込みです!これまで調べ上げてきた「クロダイ」の魅力をわかりやすく消費者に届けるにはどうすればいいのかをまとめていきます。

「神戸黒鯛」

地産地消が鍵を握るため「神戸」の名前を入れ、黒鯛の存在を知ってもらうためにシンプルなネーミングにしました。ロゴマークはシンプルに、フォントはスッキリとしたものを採用することで、幅広いターゲットに届くようにしました。

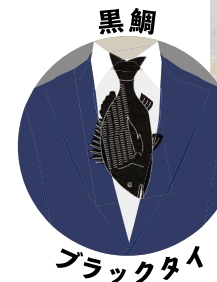
この活動を通して、漁師さんへのインタビューを機に神戸の漁業の実態を知ったことでスーパーなどでも神戸産の魚を選び、周りの人にも勧めるようになりました。チームで議論し、提案をする過程でたくさんのごことを学びました。この活動で生まれた繋がりを活かし、アクションを起こす決意です!!

クリエイター

近藤 聡
明後日デザイン制作所/グラフィックデザイナー

メンバー

紙谷 咲彩 神戸大学	杉浦 仁奈 神戸大学	鈴木 那美 関西学院大学
箕井 健人 同志社大学	林 莉帆 神戸芸術工科大学	森 珠音 神戸電子専門学校



ブランディングに必要な媒体

広告「ブラックタイ」...親しみやすい
「黒字鯛」...正月(冬)の売り上げ増加、商売へのアピール
壁新聞「神黒新聞」...黒鯛に関する知識が満載
Webサイト・SNS...神戸黒鯛を知りたくなった人へ



チームC

都市で農を考え、農に取り組む「SKY CULTIVATION」

「空の畑を耕す」

担当クリエイター
高橋 溪
col.architects/建築家

「都市×農業」この繋がりを身近に感じる人は果たしてどのくらいいるのでしょうか。私たちCチームは、神戸で展開されている都市型農業「SKY CULTIVATION (スカイカルチベーション)」について体験し、一次産業について考え、活動を通じたコミュニティの提供に挑戦しました。

主な活動内容

- ファーマーズマーケット訪問⇨高橋さんの事務所でミーティング
- ⇨清山荘で「SKY CULTIVATION」のメンバーとご対面
- コンポストの計画書の作成⇨ランチを調理
- ⇨屋上でプランターの土づくり&種まき
- 兵庫運河「北の椅子と」でパレットからプランターづくり
- ⇨糸谷さんとご対談
- 清山荘でミーティング
- ⇨平野コープ農園のオープンファームに参加
- 清山荘でミーティング
- ⇨土の手入れ&水やり
- 兵庫運河「北の椅子と」でプランターづくり
- ⇨ワークショップに参加
- コンポストデザイン
- ⇨イベント企画
- 清山荘でイベント実施

私たちの拠点清山荘へGo!

私たちが拠点とした清山荘もコミュニティの場のひとつ。都市の真ん中のビルの屋上に広がるのは、SKY CLUTIVATIONの皆さんが愛情を込めて育てた野菜たち。プランターの中で元気に育っています。私たちも土づくり、種植え、水やりをして農業を通してパワーチャージしました。

コンポスト体験

「コンポスト」とは、堆肥を作る行為そのものを示し、「コンポスター」とは、畑で見るコンポストの箱のことを示します。私たちはお昼ご飯を作り、調理の過程で出た生ゴミを清山荘・屋上庭園の土に埋めました。これこそがコンポストになるということです。土作りの次はコンポスター作り!神戸で漁師をされている糸谷さんに「海にもっと興味を持ってもらいたい」との思いで、兵庫運河で廃棄されるパレットを提供していただき、釘抜やのこぎりを使ってメンバー全員で協力してコンポスターに加工しました。

コンポストの輪を広げよう!

2月20日清山荘にて「たべる。かえす。つくる。神戸でいちばん空に近い畑」に、にさながるくの代表者で集まり、コンポスト講習・土づくり体験をしました。「清山荘」屋上で10名の参加者を募り、コンポスターと土づくり体験をしました。コロナに考慮して当初の企画とは違うプログラムでしたが、都会の真ん中でもこのような農業体験や環境について考える機会が生まれることを参加者の皆さんに知っていただけ嬉しかったです!

企画・計画・運営と一連の流れを経験できたことで、今後も学んだことを周りに共有していきたいです。

このイベントを起源に、神戸市・社会全体へコンポストの輪を広げていきたいと考えています。

活動を通して「農業が生み出すコミュニティのデザイン」について考え、チームで話し合う過程の大切さに気づかされました。

クリエイター

高橋 溪
col.architects/建築家

メンバー

五十嵐 護 神戸大学	今村 太陽 神戸芸術工科大学	辻 岳功 関西学院大学
田舞 志緒里 神戸大学	三木 もも子 神戸市外国語大学	

農業が生み出すコミュニティを学ぶ

私たちの最初の活動は、毎週土曜日にEAT LOCAL KOBEさんが主催されているFARMERS MARKETからでした。FARMERS MARKETなどで生まれた「農家×消費者」、「農家×農家」のコミュニティが個々の農業に関する発想の展開に大きく影響していることを学び、私たち自身も農業に対する関心が一層高まりました。

コンポストの利点

調理の過程で出てきた生ゴミが堆肥になると作物の栄養源になり、栄養をたっぷり吸収した立派な野菜がなります。その野菜を調理して食卓に並ぶ。出た生ゴミは再び堆肥になる…。この循環こそが環境や人々を救うのです!

捨てられた生ゴミは可燃ゴミとして燃やされます。その末路を防ぐことによりCO2の削減に繋がります。このように、コンポストを通して環境問題を自分事に考えられるようになります。また、自分で栄養豊富な堆肥を作ることができます。さらには土に触れる事で、土の中に生息している菌が人間の体に良い作用をもたらし、ストレス緩和に繋がることもわかっていきます。廃棄される生ゴミが実はMVPなんです!

神戸でいちばん空に近い畑
The field closest to the sky in Kobe

たべる。 かえす。 つくる。

●イベント内容●
①来場者にはお菓子をプレゼント
②屋上の畑では畑が行われているのを見学
③各コンポストが運営者のみなさん
④コンポスター製作ワークショップ
⑤みんなでもちづくり

日程 2月20日(日)
11:00OPEN 13:30START
場所 清山荘
費用 300円
定員 10名
申込方法 右に記載のURLからお申し込みください



チームD 神戸の農業や漁業に関する活動を横断する メディアづくり

「神戸の農業・漁業に関する活動をつなぐ冊子の制作」

担当クリエイター
藤原 幸司
4S DESIGN/
グラフィックデザイナー

「都会と第一次産業はかけ離れているの…?」
そんなことはありません!! 私たちは神戸市で農業・漁業について活動されている様々な団体や農家・漁師さんにお話を伺い、一つの冊子にまとめる活動をしてきました。完成したのがこの冊子です!!

主な活動内容

- 各活動の取材&誌面作成担当決定
- 「農村スタートアップ」取材
- 冊子サイズ&タイトル決定!
- 「KOBE URBAN FARMING」取材
- 「種はおよぐ」取材
- 「食材フェア」取材&神戸名産パーティー
- 「スローフード」取材
- 「ノーギョギョ チームC」取材
- 「CSA」取材
- 「夜明けのしらす」取材
- 「CSA」取材Part.2
- 「ノーギョギョ チームB」取材
- チームC企画イベント参加&取材
- 冊子の完成!!



編集会議

毎週火曜日16時。私たちの集合場所は神戸電子専門学校。今回掲載させていただく活動は大きく分けて8つ。それぞれの活動にデザイン・文章・写真・編集など担当者を決めて同時進行で進めていきます。進捗状況やレイアウト・文章の確認などをメンバーで話し合い、試行錯誤を重ねて記事を上上げていきました。

取材へGo!

それぞれの活動団体の関係者にアポイントを取り、現地に訪ねたりオンラインで時間をいただいたり、様々な方法でお話を伺いました。各取材先に2~4名でチームを編成し、どのような構成で取材を進めていくか、撮影や会話の進行は誰が行うのか、役割を決めていきました。ディレクターの柿本康治さんに質問の仕方をレクチャーしていただいた後、いざ実践の場へ! 普段関わることのない農家さんや漁師さんとの会話は緊張感も、新たな発見から感じた楽しさもありました。

取材前の下調べで気になったことや実際にお話を伺う中でさらに聴きたくなったことを自由に尋ねる私たち。農家さんたちも「ここだけの話ね。(笑)」と深い事情まで教えてくださいました。取材を通して私たちの関心も意欲も、ますます高まりました。

取材を終えて肩の力を抜くのも束の間、お話しいただいた内容をチームでまとめます。

Cook&Eat食材フェア!

2021年12月21日
旧グッゲンハイム邸に一同集結です。年内最後の活動はみんなでお料理。集まった食材はなんと全て神戸産! どれも色鮮やかで美味しそうです! 調理の担当者を決めていざCooking! 出来上がったらみんなでEating! モカちゃんの号令で「いただきます。」

クリエイター

藤原 幸司
4S DESIGN/グラフィックデザイナー

メンバー

- | | | |
|--------------------|-------------------|------------------|
| 大野 菜
神戸電子専門学校 | 栗田 颯汰
神戸電子専門学校 | 松本 菜々乃
甲南女子大学 |
| 橋本 明日香
神戸電子専門学校 | 朴 ソヒョ
神戸電子専門学校 | 大西 夏季
兵庫県立大学 |
| 矢野 百花
武庫川女子大学 | 岡本 詩未
関西大学 | 出口 裕基
神戸国際大学 |



いかがでしたか。

気づいたら神戸のこと、
もっと好きになっていたのではないのでしょうか。

皆さまの神戸や農業のイメージが変わる、
そんなきっかけになれていたら幸いです。

まだまだ眠っている種たちが、
皆さまの目にとまり、成長していけますように。

ノーギョギョ 神戸の農業・漁業に関する活動をつなぐ雑誌

ノーギョ、ノーギョギョ、ギョギョギョ、ギョラボ、、、
このプロジェクトの紹介に使われる言葉は人それぞれ。
僕はだいたい“ノーギョギョ”って略していますが、正式名称は「ノーギョ・ギョギョ・ギョギョー・ラボラトリーズ」です。いずれにしろ、意味不明ですね。ギョギョっと驚くようなアイデアで農業と漁業を考える研究会、みたいな感じでした。

もともとは、「神戸の農漁業に若者がもっと関わることを目的に始まった「にさんがろくプロジェクト(この名前も分かりにくい、、、)」という事業。今も、この枠組みのなかでプロジェクトは動いていますが、さらにクリエイティブな視点を取り入れるために、2019年にノーギョギョという事業に再編しました。

さて、言わずもがな、全国の農漁業は疲弊しています。高齢化、担い手不足、自然災害、資材高騰など、ネガティブなワードで語られることが多いです。農漁業に限らずどの産業も、また、神戸に限らずどの地域も課題は山積しているはず。課題を課題として議論することも大切ですが、若い世代と一緒にワクワクするようなアイデアを出し合っ
て議論することも時には重要です。多世代・多分野・多文化の色んなプレーヤーが農漁業に関わるムーブメントが神戸から広がってほしいなあと思います。

もう一つは、神戸という地域に関して。
神戸はいわゆる“都会”で語られることがよくあります。港

湾都市、国際都市、ファッション都市。人口減少が取り沙汰されますが、それでも政令指定都市第7位の人口150万人。十分過ぎるくらい都会です。ただ、それは神戸市という区域で括った場合のこと。昔の“村”の区域で括った場合、人口が1,000人未満、小学校児童数が50人未満の地域もあります。そんな地域での生活は不便かもしれませんが、豊かな自然環境が頭に浮かびます。「都会がいいか、農村がいいか」ではなく、「どちらもある」という選択できる環境は誇らしいです。

また、海側には漁業もあります。ハーバーランド、須磨海岸、マリンピアなど、一般の方が神戸の海側に行くことはあっても、そこにたくさんの魚が生息していて、シラス漁、海苔養殖が営まれていることを知る機会はあまりありません。漁業のイメージが強い明石や淡路と同じ海なので、考えてみると当たり前ですが、神戸がもつイメージのせいでしょうか。

ということで、ノーギョギョでは「農漁業の課題に向き合い」、「農漁業を神戸の魅力にする」ことを目的としていました。ただ、若者の皆さんが取り組んでくれたことは、「神戸という“まち”の解像度をあげて、“ひと”の営みを可視化する」という作業だった気がします。

この本は、神戸の農漁業界隈で起こっていることを、若者の視点で自ら取材して、自らデザインして、自ら編集してつくりあげられました。農漁業に関わる若い人を増やすためには、まずは、ワクワクさせることが第一歩だなと、改めて教えてもらいました。素晴らしい本です。

令和4年3月31日
神戸市 経済観光局
農水産課
山田 隆大

