

地域に賑わいもたらす「食」

食のまちづくりに関する提言続々

今、食生活の変化や、食品の安全性に対する関心の高まりなどを背景に、食の安全や健全な食生活の実現に向けた一層の取り組みが求められています。

そのような中、置戸町では、人が生きていく上で欠くことのできない「食」を活用し、産業の振興や地域の活性化、町民一人ひとりの健康で豊かな暮らしづくりに向けた取り組みとして「食のまちづくり推進事業」を展開しています。

昨年中は、「食」をテーマとした催しが町内でいくつも開かれ、道内外からの有識者が置戸を訪問し、「食」を核にした地域活性化の手がかりを私たちに示してくれました。

今回は、その中から3人の発言を紹介します。



せ こ か ず ほ
世古一穂さん

元金沢大学大学院教授／コミレスネットワーク全国代表／
「食」を核にした地域協働の場としての、「コミュニティ・レストラン」（略してコミレス）づくりを推進している。
11月28日、町教育委員会主催「食の茶話会」講師として来町。

◇

「コミュニティ・レストランは食によって地域のコミュニティを支援するNPOの起業モデル。

安全で安心できる食事の提供を核に、人々が集い、交流する場である。食の提供に関しては、地産地消、旬産旬食、エコクッキングを基本とし、循環型まちづくりの機能を果たす」

「コミレスは、女性が安心して働ける場づくり、障がい者の働く場づくり、高齢者の会食の場づくりなど、地域課題の解決の場として各地で広がりを見せている。また、『共食』が大切なテーマで、コミレスでの人のつながりは、単に作る人と食べる人以上の関係づくりを目指している」

「働く場としてコミレスで食べていこうとすれば、1食1,000円程度として、20席を昼夜二回転させる必要がある。集いの場としてボランティアベースでやるならば、地域の人材をうまく活用し、昼だけで1食500円程度でも運営はできる」

「コミレスの立ち上げには、行政、福祉、自治会などとの協働を進められるコーディネーターが必要である。そのための養成講座も行っているので活用してみてもどうか」