

# 食と農のプロジェクト

## 主旨

地産地消の重要性が叫ばれるようになりました。その背景には、食の偽装問題などの報道をきっかけに、顔の見えない食材への不安をいだと同時に、海外依存率が高く食の自給率が低いという現実を私たち消費者が知るところになったことにあるのではないのでしょうか。

食べることは生きていく上で欠くことのできない大変重要なことであるにも関わらず、安さや利便さばかりに目がいき、食に対して無頓着であったことを反省しなければならない時期にきているように思います。

【食と農のプロジェクト】では、食を支えてくれる地元の農業というものに、まずは着目したいと思いました。農業は食を支えてくれるだけでなく、田畑はこのまちの景観を豊かにし、子どもたちの情操教育にも大きく貢献する重要なものだと考えたからです。

地元の食材を積極的に楽しみ、親しみ、環境に貢献しながら、地元食文化を受け継いでいきたい。子どもたちの食育を進めたい。そして、北九州の食と農の向上を図っていききたい。そんな気持ちで【食と農のプロジェクト】はスタートします。

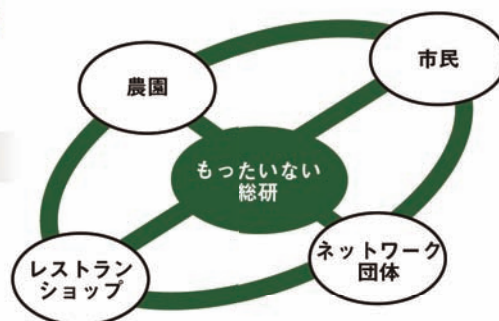
## プロジェクトテーマ

食のロハス(地元産品を大切にできる持続可能な「食」のスタイル)  
北九州の食と農の向上充実。

- 環境：地産地消で、地元の農産物を楽しみフードマイレージを減らそう！
- 食文化：顔の見える食材を食べ、地元食文化を受け継ごう！
- 持続：農業に親しみ、楽しみ、自給率を高めよう！

## 活動基本方針

オーガニック農園を中心に、北九州の農業と市民、レストラン、ショップ、ネットワーク団体をつなぎ、相乗効果の中で、新たな活動を加え、この取り組みを伝えていながら、北九州の食と農の向上を図っていきます。



## 今年度の活動

### パーマカルチャー・セミナー「私たちの暮らし・・・地球と奏でるシンフォニー」

初めての事業として、デジャーデン・ゆかりさんを講師に招き、パーマカルチャー・セミナーを開催した。

パーマカルチャーとは、人間にとっての恒久的持続可能な環境をつくり出すためのデザイン体系のことである。パーマカルチャーという語は、パーマメント(permanent 永久の)とアグリカルチャー(agriculture 農業)をつづめたものである。持続可能な農業を基本としながら循環型社会を目指すもので、地球に負

担をかけないで、目の前の自然とともに生き暮らすというのがその概念である。

ゆかりさんの町では、すべて地元から発し地元に戻すというローカライゼーション(地元化)活動や、自分の得意なことを活用して物やサービスを交換できるという地域通貨システムを実施している。



### デジャーデン・ゆかりさんのプロフィール

兵庫県出身。

世界中を渡り鳥生活の後、阪神大震災で被災後、転機が訪れ、家族と共にオーストラリアへ移住。ホリスティックライフ体験民宿「ささやく樹」を運営し、パーマカルチャー・デザイナーとして国内外で活躍。

