

農商福連携セミナー

(第47回摂大農学セミナー)

～誰でも参加できる 楽しく美味しく食べる 共創チャレンジ～

講演要旨集

主 催

農商福連携セミナー

『種まいて水やって自然栽培パーティ』映画鑑賞会実行委員会

共 催 摂南大学農学部先端アグリ研究所

大阪都市農業研究会

【日 時】 2023 年 11 月 18 日（土） 12：30 開場/13:30～16:30

【参加費】 無料

【申 込】 <https://forms.office.com/r/AT8jQbaELV>

【方 法】 枚方キャンパス 8 号館 8210 教室 対面実施

【内 容】

13:30-13:40 **座長解題** 中塚華奈

(摂南大学農学部准教授・ひらかた万博アドバイザー)

13:40-13:50 **枚方産のサステイナブルなスイーツづくり**

小澤亮平 (TAMTAMオーナーシェフ)

13:50-14:00 **あい・ふぁ～むの実践と展望～農福連携で休耕地活用**

西田乙美 (あい・ふぁ～む代表)

(休憩15 分)

14:15-15:45 **農福連携 映画鑑賞「種まいて 水やって 自然栽培パーティ」**

15:45-16:00 **「自然の理（ことわり）を映像で伝える」**

田中貴大 (映画監督)

16:00-16:25 **登壇者によるトークセッション**

(質疑応答もお受けします)

16：25～ **エピローグ** 中塚華奈

『枚方産のサスティナブルなスイーツづくり』

小澤亮平（TAMUTAMオーナーシェフ）

§ 自己紹介

枚方市出身

職歴 不二建設(株) ゼネコンで施工管理業務 7年勤務

(株)キリンシティ ビアレストランで調理業務を 7年勤務

ナチュラルシロモト 石窯パン工房キャパトルで各 1年製造業務にて勤務

§ 店舗紹介

BRASSERIE TAMUTAMU（洋食店）を 2016年 2月に開業

TAMUTAMU・・・BAUMKUCHEN FACTORY を 2021年 12月に開業

§ 枚方産の食材を使用したバウムクーヘンの説明

・ヨシバウム 交野市～枚方市を流れる天の川で環境保全の為に刈り取られて廃棄されていたセイタカヨシをパウダー状に加工してバウムクーヘンに練りこんでいる。

・れんげバウム 北河内産のブランド米〈れんげっ娘〉を JA 北河内に依頼して米粉に加工して生地をつくり焼き上げたはちみつ味のバウムクーヘン。

※枚方産の食材を使用してコミュニティと繋がることで枚方の名産品としての商品を作り上げ地産地消に貢献していきたい。

§ サスティナブルな商品開発への取組

・取組のきっかけは食材の仕入れ価格の高騰やバターや卵などの出荷制限があり、フードロスを見直して通常では廃棄している食材を有効活用するためであった。

・現在までに開発してきたサスティナブルスイーツ

シフォンケーキ、ティラミス、レアチーズ、バナナケーキ、グラノーラ、焼菓子（フィナンシェ・マドレーヌなど）

・なぜサスティナブルスイーツをつくるのか

限られた資源を有効活用し環境問題の意識を持つこと、またフードロスへの取組として原価を抑えて食材価格の高騰への対策としている。サスティナブルなことが売りの商品ではなく一般の商品と比べても品質・味・価格などが同等以上である商品開発を目標としていて付加価値としてのサスティナブルでありたいと思っている。高品質なサスティナブルな商品を販売することで継続的な活動をすることが可能になる。

§ 店舗経営今後の展望

地元産やサスティナブルな取組を通じて地域周辺での経済活動を活性化させることで認知度上げていくことを現在の目標としている。次のステップとしては完成度の高い商品開発でお客様満足を獲得したいと考えている、また商品のブラッシュアップを継続してより良い商品を作り上げていく。

上記の目標を達成できれば枚方周辺地域の名産品として支持される店舗を作り上げる事ができると思っています。またコミュニティとのつながりを強化することで販路拡大を図りたい。

ドキュメンタリー映画 種まいて水やって自然栽培パーティ！
—自然を真ん中に置いたらなんだかうまくいった—
を制作して気がついたこと

映画監督 田中貴大

1. はじめに、映画を撮ることになったきっかけ

私たちは、ヒューマンドキュメンタリーを撮影しています。その人が大事にしていること、伝えたいことをインタビューを交えて作品にしています。ある日、自然栽培パーティ代表の磯部理事長から、パーティの魅力が多岐にわたりすぎて、どう伝えたらいいかわからない。活動を紹介できる映像を作れませんか？とご連絡いただきました。私も元々は自然栽培農家を経験していたこともあり、自然栽培パーティという響きになんだか楽しそうだなと思い、全国各地にある施設に撮影に出向くことになりました。

2. 現場から見えた福祉の現状、自然栽培の可能性

福祉の現場に足を踏み入れて、社会の縮図が見えたように感じました。沢山仕事ができる人と、そうではない人。沢山仕事ができる人は必要で、できない人は必要ない。正しいようだけど何かがおかしい。そんな福祉の現状に違和感を感じていた現場職員は、自然栽培を知ったことで、これだ！と思ったそうです。自然界には必要のないものは一つありません。虫も微生物も草も全て役割を全うして生きています。それを忘れてるのは人間だけです。

自然栽培は自然界に習う栽培です。なので、自然栽培をやっていくにつれて、自然に障がいのある利用者さんへの視点も変わってきますし、接し方も変わってきます。

最初は農業をやることに反対していた施設の職員も、本当はこういう福祉がやりたかった！という声が出るようになりました。

私が現場でカメラを回していて、1番自然体だったのは障がいのある農福師さんでした。

ただただ、素直に自然に触れる、自然を楽しむ、役割を生きる。ということをしているのが農福師さんでした。その姿が眩しかったです。なので自然＝農福師さんということでもあります。それが自然を真ん中に置いたらなんだかうまくいったというサブタイトルの所以でもあります。

3. これからの社会にどう役立っていくのか？

映画の最後に、トヨタ自動車のボランティアさんと障がいのある農福師さんが混じり合って、楽しそうに稲を運んでいました。このシーンに全て詰まっています。

最初は、農業と福祉が連携したところで、どう変わるんだ？と私も思っていました。

しかし、このパーティの活動に触れていくうちに、個性の違う人と違う人が理解しあったり見守ったり、支えあったりする中で安心できる関係性が生まれたり、収穫をみんなで喜びあったり、一緒に美味しいものを食べることが、結果的に安心安全な食料の自給に繋がり、高齢化した地域を活性化したりと、周囲との八方良しな関係性を生んでいくことを肌で感じました。

それは、農業だけでもなし得ることは難しいですし、福祉だけでも難しい。

福祉の中に自然栽培があること、自然栽培の中に福祉があることで、新しい1歩進んだ未来が見えてくると思います。