

次世代育成交流会「輪島鳳珠の食と農を語る会」を開催しました

奥能登農林総合事務所

奥能登地域における農業後継者の確保は困難な課題であるものの、世界農業遺産の認定後、奥能登地域の観光や食に対して注目が集まり、新たなビジネスチャンスも増えています。

このような状況の中、当事務所と輪島鳳珠地区農業振興協議会は、若手農業者が奥能登地域の魅力を再発見し将来の農業経営のヒントをつかむことで、将来展望を描けるようになることを目的に、「輪島鳳珠の食と農を語る会」を開催しました。

参加者は輪島鳳珠地区農業振興協議会の会員である農業経営者と女性農業者、輪島鳳珠地区の農業青年、関係者の合計24名で、輪島市のフレンチレストランにおいて、オーナーシェフと懇談しました。

当日は、参加者の生産した農産物を使って、レストランの顧客からも好評という料理6品（能登の30品目のサラダ、お米のチーズデザートなど）の試食を行いました。

食材を提供した農業者は、自分が生産した農産物がシェフの手によって意外な料理となったことに大変驚き感動していました。特にお米のデザートは新しい発想であると高い評価を得ました。

ゲストスピーカーを務めたシェフは、国内外のレストランでの経験を経て、食材の豊富さに惹かれて輪島市で開業しました。シェフは、海外ではレストランが地元の食材の発信地となっている例や地元の農産物を応援したいという考えを挙げ、農業者には謙遜より「自信を持って作っている」と言ってほしいと提言しました。

参加者からも、自分の農産物を積極的に売り込み、流通方法についての検討が行われるなどの意欲的な活動が起こり、充実した懇談会となりました。

今後も、このような新たな農業経営を展開するためのヒントを得る機会を設け、農業青年や農業経営者が意欲的に農業に取り組めるよう支援していきたいと考えています。



シェフとの懇談会



好評だった料理「能登の30品目のサラダ」

問い合わせ先：奥能登農林総合事務所 農業振興部
(0768-26-2323)