

つくる人と、つくる人を、 つなぎたい。



株式会社 ABC Cooking Studio（東京都）

地産地消を、料理教室から広めていく。

「地産地消」という言葉は、ずいぶんと世の中に広りました。しかし、実際に人々に定着しているかというと、まだ道半ばというのが現状です。地産地消があたり前のものにならない背景のひとつが、料理をする機会が減り、地元の食材にふれるきっかけが少なくなったこと。その課題に取り組む新しいプロジェクトを始めたのが、ABC クッキングスタジオです。

■ 地産地消の会話が生まれる場所へ。

全国に135のスタジオをもち、1年間で約350万食ものレッスンを実施している日本最大級の料理教室。そんなABC クッキングスタジオが7月から取り組むのが、地産地消をテーマにしたレッスンです。そのためJA全農（全国農業協同組合連合会）と提携し、各スタジオでその地域の野菜をつかった料理教室を行うことにしました。レッスンを通して、地元の野菜のおいしさを知ってもらうこと。そして、レッスンで身につけた地産地消の料理を、家庭でも味わっ

てもらうこと。地産地消を楽しむきっかけを、料理教室から。しかも、全国規模で。そんな画期的なプロジェクトです。さらに、地元の食材を知るだけでなく、地元の農家を知る場をつくるのも今回の大きな目的。野菜をつくった農家の人们にも参加してもらい、顔をあわせながら地元の食材を楽しむ知恵やアイデアを教えてもらう機会もつくろうとしています。地元の生徒と農家を、料理教室が直接つなぐ。目指すのは、地産地消の新しいコミュニティを生み出しながら、国内農作物の消費拡大につなげていくことです。



■ 100を超えるレシピを誕生させる理由。

この取り組みのきっかけとなったのは、近年の食材への意識の高まり。ABC クッキングスタジオでも全国各地のいい食材を独自に探すようになったところ。じつは地場で採れた旬の食材がいちばんおいしく、しかも栄養価が高いことに気づいたのだそうです。そこで今回、地元の野菜をおいしく味わえるレシピを、各スタジオごとに新しく開発。このプロジェクトを通して、最終的には全国で100を超えるレシピが誕生する予定です。日本各地で食材も違えば、土地ごとに人の味覚も変わってくる。それらをひとつひとつ丁寧に研究し、レシピ化することは、地産地消の推進はもちろん、やがては日本食の大きな財産にもつながっていく。担当の方は、そう語ります。また、Facebookのフォロワーの7割が外国人というABC クッキングスタジオは、このプロジェクトで生まれた新しい和食レシピを、全国で見つけた素晴らしい食材と一緒に海外へ拡げていくプロジェクトも始めようとしています。



■ 農業のみらいを、料理教室から。

地産地消を一方的に訴えるだけでは、なかなか人は動かない。全国に料理教室をもつABC クッキングスタジオの具体的な取り組みが、きっと、地産地消を加速させていく。生徒と農家が結ばれることで、日本中の食卓に地元の食材を楽しむ時間が生まれ、家庭での新しい食育のカタチにもつながっていく。そんな期待がふくらむこのプロジェクトには、農業の新しいみらいがつまっています。

株式会社 ABC Cooking Studio + 農林水産業みらい基金

地産地消の新しいカタチへ。日本の農林水産業が抱えるテーマに、全国の料理教室から取り組んでいく。この活動が、やがて日本中の食卓に地産地消を楽しむ時間を生みだす可能性に期待し、助成を決定しました。私たち農林水産業みらい基金は、JA（農業協同組合）・JF（漁業協同組合）・J Forest（森林組合）グループの一員である農林中央金庫によって設立されました。

一般社団法人
農林水産業みらい基金

詳しくは [農林水産業みらい基金](http://www.miraikinkin.org/) 検索