



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Co-operatives: Empowering people for sustainable development and zero hunger

Introductory remarks



**6th industrialisation of small-scale farming supported by collaboration
among industry, government and academia in rural areas
– actions in rural communities all over the world for coexistence of various
types of agriculture — (Author: Toru Ishiyama Ph.D.)**

産官学連携による農村地域における小規模農業の6次産業化
～世界の多様な農業の共存に向けた地域社会の取り組み～(著者: 石山 徹 Ph.D.)

Kunio Tokuoka, Executive Chef, Kyoto Kitcho, Japan

京都吉兆 総料理長 徳岡 邦夫



京都吉兆と地方の農家との深い関わり

Deep Relations between Kyoto Kitcho and the Local Agricultural Households



京都吉兆 総料理長

日本の京都で懐石の料理屋を営む。嵐山本店がミシュラン3つ星を獲得。

Kyoto Kitcho, head chef and owner at Kaiseki Restaurant in Kyoto, Arashiyama Branch (Headquarters), is awarded 3 Michelin stars.



地域の食材に徹底的にこだわり、旬の食材を味わう日本料理を作るには、地方の一次生産者が不可欠。

To make incredible dishes to enjoy the seasonal ingredients by carefully selecting local products, the existence of primary industry in each area ought not to be ignored.





日本のふるさと「川場村」：産官学連携の日本の地方の地域経済活性の取り組み

Japanese Furusato and Kawaba Village: Actions by Industry-Academia-Government Collaboration in Japanese Rural Areas for Local Economic Vitalisation



KAWABA VILLAGE



人口約3500人の小さな農山村

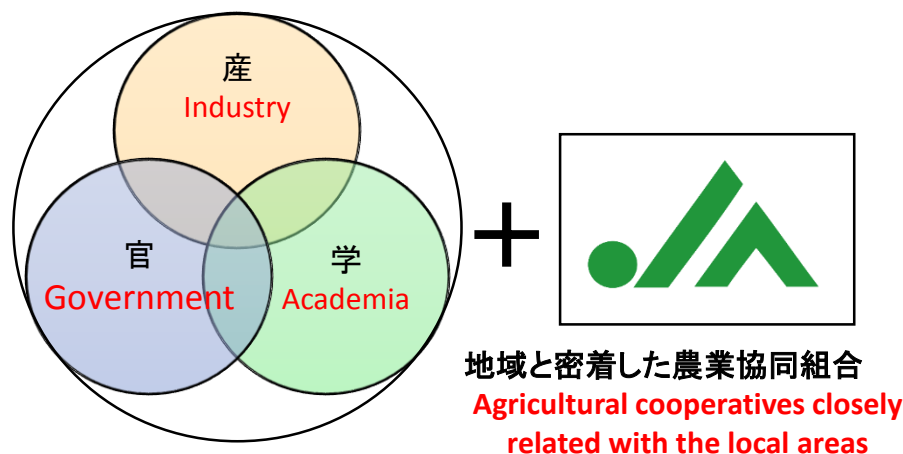
A small agricultural village with the population of approx. 3500.

RICE
YUKIHOTAKA



地方の小規模の家族農家、地域社会の取り組みを支援する農業協同組合

Agricultural Cooperatives Supporting the Local Small Scale Agricultural Households, and Actions Being Taken by the Communities



①地方の小規模農家の課題

Tasks for the local small scale agricultural households

②地域の活性化の課題

Local economic vitalisation

③農業の多面的機能

Diverse functions of agriculture

★日本、先進国に限らず発展途上国も含む世界中で共通した課題

This worldwide issue applies not only to Japan and other developed countries, but also to developing countries

★現在、取り組み中で、始まったばかりですが、日本の地方農山村である「川場村」のプロジェクトについてご紹介します。
Our actions have just started, however, we would like to introduce some local projects in Japanese rural agricultural areas.



日本の気候風土と地域特性の把握：日本の中山間地域の農業

Japanese Unique Environmental Characteristics, Geographical Nature: Hilly and Mountainous Area

図Ⅱ-126 中山間地域の分布状況



①食糧生産的な視点：中山間地域が日本の国土の7割をしめる。日本の農家戸数、経営耕地面積の4割、農産物の販売金額の3割を占める重要な農業生産地域。

From food production point of view: The hilly and mountainous area occupy 70% of the Japanese land. It is a significant production area, taking up to 40% of the number of agricultural households and of business agricultural fields, as well, 30% of the agricultural revenue.

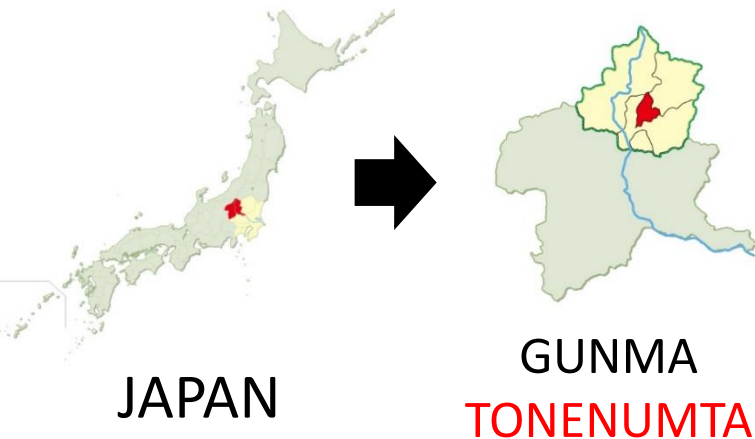
②環境保全機能的な視点：農地や住宅地が少ないからといって、森林を切りすぎると、日本の傾斜地帯の多い地理的特性と降水量の多さから、土砂災害が生じたり、森林の水源涵養に問題が生じたりする。そして、川場村を含む利根沼田地域の森林に至っては、「東京を含む関東3000万人の大都市圏の水源地」にもなっている。都市部や海洋への影響まで影響範囲が極めて大きい。

From environmental preservation perspective: Although there is not enough agricultural land and residential area, if excessive forest clearance occurs it will create problematic outcomes - landslides and problems with forest generated water, which is due to the geographical speciality of Japan. As the Kawaba-mura and Tone-Numata region itself is regarded as the home to 30million people's drinking water in the Kanto Region, including big cities like Tokyo, the environmental destruction caused by deserted cultivation land would cause a remarkable impact.

③現在、日本で増加している「耕作放棄地」が増えていくと、長い日本の歴史の中で培われてきた「日本独自の自然と人間との共存関係に基づいた環境保全機能：農業や森林の多面的機能」が失われて、一気に環境破壊が進む可能性がある。

日本の農林漁業の課題は、地理的特性、環境特性から、『①ecologyな環境保全・生態系管理の条件を満たしながら、②高次のeconomyの追求』を目指さなければならない。

From environmental preservation perspective: if deserted cultivation land keeps increasing in current Japan, we may lose our long traditional legacy of "environmental preservation based on original co-existing relationship between humans and nature." Consequently, it may increase in environmental destruction. The tasks of Japanese agriculture are often forced to aim for some difficult aims such as "1) fulfilling the ecological environmental protection and control of species, 2) thus pursuing for the high level economy", due to its geographical and environmental characteristics.



経済合理性だけでは片づけられない日本の中山間地域：利根沼田地域

Not Only about the Economic Rationality in Japanese Hilly and Mountainous Areas: Tone-Numata



地方の農業の付加価値を高めるための六次産業化の課題

Tasks for the 6th Industrialisation to Increase the Additional Value in the local Agriculture

6次産業化

6th Industrialisation

1次産業(農林水産物の
収穫・漁獲)

Primary Industry

(Harvesting agricultural commodities)



2次産業(加工)

Secondary Industry
(Processing)



3次産業(流通・販売)

Tertiary Industry
(Trading and Sales)

利点: 農林水産業の経営体質強化

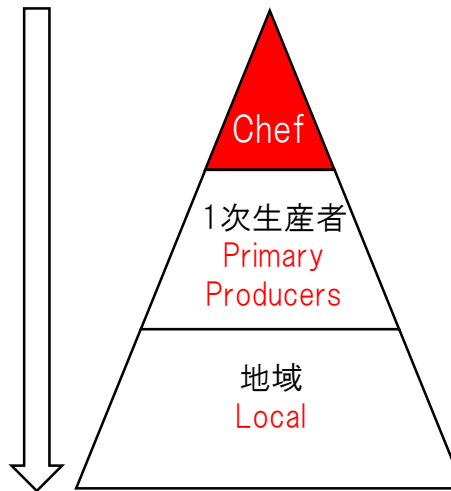
Advantage: it strengthens the business structure of agriculture.

課題: 差別化できず、価格競争に陥る

Task: there is no product specialisation leading to higher market competition.

既存の「食」のアプローチによる地域活性の課題とは

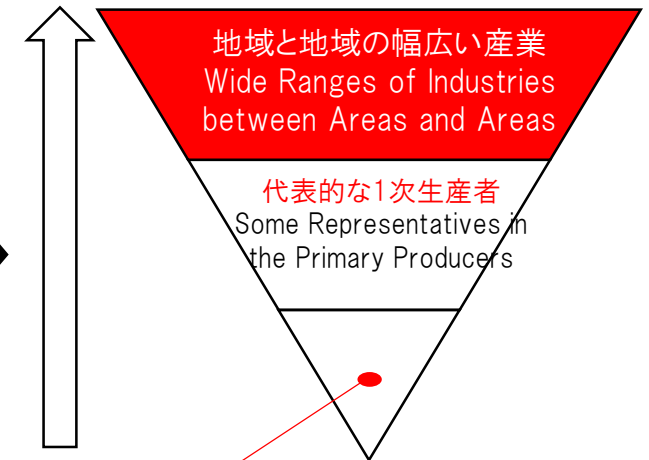
Tasks for Local Economic Vitalisation by Existing “Food” Approach



「食」の業界のみでの展開 Only in Food Industry

これまでのシェフと1次生産者のアプローチは、一部の優秀な農家が注目されても「地域自体のブランド」が上がない。

Although the approach taken by chefs and the primary producers so far made a turning point for some skilled farmers to be paid attention to, it does not mean that “the brand of the local area itself” improved.

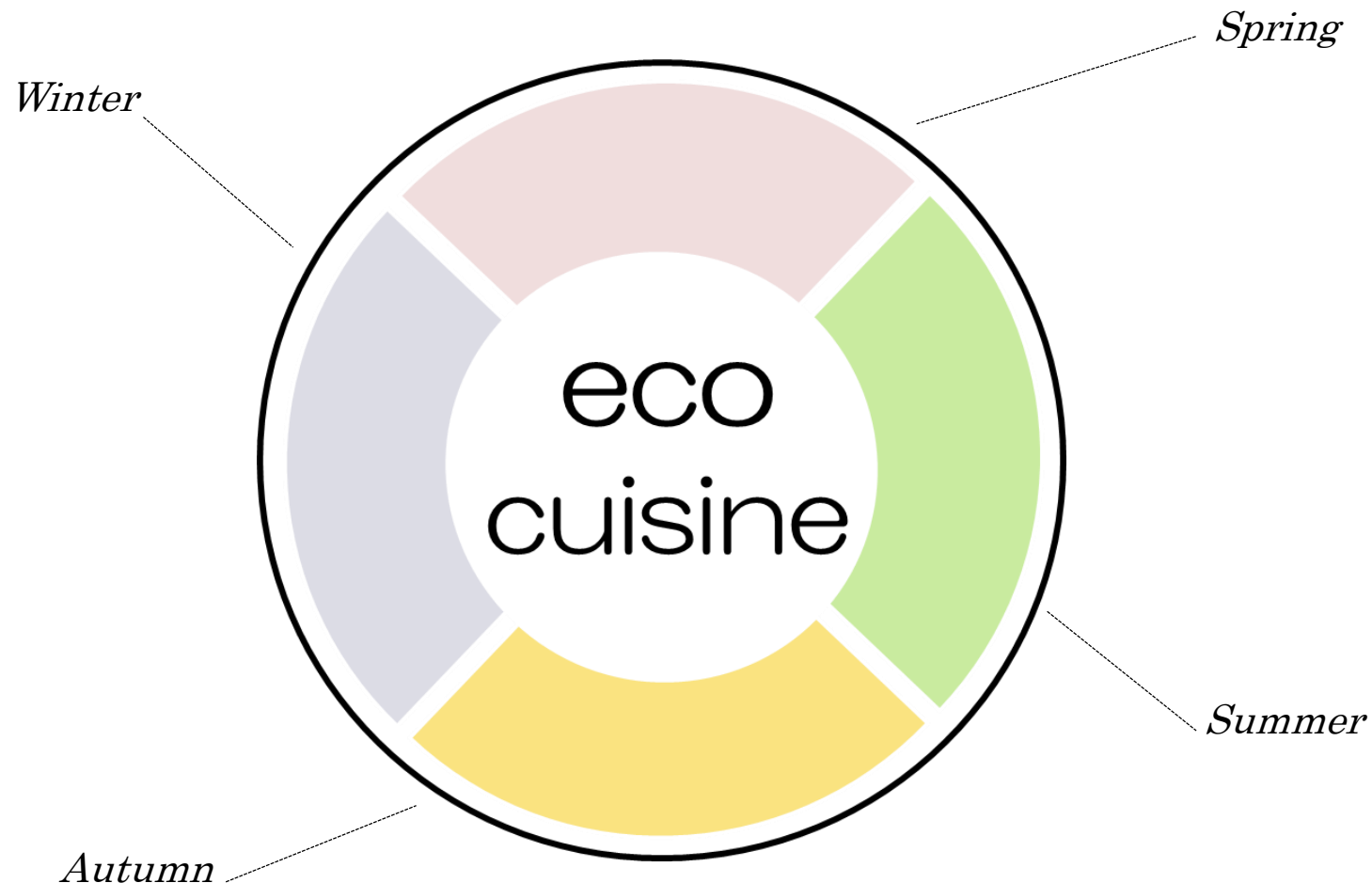


多分野の専門家が連携したチーム
A Team with Experts from Various Areas

「食」を通して、地域の「多産業」に展開 Expanding to multiple industries in the local areas through “food”

より地域の広い産業に波及効果をもたらすために、「地域そのもののブランド化」を目指す。
It aims to brand the local area itself in order to create waved influence to the wider range of local industries

eco-cuisine



“Ecology”で”Economy”な地域の四季の魅力を、“食”を通して世界に発信する
Communicating the potentials of 4 seasons in the local area that are “ecology”
and “economical” through “food” to the rest of the world



料理の地域性のコンセプトの見直し

Rethinking of the Concept of Locality in Cuisine

Cuisine

フランス語で「料理」、「厨房」、「台所」という意味。
1970年代に起きたフランス料理の革命と言われる
「ヌーベル キュイジーヌ(新しいフランス料理の革新運動)」では、旬の地域独特の素材に徹底してこだわるといった日本の懐石料理の概念が導入された。

それ以来、キュイジーヌという言葉には、地域の素材にこだわり、その組み合わせやアレンジを工夫する料理という意味合いも込められてる。

In French, “cuisine” means cooking and kitchen.
During the nouvelle cuisine (revolutionary movement to new French cuisine) in the 1970s, people adopted the philosophy of Japanese Kaiseki that utilised unique ingredients from diverse areas.
Since then, the term ‘cuisine’ includes the meaning of utilising local ingredients and creating new arranged dishes.



吉兆創業者 湯木貞一氏
Kitcho Founder Teiichi Yuki



京都吉兆 徳岡邦夫氏(湯木貞一氏の孫にあたる)
Kyoto Kitcho Kunio Tokuoka (Grandson of Teiichi Yuki)





eco-cuisineの問題設定とメッセージとは

Task Setting and Message from eco-cuisine

世界の料理が「地域の四季の魅力」に強い影響を受けていたという背景があるのであれば、これからの課題としては、「地域の四季の魅力を伝えるシェフが地域にどのように還元するか」という時代ではないか。

Based on the fact that international cuisine is greatly influenced by 'local potentials of 4 seasons', the next step forward is thinking 'how those chefs can contribute back to the area itself'.

地域の四季の魅力という価値観、哲学が「料理の中だけに留まっているだけではなく」、「食材を生み出す地域のために、より地域の付加価値が高まるように、どのような「食」を通じた貢献、還元ができるか」。

How we can contribute to the locals through food, in increasing the additional value of the area itself - such value and philosophy of local potentials of 4 seasons should not just be about food.

世界の食分野に、21世紀の料理人は、より地域そのものの可能性や付加価値を高められる社会的使命があるのではないかと問題提起するのが「eco-cuisine」のコンセプトです。

eco-cuisine will show in its legacy that, in international cuisine, the 21st century chefs have social obligations to contribute back to the area itself through increasing their potentials and additional values.

Eco FOOD



eco-cuisine





eco-cuisineの川場村での実践: お米のスープ

eco-cuisine's Practice in Kawaba-mura: Rice Soup

環境にやさしい、高付加価値の有機野菜、減農薬野菜

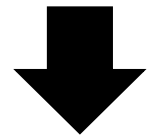
Environmentally friendly, high value-added organic and agrochemical reduced vegetables



川場村の象徴的な特産物
Kawaba-mura's symbolic speciality



RICE



...

①付加価値が高く、美味しく、自然環境に配慮した「有機野菜や減農薬野菜」を使うことで、「ecology」を強調します。

With high additional value, and delicious, using organic and agrochemical-reduced vegetables, it emphasizes the 'ecology'

②付加価値が高いが、「歩留まりの悪い有機野菜、減農薬野菜という課題」を、緩和するため、そして、小規模農家の可処分所得を向上させるために、形の悪い野菜でも、細かく切ってスープに入れてしまえば、全て美味しく使えます。

Despite the high additional value, organic or agrochemical-reduced vegetables have the issue of low yield rate. Using even misshaped vegetables, if being cut small all parts of those vegetable could be utilized and eaten well; this may increase the amount of disposable income earned by those small scale agricultural households.

③さらに、スープを缶詰やレトルト等の加工食品にすることで、保存がきくため、国内外に長距離搬送・輸出ができるようになります。

Manufacturing the soup in tins or as microwavable food, allows people to store or transport the product either nationally or internationally.



eco-cuisine のシステム: 「食」を通して「地域そのもの」の総合的なブランドを高めるために

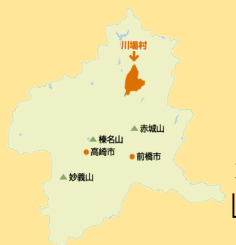
The System of eco-cuisine: In order to Increase the Overall Brand of the “Local Area” Itself through “Food”

地方の一次生産者を応援
するシェフと地域の食材
Chefs supporting primary
producers and local
ingredients



京都吉兆
徳岡邦夫
Kyoto Kitcho
Kunio
Tokuoka

だしの旨味
Umami of Dashi



群馬県
Gunma

地域の食材
Local Foods



加工食品とパッケージに印
刷された地域情報のホーム
ページアドレスやQRコード
Website and QR code of the
area labelled on the package
of processed food products

スープ
Soup



地域の食品加工工場
Processing factory for
local foods



加工食品の容器に地域情報
サイトのホームページアドレス
やQRコードを大きく印刷する
Printing the website URL and
QR code of local information
onto tins/containers bigger
than usual



地域の文化、ライフスタイル、
自然環境、産業等の魅力をイ
ンターネットで情報発信する
Provision of the information
regarding to the local culture,
lifestyle, natural environment,
and industries

eco-cuisineのコンセプトメッ
セージ: 日本料理、旨味
eco-cuisine's concept message:
Japanese cuisine, Umami

自然と調和したライフスタイル
を実現する一次生産者
Introduction of primary
producers who realised the
lifestyle under the harmony
with the nature

域の自然文化
Natural culture of the castle

地域の観光、多産業の紹介
Introduction of local tourism,
and other industries.

POINT

国内外への展開可能性
Domestic/ International
Potentials for Development

ビジネス交流
Business
exchange

メディア交流
Media exchange

生産者
技術交流
Technical exchange
between producers

観光
Tourism

国際文化交流
International
cultural exchange

...



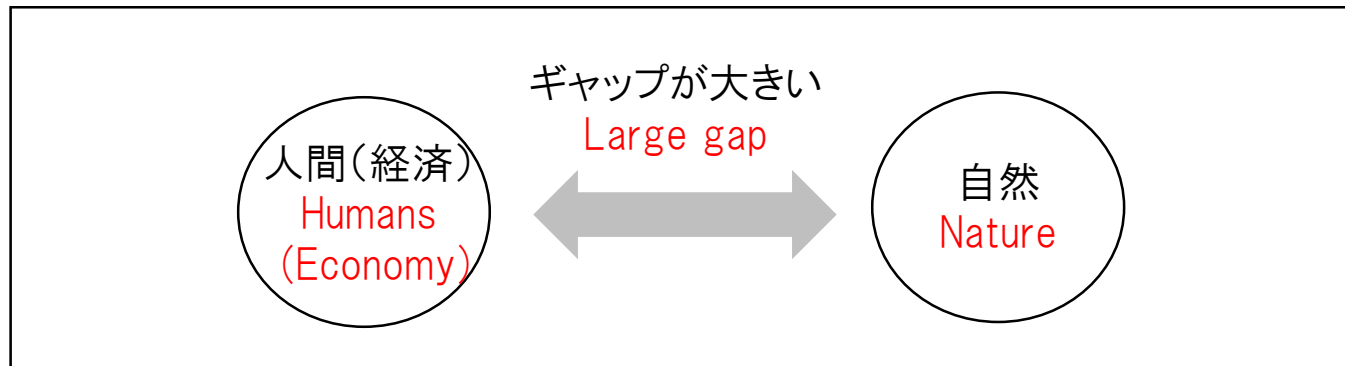
eco-cuisineの取り組みには
どのような意義があるのだろうか？

What Is the Meaning of eco-cuisine's Actions?



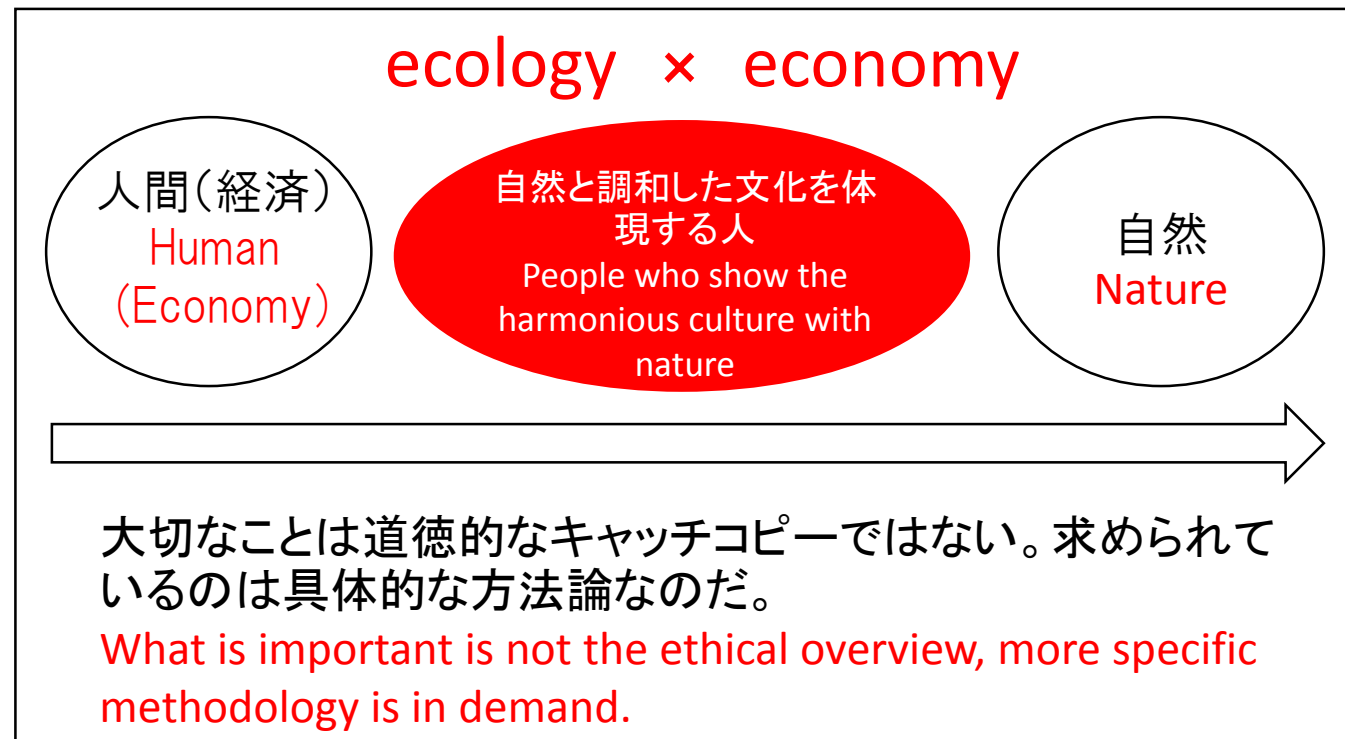
単なる“eco”の“啓蒙”活動を越えて、より具体的な自然と人間の“調和”運動へ

Beyond the Simple “Enlightenment” Activity about “eco”, More Specific “Harmonising” Movement between Nature and Humans



自然と人間の共生というテーマの現実的なファーストステップは、両者の溝を埋める“中間ステップ”を設定し、社会全体で強調し、ブランド化して経済性を高めることだと考える。社会も具体的に応援できる希望ある対象を求めている。

その対象は、「自然と調和した文化を体現している人」ではないだろうか。彼らを取り上げ、ブランド化することで、21世紀の“eco”の形のきっかけづくりにしたい。



The realistic first step for the harmony of nature and human beings is to set the “middle step” to fill the gap between two. Then supporting the actions, and branding it will lead to increase in the economic power. The world is looking for those who can support societies more specifically, and raise hopes. Who can do such things? - we believe those who show the harmonious culture with nature should be able to. Focusing on those people, and branding it, we can create the trigger of the 21st century “eco”.



“人間”の力で、“文化”の力で21席の地方と地方の一次産業を応援する

Supporting 21 the Local Primary Industries through “Human” Power and “Cultural” Power

eco-cuisine のパートナーシップ The Partnership of eco-cuisine

努力している地方
自治体と1次生産者
Local council and
primary producers
putting effort

地方の一次産業を
応援するシェフ
Chefs who support
local primary
industry

地域の情報を体系
化する専門家
Experts who show
the information of
the local area in
practice

地域と密着した挙動
組合
Co-operative
organization that
shows close relations
to the local area



世界中の国々で共有できる“eco-cuisine”のコンセプトとシステム。
あなたの国でも“eco-cuisine”の取り組みを始めませんか？

Eco-cuisine's concept and system that could be shared in any country around the world,
Would you like to start taking actions like “eco-cuisine” in your own country?

もし、この活動に共感し、賛同してもらえらば、人類は自然に対して、おそらくこのようなメッセージを伝えたいのではないかと？
If you understand and agree with our legacy, do you think humans can communicate such a message to nature?



We will support it forever
We will not put this issue aside
From now on,
we will walk towards nature

ずっとサポートするよ もう先延ばしにはしない
これからは私たちが自然に歩み寄るから

Thank you

ご清聴ありがとうございました

