

地域活性化伝道師プロフィール		分野	◎	◎	
		地域産業・イノベーション・農商工連携		農・林・水産業	
		地域医療、福祉・介護、教育		観光・交流	
		地域コミュニティ・集落再生		環境	
		地域交通・情報通信		まちづくり	
ふりがな		かなまる ひろみ			
氏名		金丸 弘美			
所属	名称	有限会社万来社			
	役職	食総合プロデューサー/ 食環境ジャーナリスト			
連絡	住所	(公開)	〒 530-0001 大阪市北区梅田1-2-2-1200大阪駅前第二ビル12階 (職場)		
		(公開)	E-Mail kanamaru.hiromi[アットマーク]cameo.plala.or.jp		
	連絡先	(公開)	TEL 06-6348-0367	FAX 06-6348-0356	
		(公開)	TEL 06-6348-0367 FAX 06-6348-0356		
連絡方法		電話でお願いします			
略歴		佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト。食総合プロデューサーとして地域づくりを連携させた食のワークショップを各地で開く。食を環境、品種、栽培法、歴史、文化までをテキストにし、地元の人との参加型で料理を作りレシピを共有化、食文化を発信する。プロモーション事業が高い評価を受ける。海外を含む現地ツアーとノウハウ連携事、学生を対象とした牧場でのフルコースの公開授業などを手がける。全国を取材、執筆、講演などを通し、各地の元気をつなぐことをおこなっている。活動のテーマは、食からの地域再生、地域力創造と活性化、食育と味覚ワークショップ、地域デザイン。総務省地域力創造アドバイザー/内閣官房地域活性化応援隊地域活性化伝道師/日本ペンクラブ会員/小笠原諸島振興開発審議会委員(国土交通省)/明治大学農学部食料環境政策学科兼任講師/フェリス女学院大学国際交流学部非常勤講師/学校給食等現場食材利用拡大委員会委員(農水省)/ライターズネットワーク相談役/高知県観光特使/食の至宝雪国やまがた伝統野菜PR大使(山形県)/香川県さぬきうまいもんプロジェクト実行委員会委員/特定非営利活動法人発酵文化推進機構 特任研究員。/発酵ソムリエ/一般財団法人地域活性化センターシニアフェロー			
著作・論文等		著書に『田舎力 ヒト・物・カネが集まる5つの法則』(NHK生活人新書)、『幸福な田舎のつくりかた: 地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす』(学芸出版社)、『里山産業論 「食の戦略」が六次産業を超える』(角川新書)、『田舎の力が 未来をつくる! ヒト・カネ・コトが持続するローカルからの変革』(合同出版)、『食のブランドをブランドにする!』(岩波書店)、『ゆらしい島のスローライフ』(学研教育出版)など多数。			
取組概要		1) 食のブランド化。食の品種、栽培法、文化、栽培歴、出荷法、料理までを調査テキスト化。実際に料理を作るワークショップを開催しレシピ化。これらをマスコミなど対象をしばりプロモーションを展開する活動を展開。これらをメディアと連動させている。 2) 食のブランド化と、保健課、栄養士、学校給食、など総合的なデータを連携。食育推進と医療費削減から、食育推進連携事業を展開。 3) 地域の景観、宿泊、食を組み合わせ、現地ツアーを実施。観光客誘致事業を実践。 4) 依頼のあった地域の特性を現地調査を行い、地域振興政策を、地域の人たちと練り上げ、政策に反映させる手法を合宿形式で展開。地域にノウハウを形成していく仕組みを展開。 5) 空き家をリノベーションをしたゲストハウス、歴史的建造物を使うなど、地域のあるものを使い公開講座を開催。空き家の活用、インバウンドにつながるツーリズムのノウハウ連携事業を展開。 6) イタリア・アグリツーリズム、フランス・味覚ワークショップなど先進地のワークショップを現地ツアーをコーディネートを行う。			
メッセージ		地域資源を調査をして、地域のパーソナルを明確化をするデータを駆使、またテキスト化をすることで、方向性を明確化をして、プロモーションをし、地域に経済と連携をする仕組みの構築を、各地で提案実施をしています。とくにマスコミを連携させる取り組みは大きな評価を受けています。またワークショップをすることで、地域のノウハウの共有化をすることを実践しています。そのことで地元に残り、継続的にできるようにしていくものです。また視察においては、質問をもつていき、合宿形式で、ノウハウを獲得することを勧め実践をしています。現地では地域を巡りそのパーソナルを見出し、そのよさをいかに発信をしていくかを地元の形と討議をして、組み立てていく形をとっています。			
関連ホームページ		http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/home/index.php		活動エリア 全国	

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メール送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。