

新刊のご案内です。

9月25日発売予定！！

「食にまつわる55の不都合な真実」(ディスカヴァー携書)

金丸弘美著 (ディスカヴァー・トゥエンティワン出版) 定価:1,080円

私たちの身近な食べ物について、さまざまな視点から見てみました。

蕎麦の自給率は24%。豆腐、醤油の原料大豆は自給率7%。塩は自給率12%。多くを海外に頼っています。食料自給率は先進国最低の38%。

日本人男性40代は肥満率34.6%。20代女性20.7%がやせ過ぎ。糖尿病患者は1000万人。小学生の10%近くが肥満傾向。日本の医療費は43兆3644億円。一人あたり国民医療費は33万円。私たちの使うレジ袋、ペットボトルなどプラスチックが海にながれ国際的な環境汚染に。日本で年間6万トンが海へ流失。などなど。ふだん食べているものから、その向こうになにが起こっているのか。そしてなにをするべきか。我が家の子供や家族の健康被害をきっかけに、話をひもとき55の素朴な疑問を取り上げました。

10月5日発売予定！！

「地域の食をブランドにする！ 食のテキストを作ろう」

金丸弘美著 岩波ブックレット(岩波書店) 本体620円(税込み670円)

農産物をブランドにしたいと要望があったときに勤めているのが食のテキスト化です。そしてワークショップを開いてきました。その具体的事例と手法を公開。

これまでに大分県竹田市「サフラン」「カボス」、岐阜県高山市「宿雛かぼちゃ」、兵庫県豊岡市「コウノトリ育む米」、高知県中土佐町「大野見エコロジーファーマーズ(米)」、秋田県能代市「ねぎ」、茨城県常陸太田市「常陸秋そば」、山口県長門市「長門ゆずきち」ほか野菜類のほか魚類など各地で取り組んでいただきました。

テキストとは、農産物、あるいは海産物などの履歴を作ることです。環境、品種、歴史、文化、栽培法、栄養価、出荷法からレシピまでを作ります。大きな訴求効果があります。そこからワークショップで多彩なレシピを作りプロモーションを行うものです。

総務省地域力創造アドバイザー・内閣官房地域活性化伝道師

食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー

金丸弘美