

ノウルを基点に地域の未来を生み出す取り組み

(創造と伝承)

マインド
(3-10月)

模範的な
ストーリー

他の人
評価する
必要

希望を
与えて
もらう
(与える)
両方!

日付

R6.9.14

メンバー

細川久・藤原春雄・伊藤由和
藤原徹・佐野・西村・高橋

大切な視点①

これからの食や農の文化を創造していくきっかけづくりは? (地域内にも広げていくために)

取り組みべきアイデア	第一回アイデア	地域の課題 (社会的裏付け)	方針	ノウルでやりたいこと、できること (ビジターセンター/ガーデン/ショップ/レストラン)	必要な役割/人/しくみ	わたしが・地域ができること
	例 果樹や野菜の加工	稼げる仕組み が足りない	地元の産物を 生かす ぶどう りんご	シェアキッチンで、長岡の果物・野菜・小麦(キズものや 規格外など)を使った保存のきくオリジナル商品の開発 →ショップで販売	・食材提供する生産者 ・レシピを考える料理人 ・宣伝/PR ・ストック保管庫 ・保健所許可	・野菜は提供できる ・りんご出せる ・ぶどう出せる ・食の匠やシェフと一緒にレシピを考案できるかも ・チラシや商品ラベルなど作れる ・SNS 発信できる
農業とノウル の結びつき を伝える 若者が農業 を続けられる	農業に触れる 機会を増やす 体験 プログラム	地域資源の有効活用 歴史・文化の継承 農業という 文化の継承	地元の産物を見る 地元の産物を活かす 農業と消費者の交流の 場をつくる	宿泊するノウル 民泊 (5月～10月) 食の匠の 料理をレ スランで提供	ビジターセンター の役割 観光客の 長岡のビジターセンター の窓口機能 シェアキッチン 以外の 調理場 (オーブン等) 全体で 考えること 「地元の産物」 「地域還元」 ターゲットは? 市民? 町外の人? 外国人? 子ども?	食の匠 体験受入 地域の情報 を渡す 農地、空き家 食の匠ロ ンをつない でいく 漬物物 教えます みそづく り教えます 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える
果物や野菜 の加工		1. 文化を伝える ⇒ 伝承 2. かせくお ⇒ 商品化	地域の資源を見直す お客さんの活躍の 場づくり みんなが関われる 仕組みづくり 安心・安全な食べ物を 作る	漬物加工 ニーズを知り 辞めてしまう前に 育てたい 知識の伝承 個人が持つ 「集団(グループ)」 になって 全社化 チャレンジ できる場 気軽にできる 失敗しても 大丈夫 雰囲気 創	気軽にチャレンジ する人 (販売) 今後は、 お客さん、販売 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える	「おこし」 を教える 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える
スイーツの 開発				今後は、 お客さん、販売 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える	開発する人 商品	「おこし」 を教える 「おこし」 を教える 「おこし」 を教える

条件: 世代を問わない 地域で

気軽に行ける場 誰かに会え

に愛される場