

ティーブレイク

食をプロデュースする匠たち

長谷川宏司、広瀬克利／編



質を原料にした和紙も開発した。生産者が丹精して作った農作物を無駄にしたくない「匠の思い」があるからこそ、持続可能な事業化につながった。

定価1680円 大学教育出版
 〓(電)086(244)1268。

「食のプロデューサー」って何をする人なのだろうか。編者は「種子の買い付けから、天候や害虫等と戦いながら穀物・野菜・果実等の栽培と収穫、生産物の販売、食材の加工等多くの場面に携わっている人たち」と定義する。本書では、経営基盤の確立に奮戦している生産者をはじめ、地元で収穫された農産物を原料にする食品メーカーなど、「食」に真摯（しんし）に取り組む「匠」（たくみ）たちを北は北海道から、南は鹿児島まで13のケースを紹介している。

中でも、トマトの産地育成に励むJAうつのみやの職員・高橋昭博さんの活動は、多くの示唆に富む。従来は廃棄するしかなかった規格外品の有効活用に取り組んだのが6年前。地元レストランのシェア向けに販促も行い、現在も継続している。アスパラガスの繊維

食をプロデュースする匠たち

長谷川宏司、広瀬克利 編

時代をキャッチした農産品や加工品を手掛ける人たち、関係者が取り組み内容を直接紹介する。執筆は13人。栽培の工夫、知恵、苦労が読み取れる。タイトルはやや派手だが、経営はい



2011年11月7日

ずれも堅実である。

手掛ける品目は、かいわれダイコン（北海道）、ラフランス（山形県）、干し芋（茨城県）、もやし（栃木県）、トマト（同）、オーガニック茶（鹿児島）、食用油（同）など。自分の技術に自信を持ち、こだわりの姿勢がはっきりにしている。（大学教育出版、1680円）

2011年10月31日