

出水田さん 食が豊富であるが故に何が特産品なのか、県外の人が

新美さん 鹿屋のお土産は、いいものがたくさんある反面、すぐに何がいいかパツと思いつかず、選ぶのに時間を要してしまうことがあります。鹿屋といえばこれ、といつたお土産のアピールがもつとあれば嬉しいです。

市長 鹿屋の食のどういったところにフォーカスして、今後プランディングを行っていくべきでしょうか。

今後のプランディングは?
高さはあると思っていて、県外のバイヤーからもそういう声をいたたくことが多いです。一方で、良いものがまだ知られていないという部分もあり、そういうふたところはこれからもっとブラッシュアップしていく必要があると感じています。そのためには、今日集まっている生産者や食品加工者、イベント企画者などが手を取り合って、協力していくことが大切ではないでしょうか。

市長 学校給食でも一部、有機野菜を使用しており、すでに提供を行っている小松菜に加えて、今年からはブロッコリーやキャベツ、

市長 住してきて感じるのは、食を作る方との距離が驚くほど近いことです。マルシェなどで生産者さんと直接お話をする機会が多く、その思いや人柄に触れるたびに、食材をより一層おいしく、ありがたく感じられるようになりました。また、食の安全への意識の高さにも助けられています。親が子どもに食べさせるものは、なるべく安全なものを使いたい。そう願う私にとって、無農薬や減農薬栽培に取り組む方が多く、それが手頃な価格で手に入る鹿屋の環境は本当にありがたいです。

新美さん(消費者) 県外から移住してきて感じるのは、食を作る方との距離が驚くほど近いことです。マルシェなどで生産者さんと直接お話をする機会が多く、その思いや人柄に触れるたびに、食材を感じられるようになりました。また、食の安全への意識の高さにも助けられています。親が子どもに食べさせるものは、なるべく安全なものを使いたい。そう願う私にとって、無農薬や減農薬栽培に取り組む方が多く、それが手頃な価格で手に入る鹿屋の環境は本当にありがたいです。

市長 本日は鹿屋の食に関わる4名の方に、それぞれの立場からお話を伺います。まずは、どのようなところに食の魅力を感じているか教えてください。

鹿屋の食について感じていることは

じやがいもの提供を行います。農業が盛んな地域だからこそ、様々な品目や栽培方法で食を提供できるのも、一つの魅力だと思います。

隈崎さん(食イベントの企画者)

食のバラエティの豊富さが、鹿屋の魅力の一つではないでしょうか。様々な形で食を提供してくださる方々がいることで、バラエティに富んだ食事を食べることができます。マルシェなどで生産者や食品加工者、飲食店などの豊富さも魅力だと思います。

和田さん(生産者)

鹿屋は農・畜・水産物が全て揃う産地であり、新鮮な食材を提供できる総合力の高さが強みだと思います。また、生産者と消費者に限らず、食品加工者や食をPRする方々との距離も近いと感じています。以前は作る人は作って、どこに売っているかもわからないという状況でしたが、それが「見える化」できてきて、鹿屋全体の食に対する総合力が上がつてきていると感じています。

出水田さん(食品加工者)

「食のまち」と語れるくらいのレベルの繋がると思います。

らしたら分かりづらいという問題はあるかもしれません。何か一つ特定の食材を決めて、生産者や食品加工者、飲食店などが連携して取り組むことで、一つのモデルケースを作ることが異なる発展に繋がると思います。



新春 対談 鹿屋の食を語る