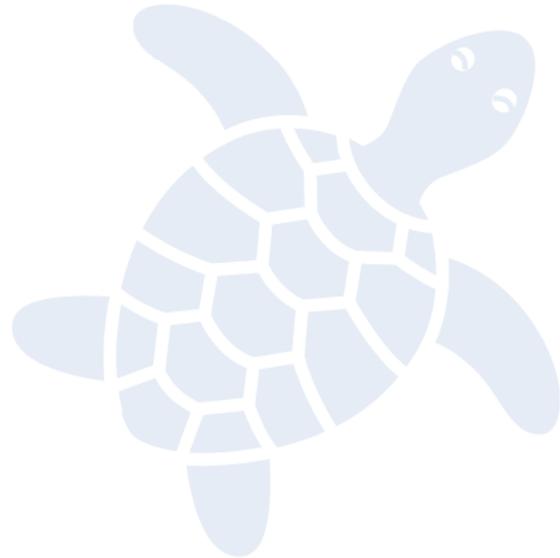


デザイン戦略からの 地域プロデュース



NPO法人食の風代表理事
沖縄・奄美スローフード協会会長
有限会社楽園計画 代表取締役
田崎 聡

SLOW FOOD & LIFE

沖縄をどうデザインするか



SLOW FOOD & LIFE

**沖縄の自然・祭・人・動物
植物・農・水・暮・風・空
海・雲・太陽・月・星**



1. 泡盛プロジェクト
2. 八重瀬プロジェクト
3. 竹富島モッツアレラプロジェクト
4. ぬちゆくいプロジェクト
5. 食の風プロジェクト

泡盛プロジェクト



泡盛拡販プロジェクト

全四十八蔵元約五百種類を徹底ガイド
泡盛のすべてを網羅した最新・最強の本

泡盛王国

泡盛完全バイブル

五年・十年・二十年後を愉しむ酒「泡盛」
黒麹菌を使った全麹仕込みのこの酒は、
ポリフェノールがワインの1.5倍で、脳血栓
を溶かし、動脈硬化を防ぎ、低カロリーな、
まさに「百薬の長」の健康酒なのである。

田崎聡 Satoshi Tazaki

食の王国社



泡盛ブレンデッドイベント



iPhoneアプリ

沖縄の全48蔵元の365銘柄を網羅した、
初のiPhone & iPod Touch向け泡盛辞典アプリ



※写真は開発中のイメージ画面です。

八重瀬町 プロジェクト





色に込めたおもい

八重瀬町のシンボルマークは末広がり「八」。
それを逆さにして、空に羽ばたく蝶をイメージしています。
八つのカラーの豆は、生物の多様性を表わし、これから芽を出そうとする種子をデザインしました。全体の緑色は、自然環境豊かな町の色「八重瀬グリーン」を演出しています。



南国のカラフルベジタブルを活用した
楽しい食の提案、「南カラプロジェクト」



海の幸、山の幸・・・

私たち自慢の食材を、笑顔でおいしくいただきます。
町では今日も個性豊かな商品が生まれています。





八重瀬町カラベジイベント

ガンボ
ピーマン



ニューオリンズジャズと
ケイジャン料理



竹富島 水牛モツツアレラ プロジェクト







竹富島
モッツァレラ

Mozzarella di Bufala

沖縄の太陽の恵みをいっぱい受けた牧草でのびのびと育った
水牛からとれた乳でつくったモッツァレラチーズ
本物の国産モッツァレラチーズの味をご堪能ください。



YAEYAMA
MOZZARELLA

MOZZARELLA DI BUFALA SINCE 2010

YAEYAMA
MOZZARELLA



MOZZARELLA DI BUFALA

TAKETOMI

YAEYAMA
MOZZARELLA



MOZZARELLA
DI
BUFALA

パッケージデザイン案

ぬちゆくい プロジェクト

※「ぬち」=命+「ゆくい」=ゆっくりする



ぬちゆくいプロジェクトの概要

沖縄金文化推進協議会として認定基準を定め商標登録を行い、その認定をクリアした店には認定証とマークシールを表示してもらおう。この認定店は1年目30～50店、2年目は80～100店をめざし常に一定の基準を満たす店のレベルを保つよう努力告知する。

平成22年度は、沖縄食文化推進協議会の設立、検討会の実施、創作料理の開発とマニュアルの作成、沖縄食文化発信店舗の選定、認定マークロゴの商標登録、基準マニュアルの作成、著名料理人による沖縄食文化推進、イベント、ホームページの開設、などを通して周知徹底を行うことを目標とする。

ロゴマーク



Nuchi Yukui

沖縄食文化推進協議会

アプリケーション開発

例えばイベント開催時、アンケート回答者などにプレゼント、協議会の認知獲得にも役立つ



■ペーパーコップ



■エコバッグ



■のぼり



1,800mm

600mm



■箸袋

ぬちゆくいマインド

美味しさ

1、私たちは、沖縄の食材についてよく学び、その良さを活かした美味しい創作料理をつくります。

おもてなし

2、私たちは、温かい沖縄の心を大切にして、細やかな心づかいとサービスを心がけます。

食の安全

3、私たちは、食材の安全と信頼をいつも大切にします。

環境

4、私たちは、身のまわり、店内の隅々まで常に清潔に保つよう努力します。

継承と発展

5、私たちは、沖縄の食の伝統を受け継ぎながら、新しい沖縄料理の発展をめざします。

シェフによる沖縄伝統食材を使った新しい料理



沖縄の伝統食材を使ったレシピ集

【平成21年度農商工連携等人材育成事業】

OKINAWAN NOVELLE CUISINE

オキナワン
ヌーベル
キュイジーヌ

沖縄の伝統食材を使ったフィンガーフードレシピ



NPO法人 食の風

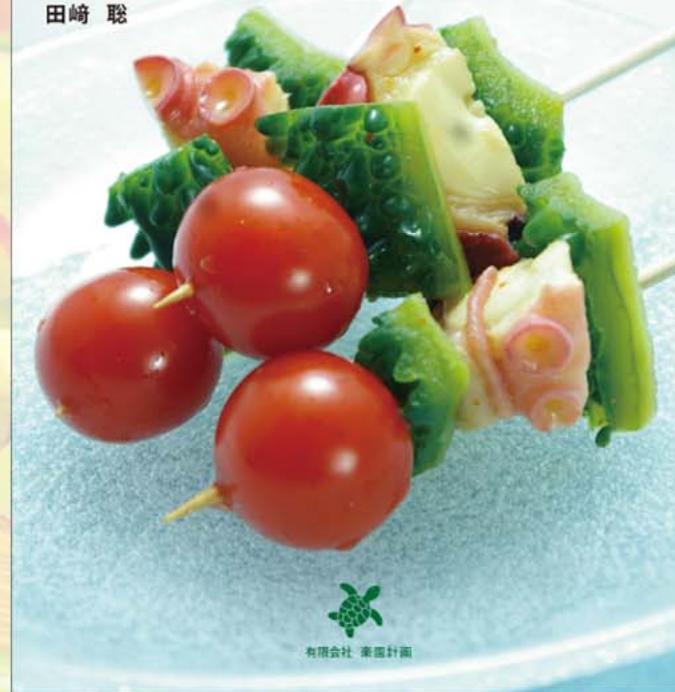
OKINAWAN PINTXOS

監修
NPO法人
食の風

オキナワン
ピンチョス

沖縄の伝統食材を使ったフィンガーフード

田崎 聡



有限会社 楽園計画

食の風 プロジェクト



基本理念

- ①その食材の生産過程（トレーサビリティ）を理解していること。
- ②生産・加工者、労働者に、その仕事に見合う報酬が支払われていること。
- ③その土地に根ざした原材料を使っていること。または、他の地域からの原料を使用した伝統的製法を行っていること。
- ④合成添加物や保存料、農薬、化学肥料、人口香料、着色料などをできる限り使用しない無添加のもの。
- ⑤その生産・加工物が遺伝子組み換えではないこと。
- ⑥食の安心・安全に対して細心の配慮と食材、料理を提供していること。

“食の風”プロジェクト ～持続可能な農的沖縄生活へ向けて～



■はじめに

食糧危機、食の安全・安心が叫ばれる中、日本の「食」の問題が毎日に問われています。米をはじめとした主要穀物の問題、高齢化による農業後継者・固定資産税の問題、大量消費による流通業界主導型農水産業のコスト割れの問題、遺伝子組み換え穀物の問題、食品添加物や残留農薬の問題、等々数え上げたらきりが無いほどの問題が山積みです。絶望的な日本の食糧自給率を、何とかキューバと同じように40%から100%へ盛り返すためにも、若年層や団塊世代の帰農、都市農業、パーマカルチャー、学校菜園、食育等をスローフード運動とともに加速させていかなければなりません。我々に、残された時間は無いのです。

そこで私たちは、新たに“食の風”プロジェクトを立ち上げ、農村と都市、観光と医療をつなげるためのより具体的な活動を、していこうと考えています。「農家楽」「アグリツーリズム」「グリーンツーリズム」「クラインガルテン」など、都市部の人々が農家の畑仕事を手伝って民泊したり、週末農業や帰農といった現象も増加しています。生産現場から、あまりにも遠く離れたしまった日本の消費者を、もう一度持続可能な農的生活に戻し、食生活を改善していく。

沖縄の健康長寿を取り戻すためには、新たな食育と食の風を起こしていかなければなりません。皆様とともに、このプロジェクトを成功させていきたいと考えております。

沖縄・奄美スローフード協会 会長 田崎聡



●基本理念

1. 日本の穀物自給率を高め、循環型農業を進めよう。
2. 安心・安全な農・水産・加工業を実践し、そのノウハウを共有しよう。
3. 消費者から愛用者へ、生産者と消費者のネットワークを造って行こう。
4. 生産者の自立、産業化を支援しよう。
5. 学校・病院を始めとした地域コミュニティーに、食育菜園を造って行こう。
6. 郷土の食についての知識を高め、食文化、郷土料理を継承し、観光に寄与しよう。

●業務内容

- ・「食の風」会員同士による生産・加工食品の通信販売システムの構築
- ・産直ツアー、農家民泊、料理教室、農産物加工教室、料理人による食育教室
- ・クラインガルテンの運営、「食の風」カフェレストランの運営、直売所の運営
- ・産学官による薬草研究と販売、ミミズコンポストによるミミズの販売
- ・農業実践教室、WEBによる情報発信、契約農家とのアグリツーリズム

●以下のメニューに関心のある方々へ

- ・週末農業
- ・クラインガルテン
- ・パーマカルチャー
- ・帰農・田舎暮らし
- ・都市農業
- ・有機農業
- ・食育
- ・伝統料理・郷土料理
- ・エコロジー・環境問題
- ・団塊世代の新たな出会い
- ・地域コミュニティ、地域とのふれあい
- ・安心・安全な食料確保

- ・生涯学習
- ・癒し・自然学習
- ・健康長寿・メタボリック対策
- ・医食同源・薬膳料理



●ビジョン

農村

- ・経済問題の解決
- ・都市農民や観光でのふれあい
- ・後継者問題の解決
- ・自給率のアップ

医療

- ・代替医療の実践
- ・健康長寿の危機解決
- ・畑仕事でメタボ対策
- ・安全な食知識



都市

- ・ロハスな暮らし
- ・農家や会員同士の交流
- ・自然や田舎とのふれあい
- ・生産収穫の喜び

観光

- ・滞在型農園
- ・アグリツーリズム
- ・伝統郷土文化とのふれあい
- ・美しい環境と景観の保護

●イベント例

田植え・稲刈り	野菜・穀物の作付・収穫	ベランダ菜園・屋上菜園・コンテナガーデン講習会
さとうきび刈り	餅つき体験	だしのブラインドテスト
黒糖作り、塩作り、酢作り、味噌作り体験	琉球王朝料理の再現	酒造所めぐりと利き酒コンテスト
植物酵素作り	ムーチー作り	アーサー・スク探り
ホタル鑑賞会	もずく刈り・魚釣り・漁師料理を楽しむ会	マンゴー・ゴーヤー・ドラゴンフルーツ・バナナ刈り
炭作り	伝統野菜勉強会	豆腐作り
沖縄そば作り、日本そば作り体験	やんばる・離島キャンプ	ちきあぎ・かまぼこ作り

その他



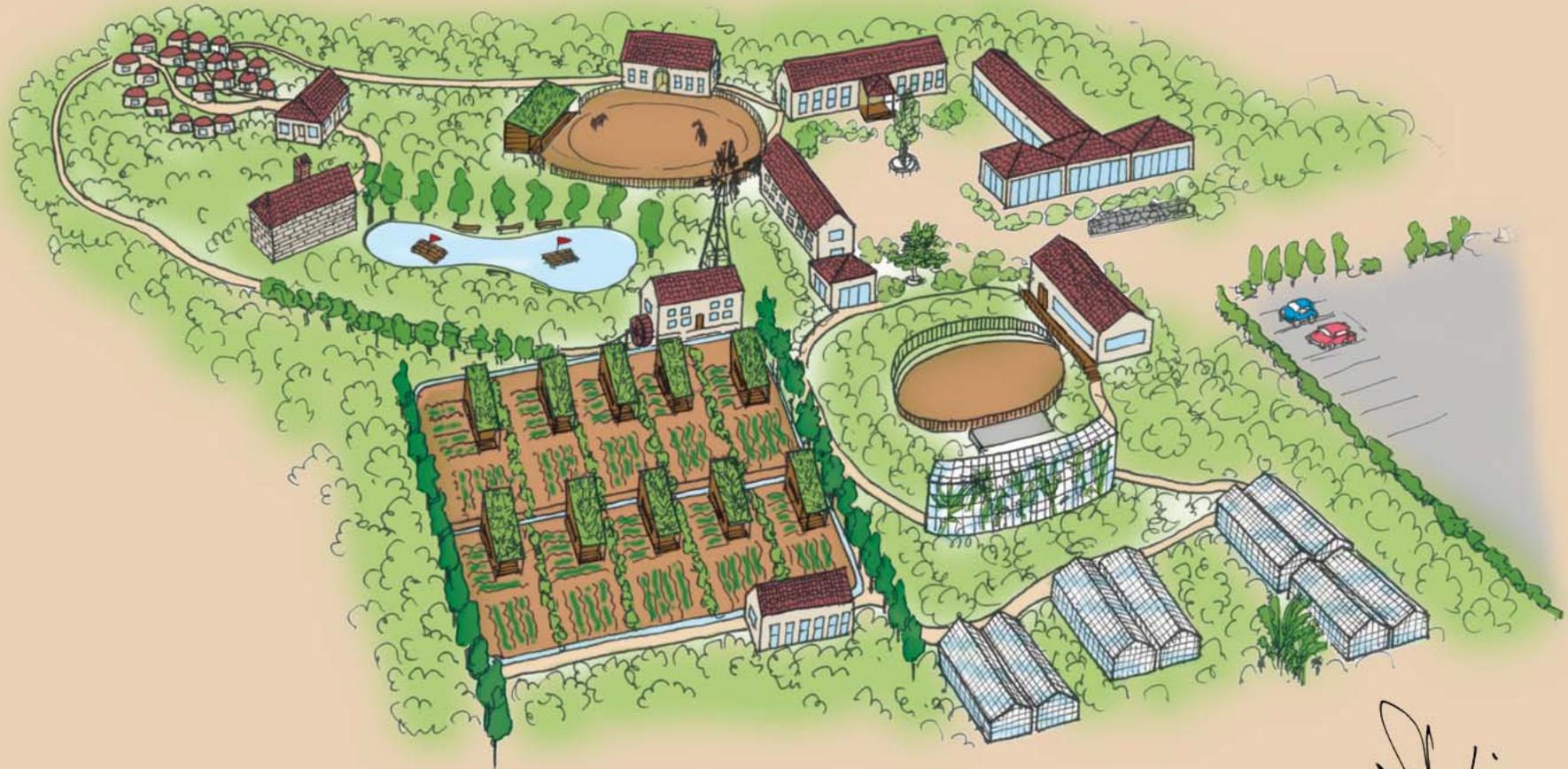
イベント

～沖縄の医・食・住を見つめて

「食の風」冊子 食文化研究会



～沖縄から日本の食を取り戻そう～
「食の風村」構想



Handwritten signature

循環型エコビレッジの村

**都市の自給率アップと
農的生活をデザインします**

エコノミーとエコロジーの両立

**スローフード&スローライフな
デザインをめざします**

有限会社楽園計画