



食の力で最上を笑顔に!!



農家さんが儲ければ、魚が売れる

最上地域は農家が多く、飲食店に来るお客様もほとんどが農家である。新庄市で鮮魚店を経営する福原和輝さんは「農家さんが儲からないと鮮魚店も儲からない。ゆくゆくは地域全体も元気がなくなってしまう。」との思いから、「農家さんと同じく食に関わる者として、力を合わせて地域を盛り上げられないか」と考え、平成26年に「食の力コーポレーション」を設立。持続可能な地域づくりに動き出した。

大豆がつなぐ、地域の輪

福原さんは近年話題の「大豆ミート」に着目した。廃校となった金山町立明安めいあん小学校の校舎を、事務所と食堂「明安食学校」として活用し、大豆ミートを提供。金山町を活動の拠点とし、地域の方々と一緒に芋煮会をしたり、地域の行事を手伝ったりするなど、周辺地域との関わりを大事にしている。

上の写真は、2月に「明安食学校」で開催された明安地区の子供会の様子。子供たちは「肉が苦手だけど、大豆ミートならおいしく食べられた。」「たくさんの思い出が詰まっている校舎を食堂として使ってくれて嬉しい。」と話してくれた。福原さんの大豆ミートは農家を盛り上げるだけでなく、「地域の輪」をつなげる活動になっている。

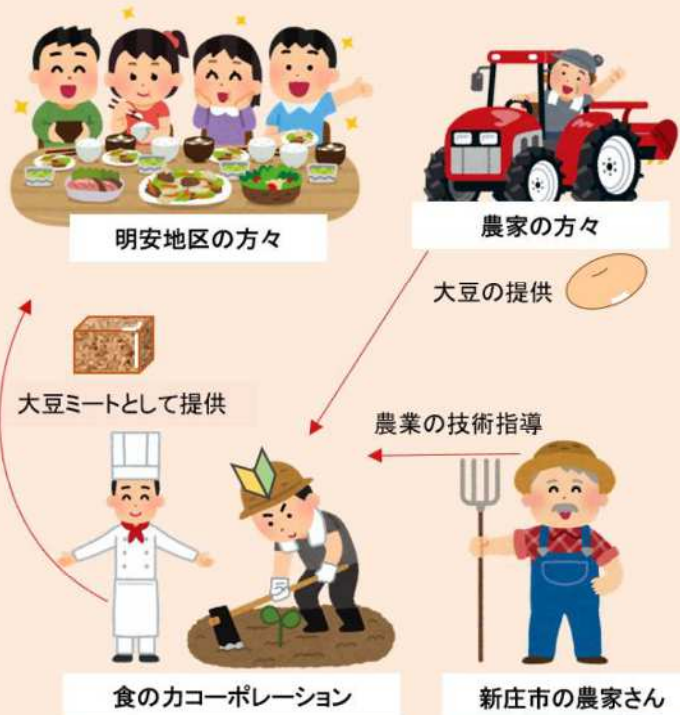


株式会社 食の力コーポレーション
福原 和輝さん

笑顔広げる大豆ミート

現在、「食のカコーポレーション」で使用している大豆は山形県産が60%。いずれは県産大豆100%の大豆ミートを目指す。そのために福原さんは、新庄市の農家さんや金山町の農業法人から大豆栽培の技術を学びながら、耕作放棄地を活用した大豆の自社栽培を始めた。令和4年は1haでの作付だったが、2年目の令和5年は3haの農地で作付する。「今後はさらに、耕作放棄地だけでなく、将来的に農業を続けるのが難しいような土地で積極的に栽培していきたい」と笑顔で話す。

数年後には、福原さんの大豆ミートの取り組みで最上、山形県全体へ笑顔が広がっていくことを期待したい。



↑食のカコーポレーションの取り組み



耕作放棄地を大豆畑として活用



食のカコーポレーションのメンバー（農業について勉強中）



畑で採れる肉、大豆ミート

大豆は「畑の肉」と言われるほど、タンパク質を豊富に含んでいる。そんな大豆を肉のような食感や風味に加工したものが「大豆ミート」だ。普通の肉より低カロリー、さらに生産に必要な水や穀物が圧倒的に少なく環境への負荷も少ないことで、近年話題になっている。



大豆ミート、食のカコーポレーションについてはコチラ！！



明安食学校（旧明安小学校）

【場 所】 山形県最上郡金山町下野明 1696-1

TEL: 0233-29-8232

【営業時間】 土・日・祝日 11:00~14:00



キーマカレー

ガパオライス

2023年3月18日グランドオープン