



今こそ、神戸市内には都市近郊農家が多いことを知る人が増えたものの、山田さんが神戸市職員として農業職で働き始めた頃はまだまだ、その状況を打開しようと考えたのが、企業と連携をして加工食品を手がけることになったそう。「その土地らしいという独自性を生み出すには、型通りのことをトッパダウンで進めるだけでなく、特色のある実践をつなげていった方がいいと思ったんです。作物ができた後を見据えて、流れを描いていくことは自分としても面白くて、神戸市の農産物カタログを作って、企業・営業に走りました。企業との商品化や大学との産学連携プロジェクトなど農に関わる人を増やすことで、農業が持つ伸び代の可能性を感じたという山田さん。もう一つ、神戸における農のローカリズムを築ききっかけとなったのが、地産地消のプラットフォーム『EAT LOCAL KOBE』。神戸の食と農と農におけるつくり手、つなぎ手、使い手が堂に介することで、土地の個性をはっきりと見せる足がかりを作ってきました。そこから生まれた「ファーマーズマーケットは、その先にある食べ手である私たちが、神戸生まれの食材と出会う入り口」。農を開き、物理的に関わる人を増やす。農は誰の生活にとっても欠かせないものだからこそ、異なるジャンルや異なる視点とコラボレーションすること生まれるアイデアに、無限の可能性があったのです。「農」を土台としているうしぼくにも通ずることがありそうです。

まずは開いてみる！な、農の世界

固定されたコミュニティより、実験のできるネットワークを

山田さんがいま道場町で目指していることは「農の手前の場所を作ること」。「道場町のように都市の近郊にあり農家が点在する町は、都市と農村のバッファゾーンのような場所だと思っています。農におけるローカリズムを育てるためには、農を知る入り口のような場所がいくつかあった方が良いでしょう？」と思うんです。これから道場町でシニア農園を作ったり、コワーキングスペースを運営したり、と計画を立てているそう。農の入り口としての道場町を形作る、キーパーソンになりそうな予感です。山田さんのように自分がやってみたいことを実験的に始められるのも、ローカルという小さな範囲でフットワーク軽く活動する良さ。「コミュニティとして固まり切らず、ネットワークらしい感覚でつながれば、身動きも取やすい」と山田さん。特に農業においては、地域の特性を打ち出すために行政区域を意識しがちですが、「特定の地域にこだわすぎないことも大切。自然と集まり、出たり入ったりできるようなつながり方が良いと思う」と話してくれました。この感覚は、農業だけでなく私たちが何かを始めた時に必要になってきそうです。地域や志、暮らし方などさまざまな視点から周りを見渡した時、自分と重なりがある人たちとゆるやかにつながり続けることで、伸縮性のある活動が望めるような気がしてきます。



ローカルを耕し、自分を耕す

ローカリズムを考えることは、実はそんなに難しいことではないかもしれませんが、まずは「できないと思ったことを、本当にできないのか考える」ところから始めてみるのはいかがでしょうか？「昔は自分たちでできることがいっぱいあったはずなのに、システム化により、自分でやらないことが増え、一人ひとりの能力や可能性を縮めてしまったような気がしています。僕自身汗をかいて農に取り組みたいと思ったのも、そこから。常に「なんで？」「本当にできないの？」と禅問答のように繰り返し、物事を実践してみる。そうすることで地域の課題、ひいては自分の課題までも見えてくる」と山田さん。「関わりたいけど、農業は自分にとって別世界の話」と思っても、なぜ？と繰り返し試してみる。すると、実はその思みが身近にある事実が見えてくるはず。「市民1人が10人の農家さんと知り合いになれたら、いざという時も困らないし、農家さんも作業を手伝ってもらうことができて」。そうやって自分ができることと関わる範囲を増やしていく。ローカリズムということは、地域の中でこのような関係性を築くことでもあるのではないのでしょうか？その行為は、地域の可能性を広げるだけでなく、自分の能力を広げることににもなるかもしれません。

ローカリズムを実践することで見える未来は、生まれ育った土地を愛するイタリア人のカンパネセ（地域愛・地域びいき）のように、誰もが自分をその土地の主人公のように感じ、胸を張って郷土自慢をしてみよう、そんな自信に満ちた農と地域の未来のように感じます。ローカリズムを暮らしのそばに置くことは、前より自分の暮らしを好きになつていくことにつながっていくのかもしれない。うしぼくのこれからのローカリズムな実践も楽しみにしててください。

## PROFILE



やまだ たかひろ

山田隆大さん

佐賀県出身。大学卒業後、神戸市へ農業職として就職。「EAT LOCAL KOBE」や「食都神戸」の構想に関わり、ファーマーズマーケット、ファームスタンド、にさんがるくプロジェクトなどの立ち上げを担う。2025年春、独立し神戸市北区道場町に拠点を構える。「王道ではなく、ちょっと外れた視点」を大切にしながら、新たな農の入り口をつくるべく計画中。

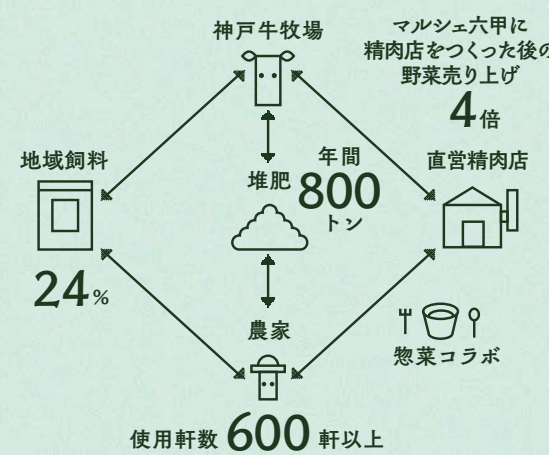
お腹を満たすだけでなく、心を満たす

ローカリズムと聞いて、みなさんはどんなことを思い浮かべますか？その土地を知り、愛着を持ち、そこでできる実践を重ねていくと、その土地ならではの活動やらしさに貢献できていく、なんてことだと考えてみると、実際のところ、私たちの暮らしにローカリズムな思考でどれほど重要なのでしょう。

うしぼくでは、地元の酒蔵である白鶴酒造の酒粕やサケ炭を飼料へとりいれたり、地域の農家さんの野菜を使った惣菜を手がけたりと、地域とつながる様々な取り組みを実践しています。グローバル化が加速するなかでも、改めて地域へ目を向けてみると、そこにはたくさんの魅力的な生産物や取り組みがあり、ローカリズムを意識することで見えてくる新たな景色がありました。

そこで今号は、これまで神戸市の職員として「食都神戸」の立ち上げや「EAT LOCAL KOBE」などの活動を行ってきた山田隆大さんのもとへ。実は山田さん、2025年3月に神戸市職員を退職し、これから神戸市北区の道場町で何やら新しい動きを始めるそうなんです。山田さんが大切にしてきたローカリズムについて、そしてローカリズムが私たちの暮らしにもたらすことについて考えました。

## うしぼくのローカリズムな取り組み



2019年頃からローカリズムをより一層意識しはじめたという、うしぼく。その背景には、世界情勢の変化や日本における円安の加速がありました。このままでは日常食として肉が届けられなくなることを懸念し、2022年には海外からの子牛を輸入せず日本で生まれた牛だけを肥育することを決断。加えて牛たちが食べるものもできる限り輸入飼料を減らし、つながりのある地域の農家や企業から購入する流れに。おかげで、企業として足腰がしっかりと強くなってきたようでそれがまた地域のためになっているのかもしれないと、うしぼく社長ようどうさんは話します。

牛と考える、ローカリズム

うしぼく通信

牛

vol. 19

神戸から、牛とある暮らし。

牛と考える、ローカリズム

うしぼく  
Kobe Ushi Farm  
since 1968

暮らしと農から考える、すでに地域にあるものに気づくローカルライフのヒント

世界情勢が不安定になり、遠くの出来事と思っていたことが日々の暮らしにもその影響を感じることが増えているのではないのでしょうか。グローバルズムからローカリズムへと時代の流れの移りゆきを感じる昨今、農業を土台に57年の歴史を積み重ねてきたうしぼくが、より一層地域を軸足におき実践してきたものとは。身近なものを見つめ直し関わり合いを見つけてみることから、自分らしいローカルライフが見えてくるかもしれません。

▼うしぼくHP



▼Instagram



▼Facebook



うしぼくの最新情報は  
HP・SNSでも更新中!

HP <https://www.kobe-ushi.jp/>  
IG <https://www.instagram.com/ushiboku/>  
FB <https://www.facebook.com/ushiboku/>

## SHOP DATA

うしぼくの直営精肉店

- マルシェ六甲店**  
〒651-2235 神戸市西区榎谷町長谷334-1  
営業時間：9:30～18:00 定休日：なし(年始は除く)  
駐車場：66台 (JA兵庫六甲榎谷支店含む)  
TEL: 078-990-4129 <https://www.kobe-ushi.jp/shop/marche>
- マチマルシェ御影店**  
〒658-0048 神戸市東灘区御影郡家1-14-8  
営業時間：10:00～18:00 定休日：なし(年末年始は除く)  
駐車場：27台  
TEL: 078-842-4129 <https://www.kobe-ushi.jp/shop/mikage>
- 六甲のめぐみ店**  
〒651-2204 神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1  
営業時間：9:00～16:00 定休日：なし(年末年始は除く)  
駐車場：270台  
TEL: 078-992-1129 <https://www.kobe-ushi.jp/shop/megumi>