



## 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のではないか」と思っています。これから道場町でシェア農園を作ったり、ヨウキンギ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成する、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つ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「特定の地域にこだわり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つながり方が良い」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要にならざうです。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。

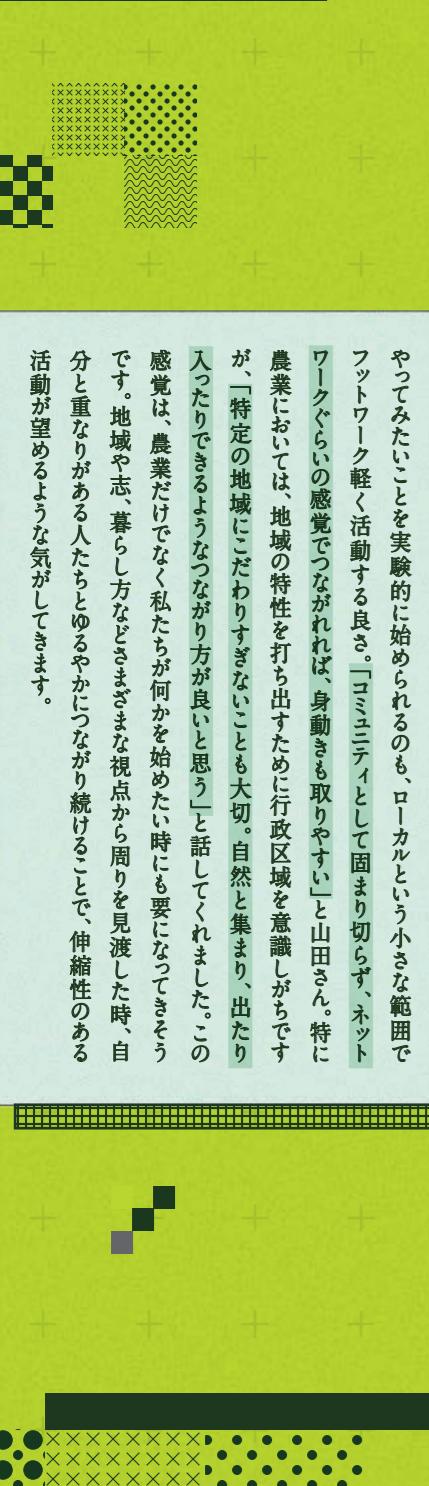
## PROFILE



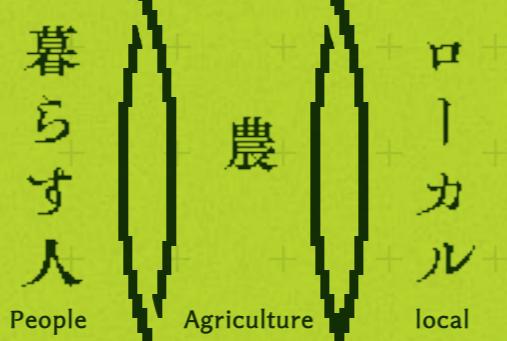
新たな農の入り口をつくるべく計画中

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、にさんごろプロジェクトなどの立ち上げを担当。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。



## LOCALISM



いってください。

## 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。まずは、「できないと思ったことを、本当にできないのか考る」ところから始めてみるのはどうでしょう? 「昔は自分たちでできることがいっぱいあったのに、シグナ化により、自分でやらなきことが増え、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、汁をかけて農業や農業の問題についても、そこから。常に『なんで?』『本当にできない』と繰り返してみる。すると、実はその渇みが身近にある事実が見えてくるはず。『市民』人が10人の農家さんと知り合になれたら、いざといふ時も困らないし、農家さんも作業を手伝ってもらうことだってできる。そういうやつで自分ができることや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す。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もなるのかもしれません。

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ニモ(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しまう、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らしていくことにつながっていくかも知れません。うしばくこれからローカリズムな実践も楽しみにしていてください。

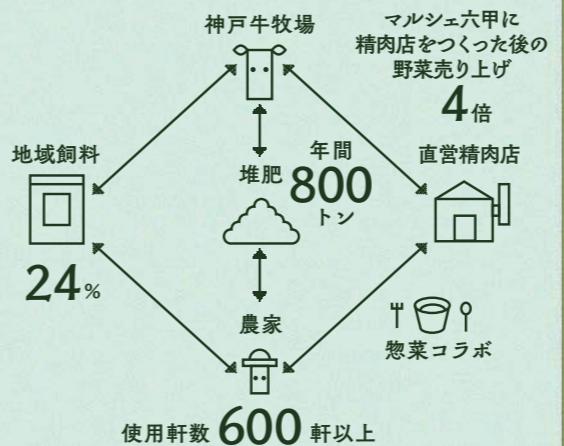
お腹を満たさでなく、心を満たす

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ってどれほど重要なのでしょうか。

うしばくでは、地元の酒蔵である白鶴酒造の酒粕やサケ糞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の。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。

## うしば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はじめたという、うしばく。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、うしばく社長 ようぞうさんは話します。

## 牛と考える、ローカリズム

牛  
vol.  
19

# うしばく通信

牛と考える、ローカリズム

うしばく  
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、遠くの出来事と思え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でしょうか。グローバリ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ばくが、より一層地域を軸足におき実践してきたものは、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。

うしばくの最新情報は  
HP・SNSでも更新中!  
▼うしばくHP  
https://www.kobe-ushi.jp/  
▼Instagram  
https://www.instagram.com/ushiboku/  
▼Facebook  
https://www.facebook.com/ushiboku/

## SHOP DATA

うしばくの直営精肉店

- マルシェ六甲店  
〒651-2235 神戸市西区権谷町長谷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兵庫六甲権谷支店含む)  
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

