

6town いい話

石本さんは、今回を含めて三年間で計四回、バトンコクを訪問。約二ヶ月講師を務める。農業者や現地で紹介するのは、

町一丸の熱意胸に

行政、農協職員などが経て二〇〇六年一月から実家で就農した。

生かせるまちおこしのヒントも探ってきて」と願う。

石本さんは、農協職員などを経て二〇〇六年一月から実家で就農した。

ブドウを使ったキャンデー、ゼリー、ワイン、ユズのポン酢など。石本さんは町内の農業者、流通業者、情報技術の起業家らが一昨年秋につくった沼南特産品研究会のメンバーが開発した。地域発信を目指してアイデアを出し合い、試行を重ねて市場化にこぎつけた自慢の品だ。

タイでは生産者と流通業者、生産者同士といつた交流が少ないと聞いていた。立場を超えて、地域から良い物を市場に出そうと努めてきた研究会の姿勢は、海の向こうでも参考になるはず」。石本さんが携えるが集まつた。会長で酒店を経営する田中靖啓さんは「タイでは沼隈の味が、日本とタイの農を結ぶ懸け橋となる。

特産品発信 海越え伝授

JICA短期専門家でタイへ

沼隈・農業石本勝典さん

福山市沼隈町中山南の農業石本勝典さん

(53)は今月中旬、国際協力機構(JICA)

の短期専門家としてタイのバンコクに渡る。

トランクには、業種を超えた地元の仲間と開発したブドウやユズなどの加工品を詰める。

「特産品発信のノウハウを伝えたい」。沼隈発の国際貢献に、石本さんたちは胸を躍らせる。



エール

業種や年齢は違つても、楽しそうに意見を出し合う研究会メンバーを見ていると、次はどんな商品が沼隈にできるか、わくわくしていく。石本

さん(左から三人目)の畠で、沼隈産の特産加工品を手に語り合う田中会長(同二人目)ら研究会のメンバー

石本さん(左から三人目)の畠で、沼隈産の特産加工品を手に語り合う田中会長(同二人目)ら研究会のメンバー

さんには、そんな交流の大切さ、楽しさもタイの人たちに伝えてほしい。(赤江裕紀)