

佐久の農 x 食の宝シンポジウム

2016年11月26日 佐久大学 大講義室

株式会社ボスケソ (ボスケソ チーズラボ)

代表取締役兼CCO 是本 健介 (Kensuke KOREMOTO, Ph.D., MBA)

E-mail: info@bosqueso.com

よそ者視点の重要性

- **自然：**

星、蛍、紅葉、雪、浅間山、はせ掛け、中山道宿場、温泉、馬、山羊どれを取っても県外出身者から見れば心動かされる

- **食べもの：**

野菜、きのこ、ジビエ、川魚、水、お酒、漬物も県外出身者、外国人にとっても魅力的



佐久にはこんな素晴らしい資源があります。
もっとお国自慢しましょう

佐久から柵をとりはらう

まずは、市町村ごとの特色を組み合わせ、地域として盛上げる
その結果として、各市町村が盛り上がる

市町村	佐久市	北佐久	南佐久	小諸	東御
一次産物	米、鯉、ズッキーニ、ブルーベリー、長芋	りんご、肉牛、豚	高原野菜、信州サーモン、豚、りんご、プルーン、牛乳	りんご	食用ぶどう、くるみ、とうもろこし、ジャガイモ
二次加工品	日本酒、地ビール、味噌、ケーキ、(チーズ)	ジャム、加工肉(ハム・ソーセージ)、シードル	日本酒、醤油	ワイン、日本酒	ワイン、チーズ、豆腐
共通	共通：山菜、きのこ、そば、パン				

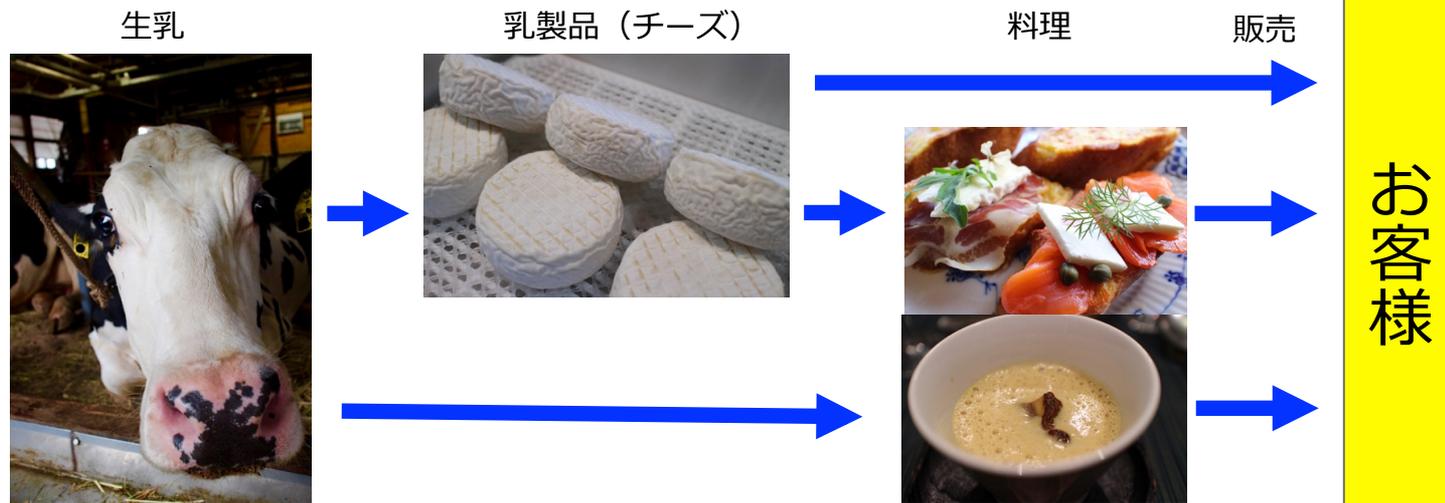
これらを加工する職人、料理人がこの地域には大勢いる。縦横斜めの関係を構築する

佐久市単独でなく佐久地域で考えましょう

地域で六次産業化

* 六次産業化：農業（一次）、加工（二次）、販売（三次）を組合わせた一気通貫のビジネスシステム

(例) 生乳の場合：牛乳/乳製品だけでなく野菜、畜産、漁業でも応用可能



高品質の農産物を生み出し、有能な職人のいる佐久だからできる取り組みです