

# 恵まれた食 全国へ発信

よろしく

元気人に聴く

食分野で新ビジネスを創出する技能を認定する内閣府の「食の6次産業化プロデューサー(食プロ)」で、高知大特任講師の松田高政さん(48)が全国で唯一、最高のレベル6に認定されている。高知県から全国発信する意気込みを聞いた。

——開発に携わった商品は100点以上。特産のユズや文旦を使った「飲むジュレ」は県地場産業賞に選ばれた。「にっぽんの宝物JAPANグランプリ」で日本一になった「田野塩二郎シューラスク」などは高知の代表的な土産物です。

生産、消費、販売の担い手をつなぐ「パイプ役」になっています。人と人がつながることで新商品やサービスが生まれます。生産者と消費者をつなげるために、最適な販売場所や方法を一緒に考えます。地域資源を生かした商品開発に携わることもあります。

——あえて高知で  
実家は犬伏町のナス農家で、毎朝収穫を手伝ってから小

こうち暮らしの楽校

## 松田 高政さん

学校に登校するような生活で、田舎に劣等感を持っていました。でも東京の大学時代の恩師が趣味で畑を耕し、収穫や炭焼きに夢中でした。自分にとって当たり前だった高知の暮らしは、実は恵まれていたと気が付きました。「高知で食のプロになろう」と、卒業後は高知市の民間シンクタンクに入社し、13年間ですべての県内市町村と関



まつだ・たかまさ 高知市で食品のコンサル会社「こうち暮らしの楽校」を経営する。県産品を使った新商品は「ニッポン全国ご当地おやつランキング」「高知家のうまいもの大賞」などで数々の賞を受賞。2019

年に内閣府の「食の6次産業化プロデューサー(食プロ)」のレベル6に認定。18年度から食品産業の中核を担う人材を育成する高知大の社会人講座「土佐フードビジネスクリエーター」で講師を務める。

わりました。「良いものがあっても売れる場所がない」という生産者の声を聞き、独立後に販路開拓や商品企画をする「こうち暮らしの楽校」を立ち上げました。

——思い出深い企画は

黒潮町商工会と開発した「きびな(フィレ)」。2007年に地元の最高級の天日塩を使った商品をつくってほしいと依頼された。

——心がけていることは

色んな体験をし、現場に足を運ぶこと。きびな(フィレ)のアイデアは新婚旅行で訪れたイタリアがきっかけです。風景が高知と似ていて、地元で見かけたアンチョビのような食品を県産品でつくりたいと思ったのです。伊勢丹新宿店(東京)で取り扱ってもらおうと実際に店舗に通い、お客を観察したり、会話を聞いたりしました。結果的に、出品はかきました。

——商品のブランド化で継続的な実績を上げ、6次産業化を指導できる人材育成も評価されています

食の6次産業化とは、生産(1次)から加工(2次)、販売(3次)までを手がけることで、付加価値を高めようとする取り組み。「食プロ」は今までやってきたことに近かったのですが、挑戦しました。これからは後継者の育成にさらに力を注ぎたいです。新型コロナウイルスの影響で社会環境が劇的に変わりましたが、一番大切なのはファンづくり。生産者自身が商品の魅力を発信できるように、これまでの経験を伝えていきたいです。

(聞き手・湯川うらら)