



つくと食べるをつなぐコミュニティサービス
『東北食べる通信』ご紹介



『東北食べる通信』とは

特集した生産者のつくる生産物が一緒に届く
「食べもの付き情報誌」



月額2,580円で
情報誌+食べもの

■創刊:
2013年7月16日

■発行:
毎月1回発行

■申込:
インターネットより申込

■お届け:
月末前後の指定の日時に郵送

■価格:
雑誌+食べ物(税・送料込み)で
2,580円

■誌面形式:
タブロイド16P

■ウェブサイト:
誌面情報に加えて、各種サー
ビスやイベント情報を掲載
<http://taberu.me>

なぜ『食べる通信』なのか

生産者（地方）と消費者（都市）
双方が課題を抱えている

生産現場の課題

○ 担い手不足・高齢化

- ・ 農業人口：10年前比38.5%減の192万2千人
- ・ 漁業人口：10年前比24.5%減の16万人
- ・ 65歳以上：65%（農）・36.9%（漁）

○ 低収入

- ・ 農業所得：119.6万円
（稲作家族では時給179円※2007年）

○ TPPへの参加

- ・ 参加により国内の農林水産生産額は3,0兆円減少（政府試算）→生産者の生存競争が加速

都市の課題

○ 食糧確保の危機

- ・ 中国、インドが食糧輸入大国へ
- ・ 異常気象、水資源不足等

○ 食の不安

- ・ 偽装問題、家畜伝染病、原発事故等
- ・ 食の安全性に関心がある94.6%
震災で食品の安全性への不安が広がった26.1%

○ 生きがいの喪失

- ・ 人口過密と過剰競争による疲弊
- ・ コミュニティの希薄化、薄れる自己肯定感

食の担い手たち

〈1970年〉

〈現在*〉

- 農業者：1025万人 → 192万人（65歳以上65%）
- 漁業者：57万人 → 16万人（65歳以上36.9%）
- 合計：1082万人 → 208万人

※農業センサス2016、
農林水産省漁業労働力に関する統計より



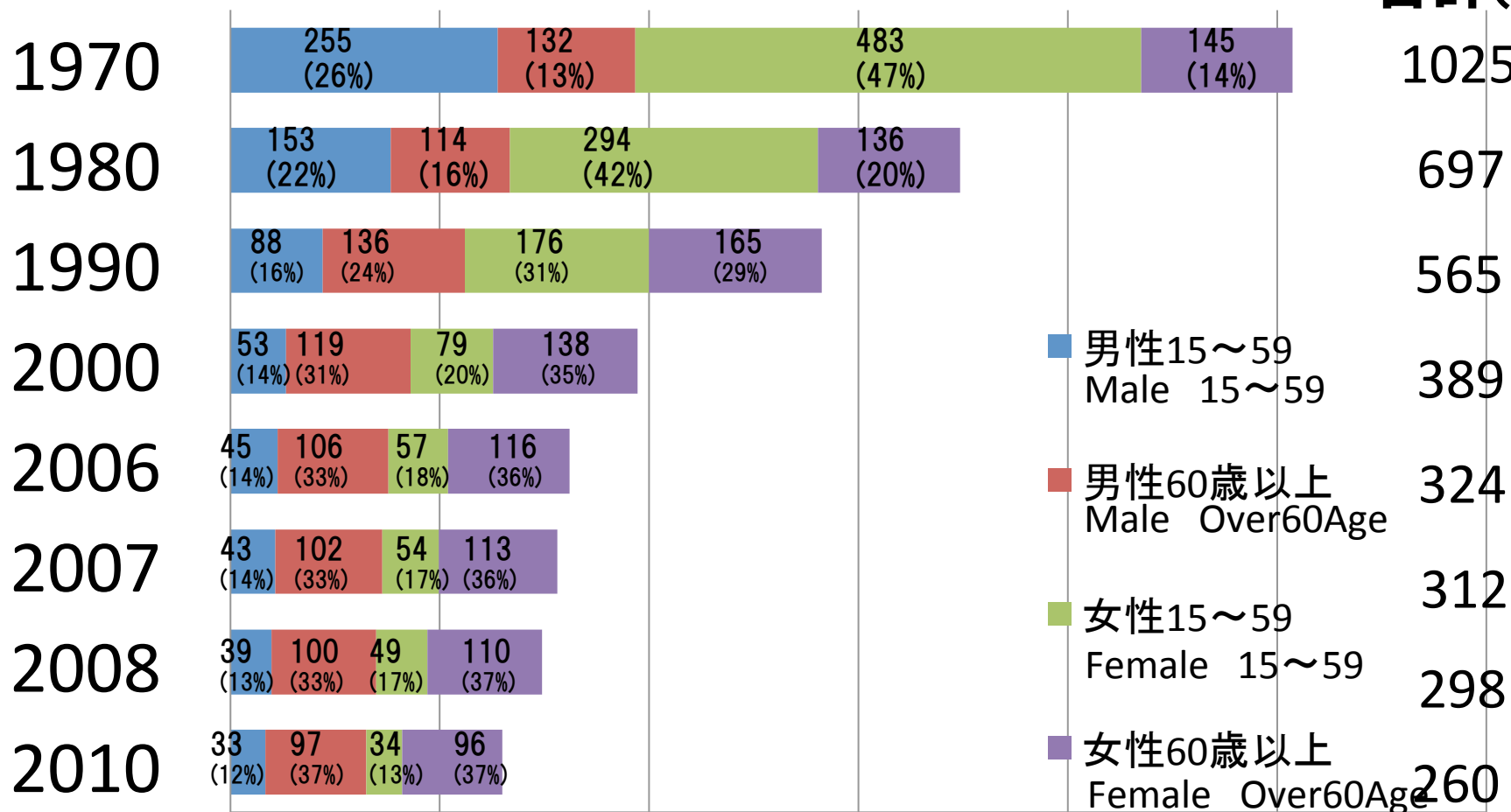
課題の根源は、食べる人とつくる人が離れてしまったこと

農業者人口

Farmer Population

(資料:農林水産省 農業構造動態調査結果)

合計(万人)



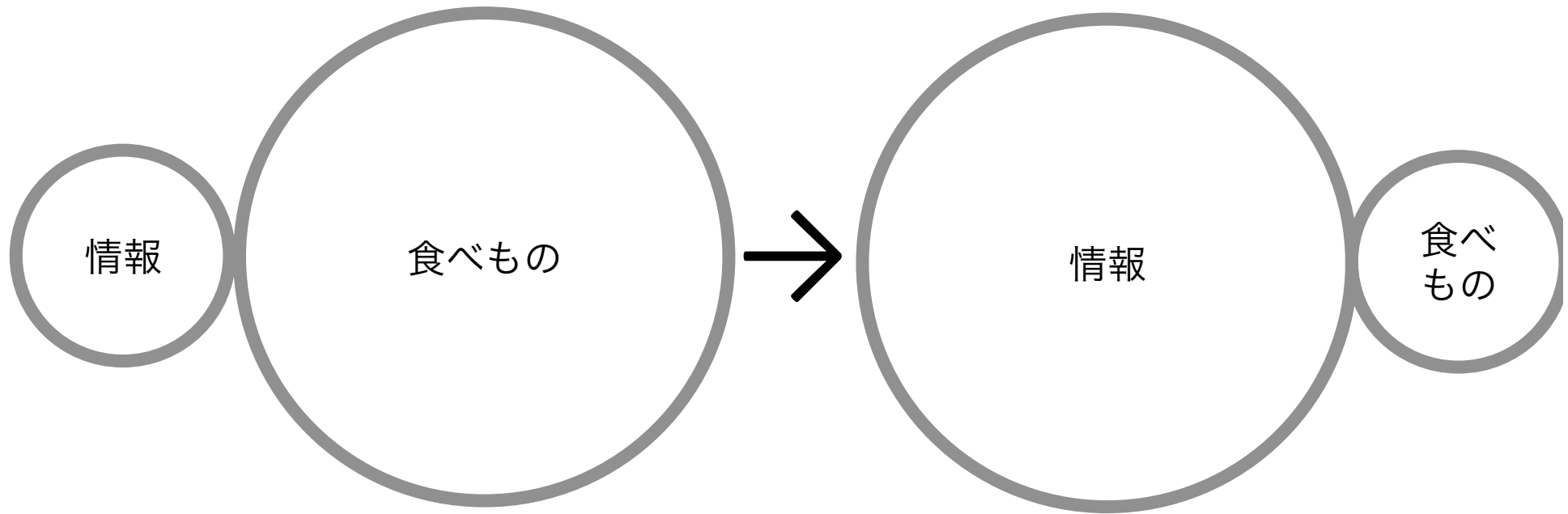
2016年、農業就業人口の65%が65歳以上

食べ物の裏側を伝える

生産者の生き様 / 農山村の歴史・文化 / 食育コンテンツ



「食べ物の裏側」を商品に

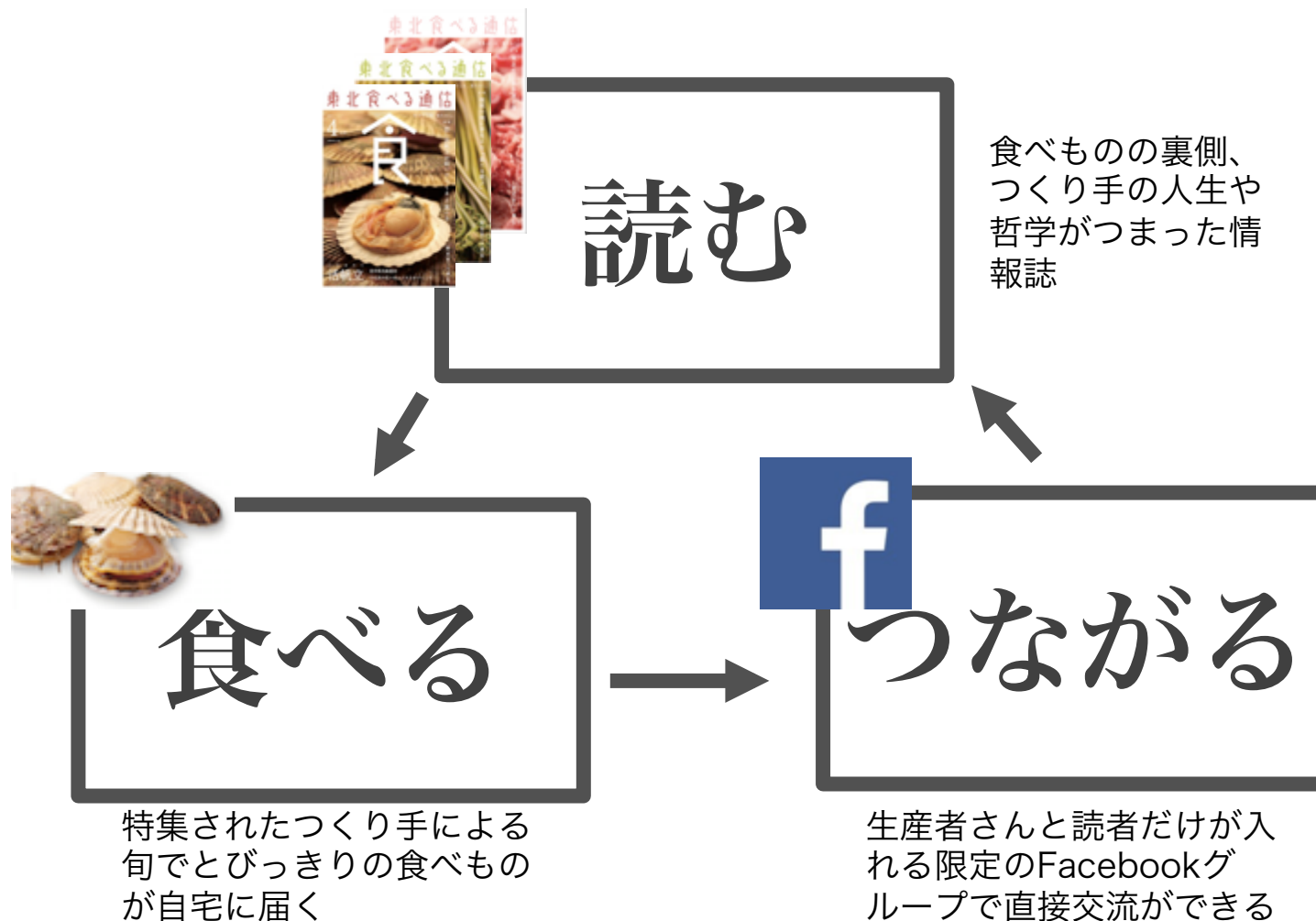


創刊から4年



読むだけでは終わらない。“体感型”の情報誌

つくり手のライフストーリーと共に、食べものをいただく。
ごちそうさまを伝える。そんな新しい食体験。



利用フロー

読んで、食べる、だけじゃない。
お届けするのは「食に向き合い・楽しむ」一連の体験です



送付準備完了のメールから、ご希望到着日を指定。ついてくる食べ物の量も選べます。

届いた誌面で、その食べ物の裏側にあるストーリーや、食の知識を学びましょう。さらに、自分で調理にチャレンジ。誌面のレシピを参考にすることもよし、自身でメニュー考案することもよし、最高の一皿をご堪能下さい。

読者のみが入れるSNSグループで、レシピを投稿したり、生産者へ感謝の言葉を伝えましょう。質問もできます。

堪能した食べ物をもう1度2度、楽しみたい場合は、期間限定ですが追加で注文することができます。

食べる通信コミュニティの入口

読者限定のFacebookグループを通じて、
生産者と読者が直接つながる

レシピとともに
「ごちそうさま」を直接伝える



Ayumu Mizuno
阿部さん、高橋編集長!!
おもっいっきり、悪い~~~~きり！堪能させていただきました
『情熱』と『愛情』、そして『大海原』の恵み。
本当に素晴らしいですね。

...
もっと見る



いいね！・コメントする・投稿をフォロー・7月30日 22:21

高橋 博之さん、Mihoko Kataguchiさん、山内 明美さん、他29人が「いいね！」とコメントしています。

他35件のコメントを表示

Ayumu Mizuno 日下部さん、はじめまして。イーハトーブの地に
湧んでおります水野です。写真の件、お褒め頂きとても嬉しく思
います。

購入時の付属レシピにも書いてあった様に、やはり『少なすぎるか
な？』と思う程度の水分量で蒸しあげるのがコツだと思います。今回の
阿部さんの完熟牡蠣はご存知の様に旨味(海水を含め、海の豊富なミネ
ラル分となによりも牡蠣の身自体の持つ高いポテンシャルが魅力)をい
かに保った状態で食する事が出来るか！がポイントだと思いますので、
本来の風味や味わいをより発揮させるにあたっては、余計な風味付け
や、味付けは... もっと見る

日曜日 10:38 (携帯より) · いいね！ · ♪3

阿部 貴俊 水野さん：素晴らしいコメント有難うございます。勉強に
なります。
日曜日 19:59 · いいね！

食べものを学び
感動を伝える



Sakamoto Yoji
4月6日

我が家にワカメがやってきた！ - 坂本麻美さんと一緒にです。



いいね！を取り消す・コメントする・シェア

👍 101 🗨️ 11

「世界一美味しい」→「今日も頑張
ります」生産者のやり甲斐に



小此木 勇雄
6月13日 21:16

素揚げ&刺身

長女「今までで一番美味しい！」
長男「世界で一番美味しい海老だよ！」
(#^_^#)



いいね！・コメント

高橋 博之さん、Jun Sasakiさん、中山 晴彦さん、他56人が「いいね！」とコメントしています。

五十嵐 安貴 ありがとうございます。
嬉しい言葉です。たった今出港しましたが、今日も頑張ります。
6月13日 22:36 · いいね！ · ♪1

小此木 勇雄 五十嵐 安貴さん 家族皆が幸せな気持ちになりました。ありが
うございました(#^_^#)
6月13日 23:05 · いいね！



Mihoko Kataguchi

November 22 at 9:43am

【穴子の炙りちらし寿司】



Satoko Nishiyama Fujioka

November 17 at 5:34pm

食べる通信が我が家にくるようになってから、息子の食欲は更に増したような。以前は食べなかった食材も、興味津々。親、子ともに風邪を治すべく、生姜入りの芋煮？ならぬ、芋煮うどんでいただきました。つるつる、ほくほく、パクパク。おかわり！が出ました。代々木でお会いできる機会があったなんて！ぜひ家族で、森の家伺いたいなぁと思っています。味しさ噛み締めています。



Sanae Tobita

November 19 at 11:12pm

いただきました！

可愛いですね！
違うように、
んな違って当然。... [See More](#)



Kanya Honoki

November 3 · Nara-shi

甚五右エ門芋と原木なめこのゴルゴンゾーラpizza、そして芋煮のハーモニー。モチモチとプリプリの饗宴、頂きました。ご馳走さまです。



Haruki Sato なんとうれしいお言葉！。・°・(ノД)・°・。

November 5 at 9:49pm · Like · 2



Yurie Shirakawa 佐藤さん、本当に本当に美味しかったのですよ！断固、もっと早く出会いたかったです。ずっと食べ続けますので、必ずつくり続けてください！！よろしくお祈いしますm(_ _)m

November 5 at 10:41pm · Like · 2



SNSコミュニティ指標

会員限定Facebookページ



取材の裏舞台を公開



会員から生産者へ
「ごちそうさま」を伝える



読者が現地で配
送の手伝いを



読者と生産者だ
けでなく、生産
者同士もつなが
りはじめた



Facebookグループ内での発信数

- ・ 総ポスト数 257回
- ・ 総コメント数 1,462回
- ・ 総いいね数 5,939回

ホタテ号の一例 (2014年4月25日~5月25日)

オフラインでも、もちろんつながる

イベント

特集した生産者を都会に招いて行う毎月の「おかわりLIVE！」



現地ツアー

収穫や梱包発送作業のお手伝い、そのままBBQや農家民泊など企画盛りだくさんの現地イベント



コミュニティの生み出す波及効果（食べる人）

食べる通信が生み出した読者と生産者のつながりは、
食べる人を「消費者」から「自ら行動する生活者」へ変化させる



台風の影響でコンバインが動かなくなった際に生産者が助っ人を募集。読者ら約200名が秋田まで自腹で駆けつけ手刈りで1haほどの田んぼの収穫をした



2017年4月の「日本食べる祭り2017」には読者や生産者など計2000名以上が参加



大学のゼミや有志らが自ら手伝いに現場へかけつける

コミュニティの生み出す波及効果（生産者）

食べる人とのつながりは生産者側にも大きな変化をもたらしている

山本 太志
6月16日 21:35 · 編集済み

食べる通信 5月号、五十嵐さんとの出会いは去年、あまりに漁ができず不振続きだった私が感々押し掛けて、家宝とも言えるべき五十嵐さんのエビ網を教えていただいたのが初めてでした。
それが今年に入って3月号で私が、5月号で五十嵐さんが取り上げられ、皆さんと触れ合うことで、お互いに漁師という仕事で頑張っていこう！と張り切っていたのですが・・・
なんと今日、以前に私がフェイスブックでエビ網がうまく使えていないということを心配して、感々関を夜中2時半に発ち、わざわざ私のエビ網を見に八森に来てくれました！！
船7時から船を見、網を見、舟の計器を見回って、色々なアドバイスを下さいました。そして、「じゃあ、網作ってみるべや」と、それから昼過ぎまで二人で網作り。
それからまたアドバイスを頂きました。
皆さん！この男マジかっこいいっす！！
ものすごく嬉しかったし、今日一日がこの上なく充実した最高の日でした。
漁師にとって自分の技術を他人に教えるというのはほぼ絶対にありません。なぜなら、ライバルに企業秘密を教えるようなものだからです。
でも、五十嵐さんは山形から4時間かけて来てくれた上、「困っているみだから見に来たんだ。それだけだ。成功して欲しいな。頑張るべ！」
胸が熱くなりました。絶対に成功したろう！と思いました。
エビも最高級ですが、この男は最高の漁師です！！



横でつながる漁師たち。
不漁で悩む漁師を心配し、隣の県からかけつけて網のアドバイスを

いいね！・コメント

高橋 博之さん、片桐 敏さん、江守 敦史さん、他71人が「いいね！」と書いています。

特集された生産者および漁協が、食べる通信読者がつくるファンクラブメンバーとともに、自ら「食べる通信」を立ち上げる事になった



衰退の一途をたどり農家2軒にまで縮小していた会津の伝統野菜「小菊かぼちゃ」は、食べる通信を機にファンを獲得し作付け面積を3倍に増やした

食べる通信のコミュニティづくりのプロセス

情報を届けるを超えコミュニティを形成。メディアの新しいあり方

