



## 農都共生研究会 Agricultural laboratory

地域の資本を活かして、日本をもっと元気に、北海道をもっと明るくすることを目的としています。全国各地の地域づくりの成功例を調査し、農村と都市の共に繁栄するあり方を研究しています。さらに農村と都市の共生と交流の促進を提言し、各地の地域振興の具体的な組織と連携し、各種事業を実践します。

### ■活動内容

研究会は次の活動を行う。

- ① 多様な活動主体の取組活発化に向けた活動
- ② 地域住民への普及・啓発に向けた活動
- ③ 農村と都市の共生と交流推進方策の検討
- ④ 農都共生に関わるビジネスプランの検討
- ⑤ その他研究会の目的を達成するために必要な活動

## 2016年度 活動報告

### ■5月13日

#### 農都共生研究会ミニセミナー

今年は旭川の福居製菓所 福居専務に、小豆のことや製菓についてのご講演をいただきました。また、今回は餡の食べ比べということで、十勝小豆としゅまり小豆で作った餡の食べ比べも行いました。



### ■6月29日

#### いいね!農style 豊滝農場 視察

北海道アルバイト情報社の「いいね!農style 豊滝農場」を視察訪問しました。同社の実践・実験農場で有機農業を基本として、野菜やハーブなど100品種ほどを栽培。地元の小学校を課外授業として受け入れも予定とのこと。



### ■8月26日

#### 第5回 農業・農村・活性化セミナー

### ■9月8~11日

#### 慶應義塾大学大学院SDM研究科 アグリゼミ 北海道沼田町視察

### ■10月20日

#### 「農都共生研究会 特別フォーラム」

### ■2017年 3月 報告書発行

## Pick up 農都共生研究会 特別フォーラム

### ～美味しく進化する北海道チーズの未来について～

2016年度 農都共生研究会 特別フォーラムを「美味しく進化する北海道チーズの未来について」と題して、今年もアルキティブスペースEditで開催しました。

フォーラム前半は、農都共生の考え方を説明した後、林代表による「スペイン視察レポート」として、現地の食文化、レストラン、市場、農家などの様子をスライドを使用して紹介しました。

後半はチーズ&ワインスクール石川尚美チーズサロン代表の石川尚美さんによる北海道チーズの現状や課題、魅力についてご講演いただきました。北海道チーズが農業の6次産業化成功例として注目されていること、道外から移住してチーズ作りに取り組む若い世代も増えていること、フランスの国際チーズコンテストで、北海道チーズの味や品質の高さが評価されていることなどが紹介されました。チーズの生産現場もよく知る石川さんならではのお話に、参加者は皆熱心に聞き入っていました。

フォーラム終盤では、北海道産のチーズ(6種類)の試食(食べ比べ)を行いながら、チーズの様々な種類をレクチャーいただきました。今回選んだチーズは比較的初心者でも食べやすい物だった様ですが、試食のチーズを残された参加者の方は一人もおらず、美味しいチーズを知ることができたと大変好評でした。

参加された方々の感想は「北海道のチーズをもっと食べてみようと思った」(40代男性)「様々なチーズの種類や製法がわかって勉強になった」(20代女性)「北海道各地のチーズ工房を訪ねたかった」(50代女性)など、多くの方から大変ご好評いただきました。



活動内容や掲載記事など、詳しくはホームページをご覧ください。

<http://www.noutokousei.jp/>

農都共生研究会

検索



System Design and Management

### ■お問い合わせ

慶應義塾大学大学院 システムデザイン・マネジメント研究科  
[日吉学生部SDM担当]

〒223-8526 横浜市港北区日吉4-1-1 協生館2階  
TEL 045-564-2518 FAX 045-562-3502

<http://www.sdm.keio.ac.jp> E-mail [sdm@info.keio.ac.jp](mailto:sdm@info.keio.ac.jp)

### ■2017年3月発行

発行/慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科  
農都共生研究会

企画・制作/株式会社プロコム北海道 [農都共生研究会事務局]  
〒060-0051 札幌市中央区南1条東1丁目2-1 太平洋興発ビル  
TEL 011-215-1317 FAX 011-215-1318  
E-mail [konno@procomh.co.jp](mailto:konno@procomh.co.jp)

# AGRI LAB REPORT



農都共生ラボ活動報告書 2016 - 2017

農林中央金庫寄付講座

慶應SDMの「アグリゼミ」

北海道沼田町視察

AGRI Semi Report

農都共生研究会



System  
Design  
And  
Management



慶應SDMには、専任教員による研究室型ラボのほかに、幅広い分野で横断的に活動をする横断型ラボがある。横断型ラボの一つとして、農林中央金庫寄付講座「農都共生ラボ(アグリゼミ)」は、2008年の開学と同時にスタートし9年目を迎えた。

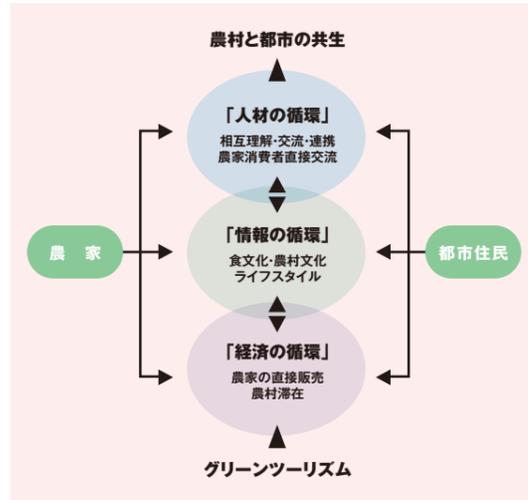
農都共生は、「農村と都市と共生」の略語で、人材、経済、情報の循環による共生を目指している。農村と都市をトータルに考え、地域活性化を実現するための重要な概念である。「農都共生ラボ」は、農業・農村を大きなシステムとして捉え、「農都共生」による地域活性化に関する研究・普及活動に取り組んでいる。前野教授、林特任教授などが参加している。

林特任教授が札幌を拠点にキャスターとして活動しているため、月に1~2度、日吉協生館のSDM研究科でラボを開講している。ラボの参加者は、多様な学部出身の新卒大学院生、社会人院生をはじめ、SDM研究所研究員や学外のゲスト講師も多く、活発な議論・研究が行われている。

学内におけるゼミ開催の他、農業・農村視察などのフィールド研究に力を入れている。今年度は、神奈川県小田原市のみかん農家視察(詳しくは以下のコラム)、北海道沼田町の視察(詳しくは3~5ページ)、農業関連で起業したアグリゼミ修了生が運営するマルシェ視察などを実施した。また、農都共生ラボ主催により、一般市民を対象にした「第5回農業・農村・地域活性化セミナー」を日吉で開催した。(詳しくは7ページ)

ラボに参加している学生の問題意識から、研究テーマは、「CSA(Community Supported Agriculture・地域が支える農業)」「農業ビジネス」「移住」など多岐にわたっている。また、福井市で開催の地域資源を活用するためのビジネスコンテストへの参加や、飯能市の地域づくりとして地元高校のプロジェクトに参加する等、活発な実践活動をする学生もいる。

「農都共生」や「地域活性」に興味がある皆さん、SDM農都共生ラボへの参加を願っている。



ゼミ風景



アグリゼミ先輩訪問

■農都共生ラボ担当教員



前野隆司 Takashi MAENO

慶應義塾大学大学院SDM研究科  
委員長・教授

キャンノン(株)、カリフォルニア大学バークレー校Visiting Industrial Fellow、ハーバード大学客員教授、慶應義塾大学理工学部教授を経て、2008年よりSDM研究科教授。2011年4月よりSDM研究科委員長。

■研究テーマ/システムデザイン理論・方法論、人間社会システムデザイン、技術システムデザインなど

■著書/「思考力をつくり方」「錯覚する脳」「幸せのメカニズム」「システム×デザイン思考で世界を変える-慶應SDM「イノベーションのつくり方」はか



林美香子 Mikako HAYASHI

慶應義塾大学大学院SDM研究科  
特任教授/農都共生研究会会長

北海道大学農学部卒業。札幌テレビ放送株式会社アナウンサーを経て、キャスターとして独立。北海道大学大学院にて、博士(工学)を取得。慶應義塾大学大学院SDM研究科特任教授。北海道大学大学院農学研究院客員教授。北洋銀行社外取締役。札幌在住。

■研究テーマ/持続可能な農業、農村と都市の共生による地域再生、食と農による地域づくりなど

■著書/「農都共生のヒント」「農村へ出かけよう」「農業・農村で幸せになろうよ-農都共生に向けて-」はか

Column 神奈川県小田原市のみかん農家視察

2016年5月29日、小田原市のみかん農家・立山農園で聞き取り調査とみかん収穫体験を実施した。相模湾を臨む斜面に広がるみかん畑の美しい景観と、もぎたてみかんの美味しさに感激した学生たち。みかん栽培には運搬用のモノレール設置など多くの投資と、草取りや剪定などの重労働が必要な事を知った。また、農家の高齢化や後継者不足などにより、耕作放棄地増加の現状を知り、都丸孝之特任准教授と学生の西山紀明さんが、みかん耕作放棄地解消をテーマに研究を開始。調査に際しては、小田原市の農政課や農家の皆さんに多くの協力をいただいた。感謝申し上げます。



# 北海道 2016 9/8・11 沼田町視察

豪雪地帯のハンデをメリットに変え、  
地方創生に挑む町の取り組みを視察した。



NUMATA



札幌から高速で北に約90分、旭川の西に位置する人口約3,200人の町。基幹産業は農業。毎年8月に開かれる夜高あんどん祭りは、道内唯一の喧嘩あんどん祭りとして有名。雪中米(雪の冷気を利用して、お米を粉のまま貯蔵した米)やトマトを使った加工品が特産のほか、移住政策にも力を入れている。

Schedule

- 9/8 沼田町内視察研修  
町長まちづくり講演  
地元農業者の方に聞き取り調査
- 9/9 トマト収穫体験  
小学校視察・昼食  
ワークショップ
- 9/10 プレゼンテーション
- 9/11 北海道大学キャンパス視察



沼田小学校にて

## 沼田町のキーワード

学生の事前調査より

かつて町は林業や鉱山で発展

医療や介護、健康づくりへも重点

NHK「すずらん」のロケ地などの観光資源

現在は農業に従事する人が多い

雪中米や雪中商品が特産

近年、移住政策に注力

夜高あんどん祭りは全国的に有名

内閣府の「地域活性モデルケース」に選定

露地栽培のトマトと加工商品



「萌の丘」からの沼田町



テレビドラマで使用された駅前の建物



金平嘉則町長との質疑応答



沼田町商工会長(慶應OB) 吉住淳男さん



地域おこし隊、農家の方に聞き取り調査



トマト収穫体験



雪の科学館



北のほたるファクトリー



北のほたるファクトリー

## 1日目 9/8\*

### 沼田町内視察研修

新千歳空港から北に車で約90分、旭川の西に位置する町が今年視察させていただき沼田町である。町に到着して昼食を取った後、早速町内の視察へ出かけた。はじめに訪れたのは町の4キロほど西にある「萌の丘」。ここは1999年に放送されたNHK連続テレビ小説「すずらん」のロケ地として使われた。丘の東側の展望台からは、沼田町が一望できる絶景スポットとして人気の場所である。

続いて訪れたのは、これも「すずらん」のロケ地として使われた明日萌駅である。明日萌の駅名は物語上の設定で、本当の駅名はJR留萌本線の恵比島駅。ドラマが放送されてから10数年以上の年月が経ったが、今でも多くの観光客が訪れる町の観光資源となっている。ロケに使われた駅前の建物は、現在農民カフェとして使われており、訪れる観光客の憩いの場にもなっている。

### 町長まちづくり講演

生涯学習総合センター「ゆめっくる」で金平町長自ら沼田町について紹介を受ける。町のプロフィールは事前に調査済みではあったが、町長から主要産業の農業の課題、2025年問題、町内の高齢化と少子化などの課題があることが伝えられ、改めて町の課題を重く感じた。同時に移住政策や内閣府の地域活性化モデルケールに選ばれたコンパクトエコタウン構想、ICTの整備など、将来の町のあるべき姿を真剣に考え、取り組みを始めていることに感銘を受けた。事前調査で疑問だった箇所など、町長へ直接質問もさせていただいた。

### 地元農業者の方に聞き取り調査

沼田町で農業法人を経営する方3名にお越しいただき話を聞いた。この町の農業は決して昔から順調だった訳ではなく、良い作物を作りたいと町全体で考えて逆境を越えて来たところが今につながっている。例えば、ウルフグアイラウンドに関連した予算をどう使うか、当時の行政や農協青年部で話し合った結果、雪中米が生まれた。TPPについても反対しているだけでは何も見えてこない。どうするか議論して今考える時

だという言葉に沼田町の農業の強さを感じた。また、地域おこし協力隊として活躍している方3名にもお越しいただき、話を聞いた。沼田町の大きな課題である人口減少。それを食い止める政策の一つとして近年力を入れている移住政策。3名が沼田町に移住してきた理由は様々ではあったが、一様に言えることは沼田町の豊かな自然に魅了されて移住を決意していた。現在は農業法人に勤めているが、地域おこし協力隊の任期が終わっても沼田町に定住を希望している。

## 2日目 9/9金

### 町営農園でトマト収穫体験

あいにくの雨だったが、沼田町の特産品であるトマトの収穫体験をした。沼田町のトマトの特徴は露地栽培。支柱もなく畑に真っ赤なトマトが実っている。1980年代前半に道内で広がった一村一品運動で、手間のかからないトマトを栽培してトマトジュースに加工したことが栽培の始まり。今ではジュースのほかケチャップなどの加工品になっている。現在では29戸の農家が約278トンのトマトを生産している。甘みに寒暖差が必要なトマトは北海道の沼田町に適した作物と感じた。

### 雪の科学館

冬に多くの雪が降る沼田町。「ゆめっくる」に隣接する雪の科学館は、この雪冷房システムを利用して穀類の長期保存が可能な貯蔵庫である。玄米やそば、大豆など町内の農家が自由に保存できる。貯蔵庫の中には通年、温度5度、湿度70%に管理されている。夏場は冷気を「ゆめっくる」の冷房としても活用しているなど、雪を利用した特徴的な施設である。

### 北のほたるファクトリー

沼田町農産加工場は全国でも数少ない町直営の農産加工場。ここで生産される「完熟トマトシリーズ」のトマトジュースやケチャップは各メディアでも取り上げられている。商品名の通り完熟するまで赤くなったトマトが町内の農家から運ばれて加工されている。工場内部はほぼオートメーション化されており、大量生産にも対応し

た立派な工場であった。道内外だけではなく、海外(シンガポール、中国、ロシア)にも輸出して積極的に販路拡大に取り組んでいる。

### 沼田小学校

豪雪地である沼田町は1年の半分が雪で閉ざされる。そんな地域でも子ども達が年中活動できる学校を目指し校舎が設計された沼田小学校。校舎と体育館を一体化したコンパクトな平面は、熱負荷が小さく寒冷地にふさわしい形状になっている。また「ひかりの原っぱ」と名付けられた空間は、屋根ガラスから自然光が差し込み、大階段と合わせてこの学校のシンボリック空間となっている。ここで地元の食材を使った給食をいただいた。懐かしい味に自然と笑顔があふれていた。

### 沼田町夜高会館

毎年8月の第4金曜・土曜に開催される「夜高あんどん祭り」は喧嘩あんどん祭りとして全国的にも有名。そのあんどんを保管しているのが夜高会館。あんどんが実際に動く姿は見られなかったものの、その大きさと作り込みの細かさ、美しさに圧倒された。このお祭りを見に、2日間延べ約5万4千人が訪れるのも納得である。

### ワークショップ

町役場の職員の方も加わり、3チームに分かれてワークショップを行なった。ディスカッションのテーマは「沼田町のいいところ」と「移住、定住したい人が求めていること」。アイデアが出やすいように、チーム名を決め、それぞれをニックネームと呼ぶことをルールとした。出たアイデアは付箋に書いて模造紙に貼っていくスタイルで進めた。多くのアイデアが出たところで、強制連想法を使って縦軸に「沼田町のいいとこ

ろ」、横軸に「移住、定住したい人が求めていること」を配置して、さらにアイデアを深掘りした。明日のプレゼンテーションに向けて、アイデアを整理して2日目を終えた。

## 3日目 9/10土

### プレゼンテーション

町長へのプレゼンテーションに向けて、再度アイデアを精査していく。3チームの案が出来上がり11時より発表が行なわれた。1チーム目は地域の飲食店のもてなしを活用して移住サポートを行なう案。移住促進の障壁を、地域コミュニティへの参加の不安と捉え、地域コミュニティのハブ機能がある飲食店を「移住よろず相談所」にし、その障壁をクリアすることで移住者の増加を目指す案である。2チーム目はふるさと納税と夜高あんどん祭りを組み合わせた案。ふるさと納税の返礼品に夜高あんどん祭りに参加できる権利を追加して、お祭りの知名度向上と地元の人と観光客との交流の場を広げる案である。3チーム目は「あんどんシェアハウス」と題して、町の観光資源である夜高あんどん祭りのあんどんを製作するシェアハウスを作り、体験型観光の長期滞在から移住につなげていく案である。

発表後、町長ほかプレゼンを聞いた方から多くの質問や意見をいただいた。アグリゼミとして、今回発表した案に加え、町の基幹産業である農業を活かした「トマトの町」アピール案、「トマト祭り」開催案、雪中米の活用工夫案などアイデアの補足提案を行なった。

沼田町役場の皆さん、視察先の皆さんには大変お世話になりました。誠にありがとうございました。



沼田小学校



地産地消の給食



沼田町夜高会館に保管されている「あんどん」



ワークショップ



プレゼンテーション

## 札幌編

### 札幌にて意見交換会

会社経営の傍ら、NPOを立ち上げ、「食と農による地域づくり」を実践している安江哲さん、田村準也さんと意見交換会を行なった。



(上)安江哲さん(下)田村準也さん

### 北海道大学キャンパス視察

札幌農学校として創立した現在の北海道大学。クラーク博士の「Boys, be ambitious」でも有名な大学。北海道らしい広大なキャンパスを視察した。



修士課程2年



青山 勝彦

農学部がない慶應義塾だからこそ、客観的に農を学べた。これが一番の感想である。農学を学ぶのではなく、農のシステムを学ぶ。現代社会に求められる研究がここにあると思う。

■修士論文研究

農業6次産業化の計画プロセスにおける初期行動導出方法の提案—小規模農業事業者での適用評価—

修士課程2年



石井 麻衣

観光分野に興味がありアグリゼミに入りましたが、活動を通して、観光に関連する地域や人といった、より広範な領域についても学ぶことができ、非常に有意義な場でした。

■修士論文研究

外国人観光案内所における要求をふまえた提案をするためのフレームワーク開発

修士課程2年



坂倉 由季子

「場作り」について研究しました。「農業」を通じた「場作り」を行う人々の生の声をフィールドワークを通じて聞くことができ、研究に沢山の気づきを得ることができました。

■修士論文研究

連携強化のための「場」を生成する設計方法とその評価

修士課程2年



西山 紀明

生きていく為に必要となる食料。その食を司る農家の現状や工夫を知っていますか？そして私達には一体何ができるのでしょうか？さあアグリゼミで考えてみましょう。

■修士論文研究

みかん耕作放棄地を有効利用するための転作の事例研究

修士課程2年



宮村 貞量

SDMで学ぶシステム×デザイン思考は「本当に価値あるものを創り上げる」考え方といえます。アグリゼミは地域にとって何が大切なのかを考える貴重な機会となるでしょう。

■修士論文研究

地域の課題・資源・未来を用いた三次元マトリックス法の提案

修士課程1年



神原 幹生

アグリゼミでは色々な人との出会いが待っています。林先生やゼミ生、OBはもちろん、農家や地方行政の方々など。SDMで自分の世界を広げたいと考えている方、ぜひ参加ください。

修士課程1年



栗田 礼

異分野の混在するSDMだからこそ自分の研究とまるで違う分野にも、と参加させて頂き、視察で農村の実状を感じたりと、私にとっては全く新たな視点を得られました。

修士課程1年



坂田 大知

農業の視点から人と地域の繋がりを学べること、それがアグリゼミの魅力です。この1年で多くの方から伺った農業や地域への熱い思いを、これからの研究に生かしていきます。

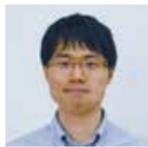
修士課程1年



武居 悠介

特産物を使った地域活性化に関心があり、参加しています。ここで得た経験から修士研究の可能性が広がりました。知見を広めるとい意味でも参加して満足しています。

修士課程1年



横田 幸也

地方創生に関する調査を進めるために参加しました。アグリゼミは個々の専門性はバラバラなメンバーが、農業という1つの話題に関して議論する場であり、とても刺激的です。

修士課程1年



廖品淨

農都共生というバランスをどうやって取るか、林先生の授業で大変に勉強になりました。アグリゼミで農業起業家の修了生と交流できるし、現場で調査できるし、非常に充実したゼミ研究です。

修了生



村瀬 博昭

新潟薬科大学 准教授  
経営、農村振興、新規事業、社会問題等、アグリゼミでは「農」をテーマに多様な研究を行っています。異分野の専門家から客観的な視点で気づきをいただけるのも魅力です。

修了生



本山 憲誠

株式会社ひより農園 代表取締役  
農業生産者としてだけでなく、地元の小規模農家の余剰生産物の買取による農村地域活性化、障害者雇用など社会貢献と営利を両立できるビジネスモデルを目指しています。

修了生



櫻井 崇仁

RIS Design and Management株式会社 取締役  
ゼミから農家支援のRIS(株)を起業し4年が経ちました。今はマルシェで農家の販路を拡大しています。社員も増えるまでになりました。皆さんアグリゼミから起業を目指しましょう！

修了生



寄玉 昌宏

株式会社Sydecas 代表取締役  
全ての人間は、「食・農」に何らかの形で関係しています。是非一度、アグリゼミに参加してみてください。そこでの経験は、きっと皆さんの視野を広げてくれます。

修了生



田久保 英伸

ランドブレイン株式会社  
地域に関わる計画づくりから事業実践まで行う調査会社に勤めています。アグリゼミでは、先進的な地域や企業への視察を通じて、「実践者の視点」を学ばせて頂きました。

教員



都丸 孝之

慶應義塾大学大学院SDM研究科 特任准教授  
アグリゼミでは、質的研究アプローチを用いて小田原のみかん耕作放棄地の有効活用に関する調査・研究を行っています。海の一望できる最高の場所と一緒に研究しましょう！



## スペイン視察レポート

林 美香子

2016年9月28日～10月4日、「食による地域活性化」の先進例として、スペイン北部のバスク地方サンセバスチャンとカタルーニャ地方バルセロナで、農村地帯や消費の現場を視察してきた。国家財政が逼迫しているスペインだが、実は世界有数の観光大国で、国際観光収入で世界2位、国際観光客数で世界3位という実績がある。

特に印象に残った視察先を紹介しよう。美食の町として知られるサンセバスチャンは、豊富な食材を活かしたミシュランの星付きレストランが多く、またバル(食堂とバーが一緒になった店)の人気などから、多くの観光客を集めている。旧市街のバル巡りは、風情もあり楽しく、価格も味も満足度が高いものだった。シェフたちがレシピを公開することで地域の食のレベルが向上し、また料理をテーマにした世界料理学会の開催などから、食による地域活性化の成功例として注目されている。

絶滅の危惧があったバスク豚を復活させた農家は、豚の飼育だけでなく、豚肉の加工所や豚料理のレストランを営み、大きな成功を収めている。

古くから続くバスクワイン・チャコリの家族経営のワイナリーは、試飲会や講習会で、地元客、観光客の受け入れも、農村ツーリズムを実践している。

食の人材育成に力を入れるモンドラゴン大学バスククリナリーセンターは、行政の支援だけでなく、企業からの協賛金も得て2011年に開校した食の専門大学。料理人のほか、サービス従事者、食の研究者などの養成に力を注いでいる。

バルセロナは、ガウディのサグラダファミリアなどの有名建築や、ピカソやミロの文化遺産が観光の目玉で、スペインでもトップの人気。飛行機や大型旅客船などで、年間2700万人の人が訪れている。海の幸に恵まれ、バル巡りも人気だ。有名チョコレート店がガウディの特徴的モチーフを高級チョコのデザインに取り入れているなど、食と観光の巧みな連携も実感した。

今回の視察で強く印象に残ったのは、地元食材への徹底的なこだわりと人材育成の重要性だ。また訪れた各地のレストランや市場は、観光客だけでなく、地元の人たちが郷土の食を楽しんでいる様子が伝わってきた。インバウンド客に話題が集まりがちな最近の日本だが、地元客と一緒に「食による地域活性化」を実現させるという視点も不可欠と感じた。



サンセバスチャンのバル街



バスク豚の放牧の様子



バル店内



バスク豚の加工



バスク豚レストラン販売コーナー



バスクワインチャコリ



バスクワインチャコリ



モンドラゴン大学バスククリナリーセンター



モンドラゴン大学実習風景



バルセロナの市場

## 第5回 農業・農村・地域活性化セミナー報告

2016年8月26日 日吉キャンパス協生館CDF教室

農都共生による地域づくりの重要性を広めることを目的に、慶應SDM研究所農都共生ラボなどの主催で開催している公開セミナー。

今回のテーマは「地域の宝を活かした持続可能なツーリズム」。首都圏は勿論、佐賀県、福井県など全国から、研究者、地域づくり実践者、農業関係者など80名を超える方が集まり、持続可能なツーリズムや、農業観光への関心の高さを感じた。

講演は、株式会社JT総合研究所篠崎宏さんによる「地域経済における農業観光の将来モデル」。沖縄の闘牛文化等を事例にした農業・農村のサービス経済化の話など、とても興味深い内容だった。中でも、観光産業における知的財産のモデル化は斬新な提案で、林特任教授との対談でも、熱のこもった議論が続いた。



## 2016年度 農都共生ラボ活動成果

【論文】

■保井俊之、坂倉杏介、林亮太郎、前野隆司  
「DSMとCMMを用いた地域活動のつながり可視化・構造化モデルの提案」  
地域活性研究 Vol.7, 2016年3月

■林 美香子

【記事掲載】 『開発こうほう』 2016年8月号  
「新たな北海道総合開発計画に関するシンポジウム報告」

【講演会・フォーラムなど】

- 『新たな北海道総合開発計画に関するシンポジウム』 2016年5月17日 札幌市 パネルディスカッション「新たな北海道総合開発計画の推進」パネリスト
- 『農機連携フォーラム2016』 2016年7月14日 札幌市 パネルディスカッション「食と景観を活かした農業観光の取組と課題解決に向けて」コーディネーター
- 『地域政策研究セミナー』 2016年8月9日 札幌市 「農都共生の大切さ」講演
- 『北海道米フォーラム』 2016年9月7日 札幌市 「お米を使ったおもてなしと地域づくり」講演
- 『地域経済セミナー』 2016年1月11日 網走市 「食による地域づくり～北海道の未来」講演
- 『農村活性化シンポジウム』 2017年2月6日 札幌市 パネルディスカッション「活力ある農村地域の実現に向けて」コーディネーター