

このまちの課題

「チーム茅ヶ崎」で解決しませんか。

**「食」から未来へ
協働のタイオミズム!!**

平成27年度 市民提案型協働推進事業

特定非営利活動法人NPOサポートちがさき・茅ヶ崎市

特定非営利活動法人
NPOサポートちがさき
代表理事 益永律子



<はじめに>

企業もNPOも行政も垣根を無くし、お互いが顔の見える関係をつくる。そして、それぞれ得意なことを持ち寄ってこのまちの課題を解決するという「協働（パートナーシップ）」によって、お互いの想いの実現が加速する。

そんな未来を夢見て始まったのが、特定非営利活動法人NPOサポートちがさきの「企業とNPOのマッチングプロジェクト」です。

この話が持ち上がった平成22年から、企業関係者、NPO関係者、市民、行政職員が集まったの研究会や平成25年度協働推進事業をはじめとする様々な活動に取り組み、徐々に顔の見える関係づくりが進みました。その中で、「顔の見える関係から協働関係に発展するためには、お互いがどんな想いを持ってどんな取組みをしているのか、ということが見えなければならぬ」という課題を認識しました。

そこで、平成27年度協働推進事業「企業・NPO・行政の協働に向けた『見える化』事業」として、当団体は茅ヶ崎市の市民自治推進課、企画経営課、産業振興課の3課と「見える化」の取組みを進めさせていただき、本冊子を発行することができました。

今回は、これまでの関係づくりを最大限発揮できる「食」をテーマにしました。掲載できた団体や企業数はまだまだ少ないですが、こうした取組みが異業種間で相手の取組みへの関心につながり、新しい価値の創出へつながっていくことを願っております。

まちの課題を行政だけで解決していたのは、遠い昔の話です。

「チーム茅ヶ崎」一丸となって、このまちの未来を明るくしませんか。

最後になりますが、今回「見える化」をするにあたってヒアリングなどに協力をしてくださった皆さま、誠にありがとうございました。

目 次

<プロフィール>.....	1
<全体を通して>.....	1
<ヒアリングによる「見える化」結果>.....	2
企業・個人事業主	
JAさがみ 組織経済部 販売課.....	3
伊右衛門農園	5
農業生産法人 株式会社大竹農園.....	7
鈴木農園	9
有限会社 北村水産.....	11
株式会社 なんどき.....	13
株式会社 浜田屋.....	15
亀井工業ホールディングス株式会社	17
(すこやかキッチン事業 グローバルキッチン株式会社)	
株式会社ケイ・フロント・サービス	19
松尾建設株式会社	21
特定非営利活動法人・市民団体	
NPO法人 湘南スタイル	23
NPO法人 湘南フードリサイクル	25
NPO法人 まちづくりスポット茅ヶ崎 / CAFE POE	27
温故知新 開工房.....	29
萩園ファーム21	31
福祉・介護農園普及推進会	33
大学	
文教大学健康栄養学部管理栄養学科 笠岡研究室.....	35
文教大学健康栄養学部管理栄養学科 穀菜果食研究室.....	37
<行政職員との座談会～「食」から未来へ～>.....	39
<終わりに>.....	45

<プロフィール>

団体名 特定非営利活動法人NPOサポートちがさき
住所 〒253-0041 茅ヶ崎市茅ヶ崎3-2-7
茅ヶ崎市民活動サポートセンター気付 LC NO.61
代表理事 益永 律子

公共的社会的なNPOが互いに学び、連携し、チカラをつけるために、情報・交流・相談の支援、行政との橋渡しなどを行ってきました。さらに活動分野内や分野を超えたNPOの支援を推進し、NPOと行政や企業とのパートナーシップによる社会的な仕組みづくりを提案し、新たな市民社会の実現に向けた取り組みを行っています。

<全体を通して>

今回「食」を切り口として、企業やNPO、行政や大学（以下「企業やNPO」）の取り組みについてヒアリングしてきた。

一口に「食」といっても、多様で難解な課題が潜在している。

「食育」一つをとっても、「子どもに対する食育」、「子どもを支える大人に対する食育」に加え、「市内の生産者が伝えたい食育」など様々である。

また、超高齢化社会における本市では、高齢者の食生活を支えるという視点も無視することはできない大きな課題である。

しかしながら、その課題に果敢に挑む様々な方が存在し、解決に向けて取り組んでいることもヒアリングを通して明らかになった。

企業やNPOなど各セクターから、互いの専門性を発揮した協働の成果や目指す将来像の報告を受ける中で、更なる発展を目指すため重要であると据える要素が「自分たちの活動を地域に知ってもらうこと・地域の信頼を得ること」であり、達成するための共通のキーワードが、各セクターの活動の『見える化』であった。

茅ヶ崎では、様々なセクターを構成する企業やNPOが、それぞれの視点で、専門性を生かしながら研究し、実践しており、将来、それぞれが融合することで大きな成果を達成することができる予兆を感じることができた。

『見える化』は、複数の主体が、共通の目標や目的に気がつき、互いを知り、尊重し合いながら事業に取り組むという協働の理念を達成する環境づくりに寄与する要素であり、予兆を現実にする解決策である。

本事業で目標に据えた『見える化』が、茅ヶ崎の歯車を構成する各セクターに響き合い、成果に結びつくことに期待したい。

<ヒアリングによる「見える化」結果>



企業・個人事業主

- JAさがみ 組織経済部 販売課
- 伊右衛門農園
- 農業生産法人 株式会社大竹農園
- 鈴木農園
- 有限会社 北村水産
- 株式会社 なんどき
- 株式会社 浜田屋
- 亀井工業ホールディングス株式会社 (すこやかキッチン事業 グローバルキッチン株式会社)
- 株式会社 ケイ・フロント・サービス
- 松尾建設株式会社

特定非営利活動法人・市民団体

- NPO法人 湘南スタイル
- NPO法人 湘南フードリサイクル
- NPO法人 まちづくりスポット茅ヶ崎 / CAFE POE
- 温故知新 開工房
- 萩園ファーム21
- 福祉・介護農園普及推進会

大学

- 文教大学健康栄養学部管理栄養学科 笠岡研究室
- 文教大学健康栄養学部管理栄養学科 穀菜果食研究室

JAさがみ 組織経済部 販売課



基本情報

所在地	藤沢市打戻1907-1	E-mail	HANBAI-IN@sagami.kn-ja.or.jp
TEL	0466-48-2811	URL	-
FAX	0466-48-2317		

背景・事業概要

JAさがみでは、農業生産者が直接消費者に販売可能なプラットフォームとして成功事例となった「わいわい市」を実施している。

皆でネーミングした「わいわい市」には、次のような意味が込められている。
わ→会話（おしゃべり）・い→井戸端（情報交換）・わ→和（なごやか・おだやか）
い→易（やさしい、容易、手軽）

PRポイント・得意なこと

農業生産者が直接消費者に販売できる「わいわい市」は、単に販売する場所にとどまらず、参加者同士の交流が生まれており、スーパーや八百屋とは違った魅力がある。

困っていること・求めていること

本当に良い野菜（売りたい野菜）と実際に売れる野菜にギャップがある。本当に良い野菜をもっと流通させるには、幼少期からの味覚教育が重要であるため、市やNPO等と連携したいと考えている。

さぼちがの一言！

「わいわい市」で売られているもの自体は特別なものではないが、皆にとっても愛されていると感じる。単に地元の野菜を売っている、というだけではなく、そこに会話が生まれ、笑顔になり、その地域をさらに好きになる循環のプロセスが自然発生的に生まれており、今後も様々な視点から発展の可能性がありそうだ。

地域の目線に立って、地域を第一に、そして優先的に考え、地域の資源、文化、歴史を大切に、持続可能な地域社会を形成していくことを目指した「ローカルファースト」という価値観が注目されているが、「わいわい市」にはそうした考え方が自然に根付いているのではないだろうか。

フアーマーズマーケットわいわい市について

生産者が直接農産物を消費者に届け、消費者にとっては地元でつくられた野菜が一堂に集まる地産地消のスーパーマーケットのような場所。その成功事例が「わいわい市」だ。毎日様々な生産者が旬の農産物を納品し、毎日何が美味しいのかワクワクしながら消費者は買いに来る。自然と地元で生産と消費の循環が生まれる。この仕組みの火付け役の一人である菊地さんに話を聞いた。



味覚に迎合するだけではダメ

「良い野菜＝甘い」ではない。わいわい市について、意外にも菊地さんは満足していなかった。もともと、良い野菜というのはどうして苦みが強い。それは虫の標的とならないよう、身を守るため、必然的に嫌がられる要素を含まうとするからそうだ。しかし、最近は一「良い野菜＝甘い」という評価になってしまっており、甘い野菜ばかりが並ぶようになった。本当に良い野菜と、実際に売れる野菜にはギャップがあるようだ。



よりよい「わいわい市」に

「本当に良い野菜と実際に売れる野菜にギャップがある現状を変えるためには、もっと抜本的な仕掛けが必要」と菊地さんは言う。10代から50代くらいまでを10歳ごとに細分化して、きっちり食育をしなければ、良い人材も、生産者も育たない。現状を変えるためには、地域の環境を踏まえた取組みが欠かせない。地域ごとに前向きな取組みを行うことで、「わいわい市」は今以上に良いものになりそうだ。



単に販売だけじゃない 地域の拠点

伊右衛門農園



基本情報

所在地	茅ヶ崎市香川 7-10-23	E-mail	-
TEL FAX	0467-51-3445	URL	http://members.jcom.home.ne.jp/iemon/

背景・事業概要

室町時代から代々続く伊右衛門農園の22代目の三橋さんは、「茅ヶ崎海辺の朝市」会の会長を務め、多品目の露地野菜を生産している。この農園で作られる「伊右衛門ブランド」は、食にこだわる多くのファンに支持されている。

大切にしている対面販売を市の内外で展開しており、毎週土曜日に「茅ヶ崎海辺の朝市」を実施しているほか、青山のファーマーズマーケットにも出店している。

担い手としての活躍のみならず、援農ボランティア養成講座の講師、新規就農希望者の研修受入れなど地域農業に果たす役割も大きく、平成26年度神奈川県優良認定農業者に認定された。

PRポイント・得意なこと

代々培ってきた技術と知恵、科学的なものの、有機的なものを適切に使い分けて、健康な野菜を育てている。

旬に合わせて、質のよい種を選び、畑と野菜の健康を保ち、新鮮なうちに届けることをモットーにしている。

担い手としてだけでなく、地域において強いリーダーシップを発揮している。

困っていること・求めていること

育てた野菜の評価が高いのはありがたい反面、他の事業者も今以上に支持が得られるよう、切磋琢磨していきたい。

同等の規模感で他の事業者も朝市を実施して盛り上げて欲しい。

また、給食野菜の担い手が不足していることを懸念している。

さぼちがの一言！

三橋さんは、単に担い手として農業に取り組むにとどまらず、茅ヶ崎の農業の未来を見据えて新しいことにチャレンジし続けている姿が印象的であった。また、農業の収益性が低く、新規就農者が増えないことに加え、担い手の高齢化が進み、給食野菜の担い手が不足することを懸念していた。三橋さんの強いリーダーシップのもと、担い手のやる気に火をつけることが大切だ。

新規就農者が増え、また担い手が今以上にレベルアップすることで、他にも朝市が増えることや、担い手同士の切磋琢磨を通じてもっといい野菜が増えることに期待している。



対面販売で互いが育つ
毎週土曜日、「茅ヶ崎海辺の朝市」では、家族で出かける楽しみや、ご近所同士や知らない人が野菜でつながる交流が生まれている。お客さんも農家も互いに育てられるのが、対面販売のいいところだ。
かつて「朝市」が低迷した時期に、三橋さんは、やる気のある若手の農家を集めて、若くて元気な市職員と一緒に朝市を廻らせた。
茅ヶ崎の一番の財産は、地元を愛する人たちの心意気だ。

朝市で野菜の魅力を満喫
出店者の多くは減農薬に取り組みしており、安心・安全な農作物を提供している。
また、旬を意識したものを売店しており、季節の移り変わりが肌で感じられる。一番おいしい旬のものは、夏は青っぽい味、冬は滋味深い味になるのだ。



伊右衛門農園22代目の三橋さん



やる気に火をつけるしかない
「耕作放棄地をはじめ、空いている農地を活用しきれない。これらを活用して新規就農者を増やすことができれば、もっといい野菜を育てられる可能性があるのに、もったいない」と三橋さんは言う。
地権者の事情、制度や仕組みなどが複雑に絡むため、簡単なことではない。
三橋さんの強いリーダーシップのもと、担い手のやる気に火をつけることが大切だ。

やる気に火をつける茅産茅消

農業生産法人 株式会社 大竹農園



基本情報

所在地	茅ヶ崎市芹沢3003	E-mail	-
TEL	090-4006-2329	URL	http://ohtake-farm.co.jp/
FAX			

背景・事業概要

「減農薬栽培にこだわる、湘南・茅ヶ崎の葉っ菜専門農家です。」
 農業生産法人として、今までどおり減農薬にこだわった野菜作りはもちろん、積極的に小・中学校の社会見学を受け入れ、食育と農地保全の意味を伝えている。大竹農園の掲げるコンセプトは、持続可能な農業経営を通じた「里山の再生・保全・承継」である。このコンセプトに沿って、これから土産品の開発や市民交流カフェの設立、観光農園事業・食育事業にもチャレンジし、そして皆様と一緒に地域を、日本の農業を盛り上げていきたい、とのことだ。

PRポイント・得意なこと

- ① 小松菜・ほうれん草などの葉っ菜の専門農家
- ② 減農薬への取組み
- ③ 農地再生プロジェクトを開始
- ④ トウモロコシ・落花生の収穫体験

困っていること・求めていること

人件費が大きな課題。大規模化するにしても、雇用無しに実現はできないが、採算を確保するのが難しい農業経営において、シルバー人材の活用や、新しい切り口で農業に「参加」する仕組みづくりが必要である。

さぼちがの一言！

「農業」と聞いたときに抱くイメージに、私たち農家でない者からすれば、ビジネス性を含めて考えないことが一般的だ。大規模農業と聞いても、それが具体的に何へクターなのか、そのために必要な諸条件は何なのか、ということを中心に考えず、「経営感覚」などという言葉で外野からコメントをしてしまいがちである。しかし、大竹さんは本気で農業ビジネスを実践している方であり、単なる金儲けではなく、農業振興や、人々のライフスタイルまでも「巻き込んで」農業を盛り上げようとしている。土に触れる、一緒につくる、美味しいものを食べるなど、私たちが元来当たり前のことのようにしてきたはずのところに、新しくスポットライトを当てようとする大竹さん。土地活用や、食、企業研修、青少年をはじめとする教育、さらにはもっと多くの事業や視点で、コラボレーションが実現できそうだ。



農協に属さないという選択
 農家といっても様々な人がいる。そんなことを実感させてくれる人物が、茅ヶ崎里山公園のすぐそばにいた。大竹農園の大竹孝一さん。40歳を少し過ぎた彼は、地元の農業協同組合の出荷組合に属さず、安定や安心を放棄する代わりに、団体ゆえの様々なジレンマを抱えず、自身の育てる作物の価値を高めることに注力し、自らのブランドを確立させている。その覚悟は、四六時中これからの農家のあり方を考えているように見える。

セリ↓相対取引の大変革
 「農業は昭和50年代に大きく変わったんです」と大竹さんは語る。昭和50年代までは、生産された作物は、セリという市場で流通していたため、客観的な価格が認められていた。しかし、昭和50年代の途中から、次第に市場と生産者との相対取引が増えた。また、近年では大型直売所が多くなり、消費者と生産者の距離が近くなったため、消費者と直接関わる必要が出てきた。この大きな転換により、農家が果たす使命として、美味しく安心して食べる野菜を生産するだけでなく、付加価値をつけて消費者に届けることが求められ、農家としての生き残りには欠かせない要素になっている。



農地再生がライフスタイルに
 現在、大竹さんが仕掛けようとしているプロジェクトがある。詳細はこれから明らかになるようであるが、休耕地を一般の消費者と一緒に開墾し、農地として再生する取組みのようだ。土に触れたい、自分でつくりたいという現代消費者のニーズと、農業を振興したいという社会的ニーズとをマッチングさせる可能性を秘めているこのプロジェクト。今後も大竹農園からは目が離せない。

農園を軸に地域や農業を盛り上げたい！

鈴木農園



基本情報

所在地	-	E-mail	-
TEL	-	URL	http://www.shonan-style.jp/project/hatake/
FAX	-		

背景・事業概要

農家として代々、農業を営んできたが、父親が高齢となり人手が足りなくなってしまった。新たに人を雇用することは難しいが、かといって荒廃農地にもできない。この農地の活用をどうするのか悩んでいたところ、NPO法人湘南スタイルから「ふれあい畑」というプロジェクトの提案があった。これは現に使っていない農地を、貸農園として会員に有償で貸し出して農業を行ってもらい、鈴木さんは会員たちの指導者となる、というもの。会員集めと保険加入は湘南スタイルに委託しており、鈴木さんは農業だけに専念することができる。

実際、反響は予想以上のものだった。指導者付きであることが会員の安心につながっており、現在では申込み多数のため、キャンセルせざるを得ないこともある。「ふれあい」という言葉が表すとおり会員相互の交流もあり、Facebookでグループを作って連絡を取り合っている。会員の年齢層は30代から40代が多いが、20代夫婦や70代も参加している。

PRポイント・得意なこと

代々続く農家としての豊富な農業知識と経験に加え、アメリカ留学で身につけた経営のノウハウを有している。また、深い見識のみならず、会員から慕われる鈴木さんの人柄こそ、この農園の一番の強みかもしれない。

困っていること・求めていること

農家全般に言えることだが、やはり人手不足という問題がある。通年で不足しているわけではないが、作物の収穫時期に人手が必要。

さばちがの一言！

「ふれあい畑」というマッチング事例は農業における一つのイノベーションである。活用されていない農地を、希望者にただ貸すというだけでなく、コンサルティングの価値を付加させることによって、一つひとつは小さくとも、農地に家庭菜園以上の価値を持たせているのは実に素晴らしい。

このような、作業員からコンサルタントへの転換は、農業に限らず、あらゆる業態で新時代を切り開くテーマになっており、このモデルが広まれば、もっとこのまちが豊かになると期待している。



鈴木農園 鈴木 稔彦さん

ビジネスとしての農業
アメリカで農業経営を学んだ鈴木さんは、欧米と日本との間で農業を営む環境に根本的な違いがあると話す。
「アメリカでは農業も自由競争となっています。日本のように補助金で収入を補てんする形ではないため、農業者の創意工夫があり、大規模農園化しなければ成り立たないことを市場が証明しています。しかし、日本ではそのような競争原理が生まれる環境がなく、農家がひとまず暮らしている程度の収益があれば良いという環境になっており、それゆえに補助金制度がなくなるといって構造になっています」

農業課題と援農ボランティア
「5年先、10年先を見据えて経営を考えると、労働力不足は深刻な課題です。日本の農業は、家族経営が一般的です。この茅ヶ崎では、農業補助の一端として「援農ボランティア」という制度がある。市民が農家の手伝いをしながら、農業技術の習得や、健康づくりを推奨する制度であるが、制度自体がほとんど知られておらず、また、実施上の難しさについて、「仕組みとしては良いと思います。ただ、農家の方はうまく活用ができないんじゃないでしょうか。家族経



営が基本である日本の農家では、家族以外の方に手伝わってもらうための環境がほとんど整備されていません。例えば農作業中にトイレに行きたくなっても、畑にはトイレがない。行こうと思つたら、農地に隣接する、農業者の自宅に立ち入らないといけない。農業者の中には他人を家に入れることを嫌がる人もいます。ただ、一人受け入れてみれば意識も変わるかもしれません」と鈴木さんは語る。人を雇うとなればその環境整備が必要となる。そのため投資費用と人件費を考慮すると、いくら労働力不足と言っている、なかなかそのハードルは高いのかもしれない。

農家が持つマッチングの可能性

株式会社 なんどき



基本情報

所在地	茅ヶ崎市今宿1024	E-mail	-
TEL	0467-83-2775	URL	http://www.nandoki.co.jp/
FAX			

背景・事業概要

昭和45年に「ドライブインなんどき」を現地に創業。昭和63年に「レストランなんどき牧場」に事業変更し、地域密着型の本格レストランとして生まれ変わる。平成20年には地産地消をテーマに、店舗外販売のための商品を開発。イベントや催事などで多数出店するようになり、平成21年には別棟に「食彩市場」を設置した。

店を代表するオリジナルメニュー「茅ヶ崎メンチ」は、かながわフードバトル金賞や、かながわグルメコンテストグランプリ受賞、という高評価を得ている。

また、横山さん自身も青年会議所、消防団などの活動を契機に地域との関わりを強く持つようになり、平成24年より茅ヶ崎飲食店組合の代表を務めている。

PRポイント・得意なこと

地域密着型レストランとして、安全・安心な新鮮素材を中心に、県内産のお肉を使った「茅ヶ崎メンチ」、地元農家とコラボした「湘南まるごとピクルス」など人気商品を生み出している。

イベントや出張販売など、店外に積極的に出店し続けてきた積み重ねは、地域に浸透してきている。

困っていること・求めていること

待ちの商売から、外に出てPRする移動販売を展開して、誘客の道筋をつけながら地域を元気にしている。

「それぞれの飲食店が特徴を出して茅ヶ崎ブランドのファンを増やしたい。定期開催のマルシェも計画中である」と横山さんは語る。

農産品、水産品に関する情報は常にアンテナを張っている。

さぼちがの一言！

まさに地域密着型、そして、地産地消をテーマに掲げ、茅ヶ崎飲食店組合をけん引する大きな存在である。特に地元を愛する姿勢は言葉にも行動にも表れ、ヒアリングに多くの時間は割けなかったが、地元中学生とのコラボによるお菓子の製作に際しては、横山さんならではの行き届いた指導を目の当たりにした。

今後は、地域ブランドの商品開発を通じて、地域での加工場設置への期待を持っているとのこと。大学や農家など行政を含め、実質的な協働へつながるのでは、と希望が持てる。



まずは地産地消
茅ヶ崎市が実施した規格外米を活用した新商品・新メニュー開発の募集に横山さんも手を挙げ、「茅ヶ崎アングラー」を開発した。
地産地消の商品として魅力アップに生かしたくても、安定した量の確保などの課題もあり、今は材料を独自調達しているようだ。

味覚教育の大切さ
「3歳をめどに子どもには美味しいものを覚えてほしいし、いい味を教え込む必要がある」と味覚教育の大切さを語る横山さん。
茅ヶ崎青年会議所の交流事業「おもいやりピレッシ」に協力し、萩園中学校の生徒と一緒に屋台村のブースを企画・運営。揚げ菓子の試作を何度も繰り返して、色んな味付けにもチャレンジした。
料理は、良い素材を使い、良い味付けが大事なのはもちろんだが、いらつしやいませ、ありがとうの心や思いやりを持って地元食材を使ってほしいとのこと。
現場での優しく丁寧な指導こそが、まさに食育そのものである。



農産品一次加工工場への期待
なんどき牧場は、茅ヶ崎メンチやオリジナルソース、地元野菜のピクルス等も製造しており、地元産の食材の確保には苦労してきた。
第一次生産物を粉末やペーストに一次加工する工場の設置は、常日頃横山さんが口にしてのことだ。福祉作業所を運営する社会福祉法人やパン屋からも加工品の使用ニーズは感じる。六次産業化の推進と合わせ協働の大きな軸になるのではないだろうか。

農産物の加工拠点へ大きな期待を寄せて

株式会社 浜田屋



基本情報

所在地	茅ヶ崎市幸町 2-10-108	E-mail	-
TEL	0467-83-7996	URL	http://www.hamadaya.net/
FAX	0467-88-0957		

背景・事業概要

平成28年は創業して55周年になる。商店としてはそれ以前から乾物屋として営んでいた。現在は、店舗でのお弁当・和惣菜販売（湘南地域に6店舗）と、配達での仕出し弁当が主な事業。出汁がきいた煮物が入った幕の内弁当や、手づくりの和惣菜を提供している。さらに、配食サービスも手掛けており、こだわりのある食事を届けている。

PRポイント・得意なこと

高齢者への配食が安価な大量生産の料理ではなく、家庭料理の延長になるよう、日替わりメニューの「夕食膳」を陶器の器で毎日お客様へ配達している。お食事を楽しんでいただけるように季節の行事（ひな祭り・クリスマス）等の特別メニューも用意している。

また、全体を通して、できるだけ地元食材（湘南・三浦）を用意できるように心がけている。さらに、原材料・アレルギー・消費期限等を必ず表記するようにしている。

さぼちがの一言！

「出汁をしっかり取ることが大切。」手間をかけることを惜しまずやっ行って行こうというこの表れである。出汁を買うこともできる時代であっても、しっかりと出汁をとって煮物等に使用したい、使ってほしい。和食をしっかりと作ることは、おいしい料理を作るための最低限の心得であり、マタニティ料理教室や離乳食指導にも繋がる。

同様の視点を持った市民活動団体等もあることから、このような機会を市民活動団体等や行政と連携して設けることで、和食の大切さをさらに伝えていけるのではないだろうか。

困っていること・求めていること

『伝える』事の大切さを再認識している。和食文化の大切さを意識し、商品を通じて伝えていく事を心がけており、これまでの歴史の中で培ってきた地域とのつながりを大切にして、地元で愛される濱田屋を創っていきたい。

さらに今後は、自社だけでなく、様々な団体と関係を持ち、メッセージを伝えていきたい。



歴史のあるちがさき濱田屋
茅ヶ崎市民で「濱田屋」を知らない人は少ないのではないだろうか。濱田屋は明治・大正・昭和の激動の時代を、乾物業を営む商店として歩んできた。仕出し弁当のお届け料理を商いとしたのは、昭和36年。以来、潮風香る茅ヶ崎南湖を発祥の地に、湘南地域に根ざしたお届け料理専門店として、「安心安全な素材」と「手づくり」「丁寧」だわり、先代から引き継がれた味を守っている。長い間この茅ヶ崎の地で愛されているという事は様々な工夫があつてこそだろう。

まちとつながる意義

濱田屋が歩んだ長い歴史の中で培ったのは「料理」だけではない。「地域とのつながり」もその一つである。「濱田屋さんに入るとたくさん地元の人やチラシ等が手に入る」と地元の人は言う。お店と地域になるべく接点があるようにと、様々な団体のお知らせを置くようにしている。「南湖みんなでやんべえよ」や茅ヶ崎映画祭等に参加し、地域に根ざした会社作りを目指している。



今後のちがさき濱田屋

お弁当といつても様々な。濱田屋のお弁当や宅配はできるだけ地元食材を使った安全安心な手作りを意識している。その食事を食べてもらい、出汁などの本当のおいしさを知ってもらえたらと考えているという。それらを伝えるために、市内で活動する市民活動団体等と連携して出汁の取り方等をテーマとした料理イベント等の機会を作りたいと考えている。

平成28年には駅前の南口店の改装工事を予定しており、より様々な方が気軽に立ち寄れる場所になるように計画 중이다。



地域とともに発展する企業に！

亀井工業ホールディングス株式会社

すこやかキッチン事業
グローバルキッチン株式会社

ご高齢者向け配食サービス

すこやか
キッチン

基本情報

所在地	茅ヶ崎市茅ヶ崎 3-2-6	E-mail	info@sukoyaka-k.jp
TEL FAX	0467-87-1158	URL	http://www.sukoyaka-k.jp/

背景・事業概要

建設業を中心とする亀井工業であるが、『まち・ひと・未来を健やかに』というビジョンのもと「食を通じて、安心、安全、便利さを提供していきたい」と、すこやかキッチン事業を行うとともに、事業会社であるグローバルキッチン株式会社において食に関する事業を行っている。

PRポイント・得意なこと

茅ヶ崎市に根付いた企業ならではの事業を展開している。本事業では、管理栄養士の監修のもと、栄養バランスの優れたお弁当を、1食から宅配している。
さらに、お弁当に加え、それ以外の付加価値を付けることに高い意識がある。クリスマスなどのイベント時には、従業員のアイデアでお菓子を付けるなど、コミュニケーションが生まれるきっかけをちりばめている。

困っていること・求めていること

日常的に配達サービスを行う中で、高齢者の方が、市内でどんなイベントが行われているのか、どんなサービスが受けられるのか、情報を欲していると感じる。知りたいと思う気持ちは、外へ出る意欲の第一歩でもある。
お弁当の配達をきっかけに、行政サービスやイベントなど、市内の様々な情報を、お弁当にプラスして、豊かな暮らしを送る手助けとしたい。

さぼちがの一言！

建設会社が建築だけではなく、暮らしのデザインを行っている。行政であっても、企業であっても、正面から高齢者宅を訪問したところで、ニーズを把握するのは難しく、やはりサービスとして選んでもらえる施策を打たねばならない。
宅配して届けるだけでなく、その場で話をする。創意工夫しながら、すこやかキッチンの取組みを拝聴し、そこから出てくる、またはこれから出てくるニーズに、このまちの未来を考えたときにどのようなフォローアップが必要なのか。そんな視点で協働のコーディネーターができると良いのではないかと。

高齢者向け配食サービス

高齢者向け配食サービスの市場規模は急速に拡大しつつある。少子高齢化がすでに当たり前のようになっている今、高齢者の方々が暮らしやすいまちづくりのための第一歩は、自分の家で生活ができる環境づくりだろう。そこに目を向けたのが、亀井工業ホールディングスが実施する、すこやかキッチン事業である。

食事を届けるだけではない

配食サービスである以上、食事を指定された時間に届けることが仕事である。しかし、それだけではない。「お弁当を配達してからは、1時間話をすることもありました」と吉田さんは言う。高齢者の方々の中には、1人での暮らしをさみしいと感じている方もいる。楽しく話ができることが、暮らしの支えに繋がる。「届けるだけではなく、元気がどうかの確認を含め、その場でのコミュニケーションを大切にします」

こころを届ける献立を

同社所有の事業会社のひとつ、グローバルキッチン株式会社は、介護福祉施設における食事提供のサービスを行っている。管理栄養士が考える栄養バランスの保たれた食事を提供する中で、「レストランのような食事を提供しよう」というコンセプトを大切にしている。
栄養摂取の作業のためだけではない、食を楽しむことが、生きる楽しみにつながる。



おいしいという素朴なニーズを

もともと、建設会社である亀井工業ホールディングスは、建設会社としての発展を現在も進める一方で、豊かな長寿社会の実現に向け、企業活動として可能なまちづくりへの参画を行っている。
年齢を重ねたからといって、体に良いものだけを食べたいのではなく、何歳になってもやっぱりおいしいものを食べていたい。
「お気に入りのメニューが届いたときの、皆さまの喜んでいただいた表情が印象的です」
すこやかキッチンの吉田さんが、嬉しそうにそう伝えてくれた。栄養や食べやすさに配慮された、美味しい食事が生活を彩る。



すこやかキッチン事業 吉田さん

食が彩る健やかな暮らし

株式会社 ケイ・フロント・サービス

おいしさ・選べる楽しさ



基本情報

所在地	茅ヶ崎市松林 1-16-33	E-mail	-
TEL	0467-68-0030	URL	-
FAX	0467-68-0036		

背景・事業概要

「地域に存在感を示せる企業になろう！」

お客様から頼りにされるような存在でありたい、お付き合いの気持ちいい存在でありたいと考えて、事業活動を行っている。森永乳業の販売店「湘南ミルク&デザート」として、乳製品をはじめ、肉、卵などの宅配を実施。これまで培ってきたノウハウを応用し、配食サービスを展開することに。

PRポイント・得意なこと

森永の宅配で培ったノウハウ。特に地元の販売網と、テレマーケティングで培った営業力があること。

困っていること・求めていること

子育て中の方など、短時間しか働けない方でも構わないので、配食事業を手伝っていただける方を募集している。

さぼちがの一言！

女性経営者・企業やNPOとの協働など、時代のキーワードをそのまま体現したような企業である。森永の販売店として培った配送能力と、地元のつながりを十分に生かし、常に新しいチャレンジを欠かさない。その際には、雇用の創出にも大変重きを置いている。

株式会社ケイ・フロント・サービスの強みは、ズバリ地元の販売網。行政でも、他の企業でもなかなかリーチできない家庭に、定期配達の仕事がある。この強みには、様々な事業が親和性を持つのだろう。このたび立ち上げた配食事業も、その強みを十分生かしたものだといえる。

今後、いよいよこのようなネットワーク保有者が果たす地域における役割は無尽蔵に広がるものと思われる。今後のさらなる活躍が楽しみである。



配食事業のスタート
初めてお会いしたとき、こんなにバイタリテイ溢れる女性の起業家が、茅ヶ崎にいたのか、という衝撃を受けた。必要なら仕事を創る、という発想でどんどん突き進む。そんな前田さんが、市内飲食店として人気高いカンテイーヌ・マシユ、加納食堂と組み、平成27年度の茅ヶ崎市商店街にぎわい創出事業の認定を受け、配食事業を始めた。

茅産茅消を基本に
この配食事業は地元企業同士が連携したもので、市内3,000顧客を目標にしている。2軒のレストランでお弁当を作り、湘南ミルク&デザート社に納品、茅ヶ崎市内の宅配担当のママさんたちがそれぞれの地域の顧客へ配達する。

女性が働きやすい環境づくり
この会社は、子育て世代のママさんを積極的に雇用している。そのポイントは、「空いている時間を有効に使えるようにする」という視点。前田さんは、女性の空き時間を活用する為、テレマーケティング事業も伸ばしてきた。森永牛乳を配達する中で培ってきた市内の配達網を新しいビジネスに生かして発展させていく。

配食サービスは、安心・安全なものだけじゃなく、その大前提を押さえたうえで、京都の漬物や、スイーツを添えるなどし、お客様のニーズに合わせていくという。



× 加納食堂



×



湘南ミルク&デザート

ちがさき配食事業推進委員会

もっともっと女性がキーになる！

松尾建設株式会社



基本情報

所在地	茅ヶ崎市東海岸南 3-1-15	E-mail	-
TEL	0467-85-7118	URL	http://www.matsuokensetsu.co.jp/
FAX	0467-82-5000		

背景・事業概要

昭和16年、茅ヶ崎市松尾で、造園業の「松尾園」として創業。昭和27年から鷹（とび）職を兼務、昭和48年に、雄三通り沿いにショールームを設けた現社屋に移転したオーナーさんとの「ご縁」を大切に、「ストーリーのある家づくり」をモットーに、心から喜ばれる家づくりをしている。

企業活動は単に家づくりの領域にとどまらず、会社内の敷地を利用して行う朝市「ストーリーマルシェ」を主催し、良いものを提供しているオーナーたちと参加者の縁をつなげる場を設けている。ストーリーマルシェは隔月午前中で開催しており、開催回数は15回を数える。3年前に出店数5店舗、参加者100名程度からスタートし、今では出店数15店舗、参加者400~500名を集めるまでに成長した。

PRポイント・得意なこと

「ストーリーのある家づくり」というモットーがこの取組みを生み出し、良いものを提供するオーナーたちと地域住民の様々な出会いをもたらしている。また、取組みに多くの者が共感し、地域におけるリーダーシップを発揮している。

困っていること・求めていること

ストーリーマルシェへの期待はますます高まっており、開催頻度や時間等の拡充の要望が多く上がっている。一方、人身体制的に開催頻度や時間を増やすことが難しい。主体的に動くことができる人材や企業が他にあれば、これらの要望にも応えられるのではないかと考えている。

さぼちがの一言！

代表の青木さんのこだわりは、本業の建築へのこだわりだけでなく、食に対するこだわりにも派生している。出店者に対しても、ストーリーマルシェへの出店をきっかけとしてさらに飛躍してほしいという気持ちを持っているようだ。

この地域はお祭りや地域のイベントが少ないため、このマルシェへの期待は高い。3年間の参加者の増加数からも、マルシェが順調に地域に浸透し始めていることがわかる。一方で、場所や人身体制等の問題から拡充が難しいことが課題。出店者が青木さんのように地域でリーダーシップを発揮している人材と出会うこと、または青木さんが新たにリーダーシップを発揮できる人材と出会うことによって、取組みが発展するかもしれない。



代々受け継がれているこだわり
小さい頃を振り返ると、いつもそばにある家業の道具で遊んでいた。うだ。鷹をしておいささまが突然亡くなられて、もつと聞いておけばよったと振り返る青木さん。その横顔に、素材へのこだわり、丁寧な仕事への情熱が受け継がれていることが伺える。
ショールームでひときわ目を引くのは、部屋全体を温かく包むベレットストーブ。「煙も出なくて、芯から温まる。ストーブのベレットを作る機械を作って、みんなに使ってほしい」と夢は膨らむ。

ストーリーのある家づくり
人の暮らしに必要なものは家だけではない。そこに住む人がいて、その人たちには生活があり、一日の活動がスタートして、帰ってくる場所である。人の暮らしが豊かになるために「食」は欠かせない。
家を建てるだけにとどまらず、ストーリーを意識し、どんな生活を営むのかというところまでをデザインした住まいの提案をする。それが青木さんのこだわりだ。



建設会社が主催する朝市
ストーリーマルシェ。「こことカラダが喜ぶちいさな朝市」として取組みを続けてきた。
家づくりのこだわりと同じように、ターゲットを絞って、人も素材も見つかる「おたく」だと自認する青木さん。どこへでも出かけて行って自分の目で見て納得したものを選ぶ。それを自身で謳歌するだけでなく、いいものの「縁」を結ぶ機会と場を提供することにもまた、強いやりがいを感じているようだ。

こことカラダが喜ぶちいさな朝市

NPO法人 湘南スタイル



基本情報

所在地	茅ヶ崎市新栄町13-48 フラシナビル 5F	E-mail	info@shonan-style.jp
TEL	0467-86-9200	URL	http://www.shonan-style.jp/
FAX	0467-82-3920		

背景・事業概要

住民活動の豊かで健全な発展と、地域住民をはじめ地域事業者の参加による住民主体のまちづくりを実現することをミッションとして掲げている。ローカル情報の発信と地域住民との対話を通じ、地域の活性化に資する事業を数多く提案、自らもその仲介役となって主体的に事業に関わっている。主な活動内容は、食や農に関するソーシャルビジネス、コミュニティ・ビジネスの提案及び実施、SNSを活用した地域コミュニティの構築、六次産業化支援コンサルティング等である。行政との協働の実績として、「おいしいちがさき」、「FuBoLaboちがさき」等のホームページの作成・管理も行っている。

PRポイント・得意なこと

多彩なネットワークを活用し、実践的なものを含め、様々な新規事業を打ち出している。特に茅ヶ崎市との協働事業を数多く経験しており、行政とコラボレーションすることのノウハウが蓄積されている。
また、Facebookを通じて情報発信を積極的に行っており、市民からの認知度も高い。

困っていること・求めていること

Webページにおける収入源はバナー等の広告料が主となるが、市との協働で作成したものは、広告のターゲットが限定的になるため、収益が上がるほどにはならず、自立した運営が難しい。

さぼちがの一言！

「ディズニーランドも良いが、茅ヶ崎市とその周辺には観光資源がある。もっと茅ヶ崎にも楽しめるコンテンツが沢山あることを色々な人に伝えたい」
茅ヶ崎市への熱い想いを、生き生きと語ってくれた市川さん。自ら子育てをしながら働く経験と事業を通じて得たネットワークを生かすことで同世代のママさんとの交流を深めている。そうした日常の中で課題を敏感に感じ取りつつ、豊かなアイデアを育み、形にしている。加えて、積み重ねてきた協働事業を通じて得た行政との信頼関係から、このまちの将来を見据えて他のNPOや企業に対し、行政との協働のヒントを導いてくれることを期待している。

Webが地域で果たす価値

近いのになかなかつながらない地域社会。現代の日本ならではの現象である。一方でインターネットの発達により、これまでにはつながらなかった海外とも一瞬で連絡を取り合えることができる。地域社会とネット社会。一見、相反する関係にも見えるが、地域をつなぐのもインターネットなのかもしれない。
湘南スタイルはローカルなポータルサイトの作成・運営を通して、訪問者や登録者間のWeb上での交流を生み出している。さらにイベントの開催を通じ、リアルな場での交流を図ることで、そのネットワークはより強固なものとなっていく。



ローカルへの貢献

「Webだけではカバーできないニーズに対して、実際にイベントを企画して、交流してもらおうことで、地に足のついた信頼あるサービスを提供することができる」と、市川さんは言う。
市との協働事業でスタートした子育て情報サイト「FuBoLaboちがさき」では、地域で子育てをするうえで役立つ情報を提供している。その他、行政・民間問わず開催するイベントを、依頼があれば無料で掲載し、紹介している。中でも、パパ向けのイベントがあまりないことに着目し、「パパと子」を対象として開催した平成26年度の「パパトコイイベント」では、来場者が約2,000人を達成するなど、大きな反響があった。



こういったWebページは、採算性よりも、「人に思いや情報を届けて、ローカルに貢献したい」という気持ちから作成したとのこと。
茅ヶ崎の良さを子どもたちのうちから知ってもらおうことで、その子が大きくなったとき、さらに茅ヶ崎に愛着を持つことができる。その連鎖を指して、湘南スタイルの活動はこれからも続いていく。

リアルをつなぐWebの存在

NPO法人湘南フード リサイクル



基本情報

所在地	茅ヶ崎市柳島2-9-47	E-mail	emhouse@coda.ocn.ne.jp
TEL	0467-82-1748	URL	http://www.emhouse.co.jp/
FAX	0467-89-3786		

背景・事業概要

NPO法人フードリサイクルでは、市内で生ごみを収集し、処理機で堆肥化している。堆肥は会員や農業者が野菜の肥料として利用したり、お花の肥料に利用。また、NPO活動と一体として展開する「にじまるファーム」では、上記の堆肥から野菜を育て、「無農薬野菜&自然食品店にじまる」として販売しているほか、「自然派レストラン虹色DELIにじまる」として料理の提供も行っている。

PRポイント・得意なこと

食資源が循環する仕組みの実証実験を行ってきた。企画書もあるため、協働の可能性を探りたい。

困っていること・求めていること

循環の仕組みづくりには多数の事業者で協力し合う必要があり、広くネットワークを構築したい。

さぼちがの一言！

虹色DELIにじまるレストランでは藤間栄一さんが店長を務めている。お父様である豊さんの活動を受け継ぐと同時に若い人材同志のネットワークを作り、仲間とともに「心と体の健康」のために様々な提案をする活動を展開している。

お話の中で、本当に地域の未来を考えて取組みをされているということを感じました。想いをカタチにするのは難しいが、少しやり方を変えれば実現ができることもある。協働がそのようなヒントになれば、と期待している。

フードリサイクル
「生ゴミ」をゴミではなく「資源」として活用する。
協働推進事業において材料となる「生ゴミ」は柳島小学校、共同調理場3校分、梅田小学校、生ゴミ処理機を使用している小学校3校から回収していた。1回の回収量は合わせて約300kg近い。年間では約19トンにもなる。
生ゴミをリサイクルするために、微生物が活躍する。微生物の発酵・分解能力は高く、ゴミに含まれる汚染物質を無害化し、良質な発酵肥料とする。生ゴミを資源として扱うことにより、処分にかかるコストとCO2が削減される。「資源循環のしくみ」にすることで、将来のゴミ問題も解決する、といった考えである。
藤間さんは、微生物の働きで作られた堆肥を有機肥料とし、それを市内の農家数軒にモニターとして実際に使用してもらっている。そうして出来た野菜を小学校で給食に用い、食資源循環の取組みを行った。「無害化された有機肥料を使うと、土が元気になる。そんな土から育った安心で新鮮な野菜を子供たちに食べてもらいたい」と藤間さんは言う。



持続可能なまちへ 投資の発想
藤間さんは過去に、茅ヶ崎市を持続可能なまちにするためのアイデアを、協働事業として市に提案している。協議を重ねた結果、協働事業ないしは事業委託という形式においても実現することはなかった。原因の一つに多額の初期投資があったという。
事業を始めるとき、ほとんどのケースで初期投資が必要となる。しかし、その初期投資に必要な自己資金が不足する場合には、いずれから調達しなくてはならない。また、



代表の藤間さん

投資をする場合には、その後の返済可能性を見込まねばならない。
もし仮に、藤間さんの計画を事業化し、かつ採算を合わせられるようにするのであれば、市と一緒に事業化していくという手法だけではなく、民間企業との協働や、あるいはNPO法人としての活動で資金調達を行うといった道もある。
資金の規模に制約があるのは当然であるが、藤間さんのように、より魅力的な茅ヶ崎をつくりたいという思いが込められたチャレンジについて、建設的な議論ができる土壌は、是非とも大切にしてほしい。

持続可能なおいしいまち茅ヶ崎

NPO法人 まちづくりスポット 茅ヶ崎／CAFE POE



基本情報

所在地	茅ヶ崎市浜見平11-1 ハマミーナ	E-mail	info@machispo-chigasaki.com (NPO法人まちづくりスポット茅ヶ崎)
TEL	0467-89-2501 (まちスポ茅ヶ崎) 0467-82-5884 (CAFE POE)	URL	http://www.machispo-chigasaki.com/ (NPO法人まちづくりスポット茅ヶ崎) http://cafepoe.jp/ (CAFE POE)

背景・事業概要

「地域に住む「まちの主演」のアイデア実現に向けて」

NPO法人まちづくりスポット茅ヶ崎は、地域で暮らす子どもからシニアまで幅広い世代の人が使える交流スペース「まちスポ茅ヶ崎」の運営を始め「多世代が参加できるイベントの開催」、「セクターを超え地域課題について話し合う場づくり」、「地域がより元気になるような企画を地元商店と共に形にする」などの活動を行っている。

「まちづくりがコンセプトのコミュニティカフェ『POE』」

NPO法人まちづくりスポット茅ヶ崎と、カフェの専門店である株式会社WATが共同運営するCAFE POE（ポー）。株式会社WATはまちづくりとまちの活性化に携わるカフェの店舗運営やコンサルタント業務を中心に展開。プロジェクトマネージャーの樋口さんがPOEの企画を担っている。スタッフの平均年齢は約30歳と若く、それぞれの個性を大切にしたい運営を心がけている。

PRポイント・得意なこと

「どの世代も楽しめるメニューを、思い思いのスタイルで」をコンセプトに、誰もが気軽に通え、「地域のたまり場」となるようなカフェ空間を提供している。

気さくなスタッフの明るさも手伝って様々な地域交流・企業交流が生まれ、多彩なアイデアの創発につながっている。

困っていること・求めていること

地域にまつわる「食」のアンテナカフェとして、生産者や地元企業と積極的な連携を目指している。

さぼちがの一言！

“住み続けられる魅力的なまちにしたい” そんな思いをかなえたい人が出会い、地域や世代をつなぐ交流の場「まちスポ」は、大和リース株式会社が地域のNPOと協働して全国5か所に展開する地域交流の活動拠点である。

まちスポのように地域特化型の中間支援団体が増えると、より幅広い住民参加が期待されると共に、NPOとの協働が地域により一層浸透し、「まちの活性化」につながるのではないかと。今後は非常に楽しみである。



まちづくりとカフェ
食を通じたコミュニティツールとして、カフェ事業を開始。具体的には地域の食材を使い、地元企業とコラボしながら、ローカルファーストの精神を大切に運営している。これがカフェという立場でのまちづくりにつながっていると考えている。また、カフェという人が集まる場所の特性を利用して、ワークショップなどが展開できると、地域の方々に喜ばれる場所になると考えている。

地域のひととの協働も
地域では、植栽のボランティア等もあり、そのような活動を一緒に行うことも考えているとのこと。そうやって地域に入っていく、地域から頼られるような関係をつくるのが、地域に根差した持続可能な事業につながっていくと、樋口さんは語る。



結局、人がすべて
このカフェを運営するのも、このまちを構成するのも、すべては「人」。このカフェが個性を発揮するにはまだまだ時間がかかるけど、そのためには働いてくれる人たちの個性が引き出されて、その集合としてカフェの顔が出来上がっていくと考えている。今後、地域の「ヒト」や「モノ」をつなぐコミュニティカフェとしての展開に期待したい。

カフェと一緒に地域コミュニティの場に

新知故温 工房開



基本情報

所在地 茅ヶ崎市萩園3625 E-mail onkochisin@kaikobou.com

TEL 090-5202-1448 URL http://kaikoubou.com/
FAX 0467-59-4199

背景・事業概要

温暖な茅ヶ崎で、ブルーベリーを12品種、500本以上栽培しながら、日々この土地に合う品種の選定や栽培技術向上に努めている。自慢のジャムやソース、クリームは社会福祉法人に製造委託している。よいものを世に送り出してハンディのある人により多くの給料を払い彼らの生活を豊かにすることがモットー。そんな彼らの仕事ぶりと頑張りや質のよい製品を生み出している。代表の高田さんは、獣医師の顔も持つ一方で、障害者も納税者になれるくらいの就労場所を作らなければならないという想いと、茅ヶ崎が誇れる特産品作りを目標に、この取組みを行っている。

PRポイント・得意なこと

湘南地域では初めて養液栽培でブルーベリーを栽培し、県内では2施設目。この栽培方法は、短期間で成木化ができ、すばらしい味のブルーベリーが収穫できる。加工品はフルーツの老舗(株)京橋千正屋でも販売されており、旬の生果は贈答需要に、冷凍果実は市内洋菓子店などに販路を有する。また、地産地消の観点から市内のサービス業より引き合いがある。不便な立地にも関わらず、今年度は1,000人以上の摘み取り客を迎えるまでになった。

困っていること・求めていること

農園作業、加工品製造など福祉とのコラボを継続しており、ハンディのある方も健常者も一緒に支えあい、地域の中で生活していくための一つの手段がブルーベリー農園である。次はイチゴの観光農園を開き、冬の観光客が減少する時期の集客手段として、また、ブルーベリーとイチゴを組み合わせて通年の仕事を皆に提供していきたい。ただし、現在の農地制度ではなかなか事業参加が難しいのが課題。

さぼちがの一言!

都市近郊農業の課題がある中、福祉とのコラボという視点で農業を実践しており、この姿勢を貫いている事に心打たれる。やがて建設予定の道の駅に加工場が建設できれば、ハンディのある方と健常者が一緒に作業している農園で、観光客が自ら摘み取った果実を道の駅の加工場でオンリーワンのジャム作りを体験して帰っていただけるだろう。そういう経験を通してところが豊かになり、幸せになり、リピーターになってくれるはず。道の駅に立ち寄った観光客には特別感が売りになるのではないかとまた体験型施設や観光農園があることで市内の滞在時間も増える。こうした目立たない、こつこつと福祉と農業のコラボを実践している方と巡り合えたことは、今回のヒアリングの意義をかみしめることができた1時間であった。

行政情報と障害者の就労

「ハンディのある人たちの特性に合った仕事をいかに作り、社会参加をさせて給料アップするようにすれば、税収もアップするし、当事者の生き甲斐にもなる。労働人口が減る中、福祉だけではなく民間も考えなければならぬ。」と語る代表の高田さん。たしかに、障害者には働く場所があるかどうか問題になりがちだが、本質的には自活できる環境を整えられているかどうかが議論されるべき。そこに光を当てることができれば、茅ヶ崎のポテンシャルはもっと高まるように思う。



観光としての茅ヶ崎

住民のこころが穏やかであり、優しく他人を受け入れやすくお互いが支え合っているという側面を見せたい。その中にハンディのある人も入っていてお互いが支え合う。相当時間もかかるが、そうした人の心に訴えるような茅ヶ崎の気質を創って、人を呼んだ方がリピーターになるであろうし、定住者も増えるのではないだろうか。

加工品について

加工品レシビは、フードコーディネーターや市内のシェフの協力を得



今後の展望

ハンディのある方たちに、いかに社会参加してもらおうか。地域の住民とどう共存共栄していくか、市のホームページに観光都市茅ヶ崎と題して「心の豊かさを求めて」と記載があった。観光ブルーベリー農園の取組みを通して心が豊かになって、幸せになって、今度はリピーターになって茅ヶ崎に戻ってきてくれる。目立たないがストーリー性のあることとにスポーツライトをあてる、緑の下の力持ちのような人、こつこつとやっている人の本質を見つけて、表面だけインフォメーションするのでなく、本質を知らせることが大事。この気持ちが続くと良い。温かい雰囲気や光景には特別感があり、きつと茅ヶ崎の売りになる。

加工は、近隣福祉施設では初めて瓶詰缶詰製造業の許可を取得した綾瀬市の福祉施設にOEM(相手先ブランド名製造)で委託している。道の駅に様々な体験施設が出来ると良い。その中でハンディのある人も一緒に働いている姿を見ることで心動かされるはずである。地域内外の人たちがふれあうことで、産業活性化につながる。

中長期で考え、信念を持って推進!

萩園ファーム21



基本情報

所在地	茅ヶ崎市萩園 1224	E-mail	-
TEL FAX	0467-57-0076	URL	-

背景・事業概要

萩園で農業を営む、萩園地区21名で当初構成された団体である。同会の目的は茅ヶ崎の農業の持続的発展に向かって寄与することであり、具体的には後継者の育成に取り組んでいる。
同会の恒例行事として会のメンバーが中心となって毎年秋に花と野菜まつりを開催している。

PRポイント・得意なこと

農業に関する経験、知識、想い。これまで、農業推進に関して、様々な取り組みを実施してきており、その実績と指導経験が豊富である。健康講座での指導や浜須賀小学校での生徒への指導、研修教員への指導など実践指導等における指導力への評価は高い。

困っていること・求めていること

「農業の後継者」に重点をおいて活動してきたが、抜本的な解決には至っていない。農業のノウハウもあり、後継者が育たない原因を身に染みて感じているだけに解決の糸口を見つけない。

さぼちがの一言!

素朴な語り口の中に地域農業への愛情や熱い想いを感じる。指導者として多くの人にその愛情や想いを伝えている。孤食やコンビニ食に偏りがちな児童に、創り楽しく食べる会を開催するなど、献身的な取り組みを行い、地域の課題解決に向けて努力を続けている。地域にとって大事な存在であることは言うまでもない。

農業を次世代に継承するために、茅産茅消などのキャンペーンを実施することも有効であるが、高橋さんのような方々をこのまちに増やしていくことが、根本的な解決に繋がると感じる。事業者や行政と協力し、このような活動を行っていることを市民に知ってもらえれば、必ずコミットする方はいる。そのような市民を少しでも増やすことが重要である。



農業の素晴らしさを知っている
お会いするなり、「これ持ってるから、是非食べてよ」と、大量の野菜のお土産を持たせてくれた代表の高橋さん。私たちスタッフ4名のために準備してくれた。その顔は心からの笑顔だった。
「自分のつくった野菜を食べてもらえるなんて本当に嬉しいんですよ。食事は身体に入るものだから、すごく大切ですね。そういうすごく大切な営みに生産者として参加することができ、美味しく食べてもらえなんてこれ以上幸せなことはありません」



コミュニケーションを大切に

高橋さんは地域の人から、「手伝って」とか「こんなことやりますよ」と言われれば笑顔で引き受ける。それには食の持つ機能を広く知ってもらいたいという強い思いがある。
「食事は身体のため、という理由ももちろんありますが、人と人のつながりを生み出す大切な役割もあります。例えば、食卓を考えたとき、美味しいものを囲んだ時に会話をします。こういってコミュニケーションが家族関係を良好なものとし

人手不足について

「もともと、後継者問題の解決のために、と立ち上げた萩園ファーム21ですが、うまくいきませんでした」と、高橋さん。作っても買ひ叩かれ、天候にも左右され、小さな単位で農業をしていても、人件費を支払えば利益は出ない。後継者が育たない以上、この課題への解決の糸口がつかめないという。
しかし、これまで後継者に目を向けて活動してきた高橋さんしか見えない視点があることは事実であり、このような活動を知ってもらうことが次世代につながる。

ます。また、なかなか社会に溶け込めなかったり、感情表現が苦手な子供も、一緒に料理などをしてみると驚くほど協力してくれたり、楽しんでる様子がわかります」と高橋さんは言う。
生産者は美味しいものをつくる、安全・安心な野菜をつくる、ということが一般的なイメージなのかもしれないが、誰にでも関係する「食」が果たす機能について、生産者が「コミュニケーション」という視点を大切にしていることは大変興味深い。

食を通じた地域課題の解決を

福祉・介護農園 普及推進会



基本情報

所在地	茅ヶ崎市茅ヶ崎 1-2-43-1007	E-mail	cdc_hirose@yahoo.co.jp
TEL	0467-52-4515	URL	http://fukushi-kaigo-nouen.official.jp/
FAX	0467-52-4515		

背景・事業概要

少子高齢化が進展し、家族構成の変化やライフスタイルの多様化に伴い、食生活にも様々な問題が生じている。このような中、ライフステージの特徴に応じた“食育”の取組みに加え、健康長寿を目指した未病対策や介護予防にもつながる「介護食品」の必要性が国や県において検討されてきた。本団体は「『農』と触れ合う機会を増やし、健康・介護・生きがいに結びつく社会の実現」をミッションとして掲げ、利用者や介護施設などのニーズに即した商品開発を行っている。平成26年には農林水産省の交付金事業「介護食品普及支援事業」に応募したところ、見事採択され、「健康寿命を伸ばす介護食品のあり方」を取組みテーマとして、地域活力と連携し、幅広い世代の参加による「可ぐるみで作り、お届けするお楽しみ健康長寿食」の地域実証プランを推進している。加えて、同じく交付金事業である「農業体験農園の開設・運営事業」も実施しており、精力的に活動を行っている。

PRポイント・得意なこと

高齢者や障がい者が活動するための農園を有している。また、団体の会員それぞれが独自のネットワークを持っており、活動を拡大していくための資源を多く保有している。

困っていること・求めていること

スマイルケア食の普及のための次なるステップを模索している。また、団体の活動に対するニーズが増してきており、地域における生産者や加工者と積極的に協働し、活動を広げていきたいと考えている。

さぼちがの一言！

本団体は、平成26年に農林水産省の介護食品普及支援事業として選定された全国4団体のうちの1つとして、ニーズ調査や試作品の提供など、高齢者食の普及事業に取り組んでいる。話を伺った中で、文教大学周辺におけるまちづくりを始め、空き屋を活用した食の提供の場づくり等の創意工夫溢れるアイデアも聞かせていただいた。この団体の活動の発展可能性に大いに期待したい。

この超高齢社会において、高齢者等へのサービスの担い手は今や行政だけではない。本団体の活動がより充実し、地域に定着することで、豊かな長寿社会の形成に寄与できると思われる。また、同様のミッションを持っている団体は多くあると思われるため、行政のみならず、様々な連携・協働の道が考えられる。



高齢・障がい者の社会参加
福祉・介護農園普及推進会は「ふくの会」という市民団体が核となつて生まれた団体。高齢者や障がい者等が農作業を通じて社会参加する場として、団体が所有する農地を活用している。様々な知識やネットワークを持った方々が集まる本団体は、多角的な視点で地域社会を捉えている。行政や企業では、なかなか取り組むことができない実験的な試みも行っており、今後の団体の活動に目が離せない。

スマイルケア食
スマイルケア食とは、「噛む」、「飲み込む」といった「食べる」機能が低下した方や、低栄養状態の方を対象とした、国が推進する新しい介護食品のことである。食べやすいよう工夫されているだけでなく、味や栄養面、見た目の美しさ、入手のしやすさ、コスト等へ配慮することとされている。
本団体の開発したメニューはこれら全てを兼ね揃えており、非常に魅力的なものに仕上がっている。



団体活動の今後の展開
開発したスマイルケア食であるが、取組みの検証を踏まえ、さらなる普及促進のための手立てを模索しているところである。
社会的ニーズの高い事業でありながらも、活発な供給に結びついていないという実態を打開するべく、これまでも地元産の食品・飲食事業者、大学等とタイアップして、スマイルケア食の試食会を大型スーパーのスペースを借りて大々的に行う等、積極的に周知を図ってきた。
次の展開としては配食サービス等、スマイルケア食の提供システムの構築であるが、その際はぜひ、企業等の様々な主体と連携・協働して、活動を広げていっていただきたい。

豊かな長寿社会の形成を目指して

文教大学健康栄養学部 管理栄養学科 笠岡研究室



基本情報

所在地	茅ヶ崎市行谷1100	E-mail	kasaoka@shonan.bunkyo.ac.jp
TEL	0467-53-2111	URL	http://www.kasaoka.net/
FAX	0467-54-3803		

背景・事業概要

文教大学健康栄養学部管理栄養学科は、ココロとカラダを理解した次世代の管理栄養士を育成することをミッションに、「食」を切り口に、栄養教諭コース、健康栄養コース、臨床栄養コースという三つのコースを設けている。

その中で、笠岡さんは基礎研究にとどまらず、社会の中で実際に役立つ知識の提供を心がけている。

さらに、社会に出た際に即戦力となる学生を育成することを目指して、SNSを駆使したり、企業が実施するイベントへ参加するなどして、学生に積極的に大学外の人と関わりを持たせるための機会を設けている。

専門的な知見を誰でもわかる言葉に「翻訳」し、社会を豊かにする研究姿勢をモットーにしている。

PRポイント・得意なこと

栄養や健康、食に関する深い専門知識と、フレッシュな学生たちの飽くなき好奇心の枠に捉われない活かし方で、多様な企業等とコラボレーションを実施している。

困っていること・求めていること

離乳食時期の味覚教育の重要性を強く感じており、若い親世代に対する食育に若い学生の立場を有効に活用できる場があるのではないかと考えている。

また、レシピ開発したメニューの商品化を行うために、試作品のように小ロットの発注でも対応してくれる加工施設が市内にあればありがたい。

さぼちがの一言！

大学の魅力は、専門的知識と、そこで学ぶ若き学生のカである。笠岡ゼミを見ていると、研究内容をすぐに実践してレシピや料理を創り出し、さらに企業と協働を重ねることで、様々な人とのコミュニケーションを図る仕組みができています。

今後、メニュー開発などの依頼が増えることも予測される中で、茅産茅消への貢献なども含めて、茅ヶ崎の食文化創出に是非とも関わっていただきたい。

「食」から国際感覚を養う
近年、日本にはインドネシア、マレーシアなど東南アジアからの観光客が増加している。その多くがイスラム教徒である。豚肉やアルコールを摂取しない食生活を、観光地の日本で行うことはなかなか大変である。そこで近年、イスラム教徒の方々も安心して食生活を営めるようにするために、ハラール認証という制度が浸透している。イスラム教徒でも食べられる環境を整えているお店などを認証する制度である。笠岡さんは、このハラールの研究をひとつのテーマにしている。昨年、ハラールレシピを掲載するサイトを運営する

学生が積極的に活躍する料理レシピが登録される「クックパッド」というインターネットサービスがある。笠岡ゼミでは、考案したメニューのいくつかをこのサイトに掲載している。面白くないと、学生の興味関心に向かず、勉強のための勉強に終わってしまう。それを避けるため、笠岡さんは、学生に積極的に外との関わりを持たせようとしている。Facebookページも活用し、積極的に情報を発信している。

企業から、メニューを掲載してほしいという要望があった。それに応えるかたちで、ゼミ生でチームをつくり、ハラールレシピを多数考案し、それがサイトに掲載されることになった。この活動は新聞にも掲載され、英語版でも紹介された。また、離乳食の調理手順を動画で配信すると、アメリカからの問合せもあったという。



に関わっていききたい。気軽に声をかけてほしい」と笠岡さんは言う。企業に限らず、若い世代は、事業に関わると、それだけで雰囲気や良くなる力を持つ。特に、利害を気にすることのない自由な発想を持つ学生のパワーと専門知識が合わさって、それが地域のニーズと噛み合った時、もっともつと多く、多様な化学変化が起こるのではないかと。そしてこのような経験は、企業、学生、そして地域と、様々な主体にとってメリットをもたらす得る。今後の展開に期待したい。

食を通じた学生のエンパワーメント

文教大学
健康栄養学部
管理栄養学科
穀菜果食研究室



基本情報

所在地 茅ヶ崎市行谷1100 E-mail fns919@shonan.bunkyo.ac.jp

TEL 0467-53-2111
FAX (内239) URL

背景・事業概要

東京の大手ホテルでのコック修行の後、アメリカに留学し、公認栄養士 (RD)となる。帰国後、神戸及び東京の病院で、菜食レストラン及びギフトショップをそれぞれで開設する。

その後、大学に招かれ、研究及び管理栄養士の教育養成に携わる。同時に、FN研究会 (食と栄養研究会) を主宰し、実践力のある人材の育成に携わっている。

PRポイント・得意なこと

専門的知見と様々な業界を渡ってきた多角的な視点を持つ。

大学としては、学生と高齢者との交流の機会の提供や、文化・歴史・農業など、様々な視点での食に関する知識の提供が可能。

困っていること・求めていること

食品は、作ったところから近い距離で消費することがベストだと考えている。農家が、野菜のカットなどの一次加工まで行い、流通する、流通センターのような仕組みや、企業が生まれるといい。

NPOには、高齢者を始めとした地域住民が、外に出て、共に食す空間や手段の創出を期待する。

さぼちがの一言!

岩井さんは、食と栄養の研究を行う「FN研究会」というものを主宰している。若い人材の実践を通じた育成を図ろうという趣旨ではあるが、もっとカジュアルに、食について美味しく食べたり飲んだりしながら学びたい、という主に主婦の方々向けの勉強会でもある。

私たちは、美味しい、楽しいというところから興味を抱き、もっと知りたいという欲求が学びに通じる。食育について語るとき、ついつい「こうあるべきだ」という話になりがちだが、それだと基本的に伝わらないのだということは、あらゆる業界で通じることである。食育が必要なのであれば食育を受けたい、それがもっと生活を豊かにする、という実感があって初めて浸透するものであるということ、岩井さんの話から改めて感じる事ができた。

また、高齢者の自炊サポートについては、既存の企業とのコラボレーションで実現するのではないかと感じる。楽しみである。

FN
食と栄養研究会

食習慣の変化
日本人は古来より野菜中心の食事を続けてきたが、第二次世界大戦後、食生活の洋風化が進み、肉類や乳製品など、畜産物の消費が拡大した。戦後70年が経過し、食習慣はめまぐるしい変化を遂げている。
現在、日本の医療費は40兆円を超えている。若井さんは、大学に来てから、若者たちの食の乱れが強く、なっている状況がわかったという。飽食や、極端な痩せ思考を問題に挙げ、特に若い女性が、将来にわたり子どもを生み、育てるための栄養をしっかりと取れるように、食育の重要性を指摘している。



必要なのは自炊のサポート
若い世代に対する食育と同等に重要とするのは、高齢者に対する食の取組みである。前述した状況や、地域の現状を見据え、改めて「健康寿命の延伸」は国や地域の根幹であるという。
最近では、お弁当の宅配サービスが増え、高齢者向けにも様々な種類のお弁当が楽しめるように、メニューが多彩になってきている。茅ヶ崎でも、地元の食材を生かしたサービスが立ち上がっているようで、それは素晴らしいことであると、岩井さんは評

価する。
しかし、豊かな長寿社会という視点で考えたとき、「与える」タイプのサービスだと老化に歯止めがかけられないという。
「なるべく最後まで自分でやる仕組みが必要。管理栄養士が栄養相談を受け、オーダーメイドの献立を提供する。一日一回は食事を作らせることが望ましい」
たしかに、自分で作ることで、材料や手順、分量などを考えることになり、頭を使う。しかし、高齢者の多くは買い物に出ること自体が大変であるという実情もある。
「茅ヶ崎は、農作物が充実している。農家が生産だけではなく一次加工までやるような仕組みをつくり、流通センターまでをつくると、より発展的になる。新しいビジネスモデルとなる可能性がある」
買い物に出られないなら、料理をするお膳立てをすればよい。しかもそうすることで地元の生産者にも、直接供給ができるというメリットもある。企業やNPOと協働ができるポイントかもしれない。

自炊のお膳立てが高齢者の活力に

行政職員との座談会～「食」から未来へ～

これまで紹介したヒアリングを通じて、協働に向けて感じたことや見つけたキーワードについて、NPOサポートちがさきが行政職員と語り合いました。

～座談会の参加者～

特定非営利活動法人NPOサポートちがさき：益永・久保田・北川

企画経営課：高谷 農業水産課：平山 高齢福祉介護課：佐々木

こども育成相談課：由良 スポーツ健康課：橋本

ヒアリングを通して

北川（NPOサポートちがさき、以下さぼちが） 企業やNPOが、様々な思いや考えを持って、様々な活動を行っていますが、それをマッチングできれば、さらに良い成果が生まれると思うんです。一方で、お互いの思いや考えが分からないこともあります。

今年はそれらを「見える化」して、マッチングに繋げていこうということで、生活に身近で、かつ多様な事業展開の可能性のある「食」をテーマに絞り、約20の企業やNPO、大学にヒアリングを行ってきました。

今日は、そのヒアリング内容をもとに、行政の立場として考えることをお聞きできればということが集まっていたいただきました。

ヒアリングはいかがでしたか？

久保田（さぼちが） そうですね。それぞれの事業が、実に多角的な視点を持っていることを強く感じました。

すこやかキッチンでは、栄養バランスに配慮した配食サービスを行っており、単に配達するだけではなく、コミュニケーションを大切にしている、高齢者の見守りにも繋がっていました。

また、「湘南ミルク&デザート」という看板を掲げるケイ・フロント・サービスでは牛乳の配達等を行っており、市内飲食店とコラボして、子育て中のママさんに仕事を提供するコミュニティビジネス(※1)を行っています。

高谷（企画経営課、以下企画） ヒアリングをしてみると、地域課題の解決に向けて、協働で取り組みを行っている事例も見受けられましたね。

豊かな長寿社会に向けて

北川（さぼちが） 既に協働が生まれている事例では「高齢者」が一つのポイントになっているように感じました。超高齢社会における本市では、配食事業や高齢者に満足してもらう食の提供に取り組む事業者が増えてきた気がしますが、いかがでしょうか？

久保田（さぼちが） 先ほどお話ししましたすこやかキッチンさんも高齢者への配食事業でした。

福祉・介護農園普及推進会では、農業と食を通じて高齢者を元気にしていく取組み「スマイルケア食」を推進していきまして、農林水産省の補助金を受けて事業を行っています。

北川（さぼちが） 配食サービスなどが発展している中で、認知症予防のためには、自分で調理をすることが有効という話もありました。

佐々木（高齢福祉介護課、以下高齢） 市でも、高齢者に食事の基本を学んでもらうという部分で、料理教室等は開催しています。

外出の機会の提供ということも含めて、新たな方にも来ていただ

く方策を考えているところです。

久保田（さぼちが） 外出などが難しい高齢者の方々へのアプローチはどうお考えですか？

佐々木（高齢） 直接お宅を訪問することになるとと思いますが、どのような方法にするかはまだ検討中です。

北川（さぼちが） そういう観点では、先ほど話のあった配食サービスを行っている事業者さんは高齢者の見守りの部分も意識しており、連携が可能かもしれませんね。

民間のビジネスモデルや施設の有効活用で地域の課題を解決するのも協働の側面だと思います。どんな団体・企業と協働するかについては、私たちのような中間支援組織的なNPOが協力できればよいですね。



子育てにおける協働

北川（さぼちが） ここまで高齢者の話をしてきましたが、本日はこども育成相談課さんにも来ていただいております。

子育てに関する食についてはどのような状況なのでしょう。

由良（こども育成相談課、以下こども育成） 小学校入学前のお子様を持つ保護者（乳幼児や妊婦さんも含む）を対象にした事業を行っています。配布するチラシにQRコードを入れて、料理のレシピをスマートフォンで見られるようにするなど工夫を加えています。また、食事を作れないお母さんに食事を作れるようにする食育をしています。

北川（さぼちが） 情報提供したい対象者をどのように見つけて働きかけをしているんですか？

由良（こども育成） 子供が生まれたら、出生届に連動して私たちに連絡が来るようになっています。そして、新生児訪問の際に離乳食講習会などの情報をご案内をしたり、4か月児健康診査のお知らせにチラシを同封したりしています。

久保田（さぼちが） 北村水産がおっしゃっていたことですが、しらすは栄養面から離乳食に適していると思いますが、茅ヶ崎産のしらすを乳幼児のころから食べさせることも一種の食育に繋がると思っています。

北村水産のしらすを使った離乳食教室等を開催すれば、参加者も多いかもしれません。

由良（こども育成） 確かにそうですね。教室等の機会を通じて地産地消（茅産茅消）も推進できるので、食育の効果が高まりますね。また、例えばしらすを使うことで教室の参加者が多くなるようにする工夫も必要だと思います。



益永（さぼちが） 萩園ケアセンターでは「食べよう会」というものを行っています。共働きの家庭で、お金を与えられて、カップラ

ーメンなどの買い食いで夕食を済ませている子供もいるのが現状です。

そういった中で、料理などをみんなで行うことで、食べることの楽しさと大切さを伝えたいという思いからスタートしました。センターの職員、地元の農家、民生委員や地域の方が一緒に勉強会を開催し、地域でできることに取り組んでいるんですね。

食が引き金となって子育て中の悩みを情報交換し支え合いが生まれているんですよ。

由良（こども育成） 「食べよう会」のようなきめ細やかな活動は行政単独ではなかなか難しいので、全市的な活動へ広がると素晴らしいと思います。

益永（さぼちが） 「食べよう会」は食材が地元の農家から寄付として提供されるので、そのプロセスで食育につながっているように思います。さらに地元の食材を掛け合わせることで、オリジナルブランドをつくれるかもしれません。

由良（こども育成） 地域に住んでいる方も色々で、ニーズや関心の度合いも様々です。食や健康に関して団体さんが積極的に取り組

んでいらっしゃる地域もありますね。「食べよう会」は、地元の農家の方の協力もいただけているということで、地域をあげて取り組まれているのだなと感じます。各地域の団体同士の横の繋がりが生まれるとさらに良くなっていくのではないかと思います。

益永（さぼちが） そうですね。今回のヒアリングを通じた見える化事業は、団体同士の横の繋がりを生むきっかけになると期待しています。

これからの農業に向けて

久保田（さぼちが） 様々な取り組みをお話いただきましたが、「食」に強く関係する農業の視点ではいかがでしょうか？ヒアリングを行った中では、後継者不足が一つの課題となっているのではないかと感じました。

益永（さぼちが） 後継者不足という課題に対して、農業水産課では援農ボランティアや農業漁業体験プロジェクトなどを行っていると言いました。

平山（農業水産課、以下農水） はい。援農ボランティアは人手不足などを感じている農家のもとで、

市民の皆様にお手伝いをいただき、農業技術の習得や健康づくりなどを学んでいただく制度です。

農業漁業体験プロジェクトは一次産業への理解や食の大切さを知ってもらうために、農業や漁業を親子で体験していただく取組みです。



北川（さぼちが） 農家とボランティアさんを結びつけるとき、どのような点に気を遣っていますか？

平山（農水） Win-Winになれるかどうかですね。農家の作業量の緩和だったり、参加者の健康増進などがその例だと考えています。

一方で、課題もあります。援農ボランティアで言えば、ボランティアのため人員計画が立てづらい、トイレや駐車場の確保が難しいという声もあります。

久保田（さぼちが） 農業を体験したいというニーズは必ずあるので、その課題を解決できるとよいのですが。

平山（農水） 市では、現在道の駅の整備を計画中です。近くには農地がありますので、地域の方や道の駅へ来た方々に近くの農家で有料で農業を体験し、そのまま作物を持ち帰る。そのようなことができる農家の作業の負担軽減も図れると思います。

高谷（企画） スポーツ健康課では食育教室を協働推進事業で行っていると思いますが、そのような経験や、これまでのお話を通してどのように感じましたか？

協働の可能性

橋本（スポーツ健康課）

これまでの食育教室では、参加者の幅が広がらないという課題がありましたので、民間団体の持つネットワークを生かしたいという思いから、協働事業を行っています。

本日は話を聞いてみて、食育について様々な取組みを行っていただいていることが分かりましたが、そのことを知ってもらうことが必要だと思いました。

益永（さぼちが） この見える化事業が進んでいけば、それぞれがどのような活動を行っているかが分かるようになります。情報発信という部分では「私はこんなものが欲しいです」「私はこんなものが創れます」という情報が集約されたインターネット上のプラットフォームがあると、マッチングにつながるんじゃないか、という話がありました。皆さんはどう思いますか？

高谷（企画） 行政にとっても企業やNPOがどのようなことを行っているかわかるデータベースは新しい価値を生むと思います。

益永（さぼちが） 情報発信の協働事例で「FuBoLaboちがさき」(※2)が上手くいっているのは、ターゲットが具体的に絞られているからですね。情報発信もできるし、スマートフォンで気軽にアクセスできる。このような視点で見える化のデータベースを作る必要があると思います。

高谷（企画） それと、情報発信という点では行政の中では制約がありますが、企業や団体が取り組めば柔軟になります。そういう連携も必要だと思います。

北川（さぼちが） 企業、NPO、行政がどのようなことを行っているかわかるデータベースがあって、そのデータベースをもとに、それぞれの間に入る人がいて、「あなたにはここですよ」というようなご案内ができれば、さらなる地域課題の解決や新しい道が開けると思います。



【Key Word】

※1 コミュニティビジネス
地域資源を生かしながら地域課題の解決を「ビジネス」の手法で取り組むもの。

※2 FuBoLaboちがさき
NPO法人湘南スタイルと茅ヶ崎市が協働で運営する地域密着型の子育てポータルサイト。

終わりに

今回の見える化の取組みは、いかがでしたか。何かヒントは見つかったでしょうか？

冒頭で述べたように、企業もNPOも行政も垣根を無くし、それぞれ得意なことを持ち寄り、「協働（パートナーシップ）」によって、このまちの課題を解決する未来を、私たちは目指しています。

まちの課題を行政だけで解決していたのは、遠い昔の話です。「チーム茅ヶ崎」一丸となって、このまちの未来を明るくしませんか。

さあ、協働の第一歩です。

この冊子をご覧になり、協働したい相手や興味のある相手を見つけた方は、いつでも当団体までご相談ください。

これまでの関係づくりで培った縁や経験を活かして、全力でサポートさせていただきます。

<連絡先>

特定非営利活動法人 NPO サポートちがさき

電話 080-6255-7546

メール sapochiga70@gmail.com



企業 × NPO × 行政 = 未来
マッチング・プロジェクト

このまちの課題「チーム茅ヶ崎」で解決しませんか。

「食」から未来へ 協働のダイナミズム

平成28(2016)年3月発行 100部作成

発行 特定非営利活動法人NPOサポートちがさき
茅ヶ崎市

編集 特定非営利活動法人NPOサポートちがさき
総務部市民自治推進課 企画部企画経営課
経済部産業振興課

問合せ

〒253-0041

茅ヶ崎市茅ヶ崎三丁目2番7号 茅ヶ崎市民活動
サポートセンター気付 レターケース No.61

特定非営利活動法人 NPO サポートちがさき

電話 080-6255-7546

FAX 0467-88-7546

ホームページ <http://www.sapochiga-mirai.com/>

〒253-8686

茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目1番1号

茅ヶ崎市役所企画経営課

電話 0467-82-1111

FAX 0467-87-8118

ホームページ <http://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

携帯サイト <http://mobile.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

ホームページ
QRコード



ホームページ
QRコード



