

「小平市農のあるまちづくり推進会議」からの報告

「こだいらまっしぐら食材使用店」 登録制度について



令和2年3月

小平市農のあるまちづくり推進会議

目次

	頁
はじめに.....	1
1 市内での地産地消の取組状況について.....	2
学校給食小平夏野菜カレーの日の開催.....	2
学校給食のカレーを再現～まっしぐら食堂限定オープン.....	3
冬野菜煮だんごの日の開催.....	3
農家レストランと6次産業.....	4
農商連携（こだいらエダマメウィーク）.....	5
特産化の推進.....	5
2 「こだいらまっしぐら食材使用店」について.....	6
3 「こだいらまっしぐら食材使用店」の登録について.....	7
「こだいらまっしぐら食材使用店」運用概要.....	7
4 今後の課題・連携.....	9
「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度 検討経過.....	10
5 委員名簿.....	11

はじめに

近年、都市農業・都市農地の位置づけは、都市農業振興基本法（平成 27 年4月22日施行）、同基本計画（平成28年5月13日閣議決定）、生産緑地法の改正等、宅地化すべきものから都市にあるべきものへ大きく変化しています。

その中で、都市農業・農地の持つ多面的機能が注目され、農業者、消費者（住民）等が、一体となって農のあるまちづくりを推進していくことが求められています。

小平市では、農業者、農業関係機関、消費者団体、行政等からなる「小平市農のあるまちづくり推進会議」（以下「推進会議」という。）を平成17年度より設置し、様々な立場から農のあるまちづくりについて意見交換を行ってきました。

推進会議では、更なる農商連携をはじめとした、異業種連携による、地産地消の推進を検討し、議論を進めてきました。

これまでは、夏、秋、冬野菜を季節ごとに市役所6階職員食堂での地場産野菜を使用した“まっしぐら食堂”実施への提案や、“農のあるまち歩きコース”の設定に向けての提案など、今後の農のあるまちづくりの具体化へ働きかけてきました。

今回は、消費地に近接している都市農業の立地の強みを生かし、市内飲食店等の潜在的なニーズの把握に努め、農と食のマッチングについて議論をしてまいりました。

この報告は、小平産農産物を使用する飲食店等による情報発信について、小平農業シンボルマーク「畑からまっしぐら」を使用した「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度について、提案するものです。

推進会議では、委員それぞれの立場から制度実施に向けてサポートを行い、多くの市民が小平産農産物について、より認識を深め消費の拡大につながり、地産地消が発展していくよう、願っております。

令和2年3月

小平市農のあるまちづくり推進会議

1 市内での地産地消の取組状況について

学校給食小平夏野菜カレーの日の開催

小平市の全公立小・中学校の給食にて、
市内産の夏野菜を使った

「小平夏野菜カレーの日」を実施しました。

地場産野菜の関心を高め季節の野菜を知り、
旬の美味しさを味わうという食育の一環として、
平成 24 年度から実施しています。



当日は、市内の農家、JA 東京むさし小平支店の協力で、タマネギ、ニンジン、
なす、ピーマン、かぼちゃ、トマト、さやいんげん、じゃがいも、にんにくなど
を使用。市内農家で採れた野菜がたっぷり入った夏野菜カレーは、子どもたちの
人気メニューで、この日は学校給食も合わせると、市内で 13,000 食以上の小
平産夏野菜カレーが食されました。

※令和元年度、中学校給食は6月27日（木）、28日（金）に分けて
「小平夏野菜カレー」実施。

※市内保育園の一部でも、6月27日（木）「小平夏野菜カレーライス」実施

この取り組みは、季節によって使用する野菜の味が変わることを子どもたち
に知ってもらい、食育に結び付けることや、学校給食向けに地場産農産物を積
極的に導入していることをPRすること等が狙いです。

特に小学校給食は食材の調達から調理まで行う「自校方式」において、この
ような統一メニューの提供は非常に珍しい試みですが、毎年実施することで、
今は、定着しつつあります。（中学校給食はセンター方式）

小平市では、農家・JA・学校栄養士が協力して地場産農産物の利用を進め
ており、その結果、学校給食への地場産農産物の利用率が、

小学校で平成18年度 5.5% ⇒ 平成30年度 29.3%まで
伸びました。

中学校で平成18年度 6.0% ⇒ 平成30年度 26.9%まで
伸びました。

学校給食のカレーを再現～まっしぐら食堂限定オープン

小平市役所6階食堂において「まっしぐら食堂」として、限定オープンし、小平夏野菜カレーを限定販売しました。

小平夏野菜カレーの日の取り組みの一環として、小・中学校給食のレシピを参考に「小平夏野菜カレー」限定300食を販売しました。

地産地消の取組について市民に対してPRし、地場産野菜導入についての市民への理解を深めること等が狙いです。



冬野菜煮だんごの日の開催

小平市の全公立小・中学校の給食にて、市内産の冬野菜と地粉を使った「小平冬野菜煮だんごの日」を実施しました。



写真は、給食の冬野菜煮だんごの日に合わせて、市民対象に市役所食堂で実施したものです。

※小学校給食は令和元年度12月5日(木)中学校給食は、12月4日(水)、5日(木)に分けて「小平冬野菜煮だんご」を提供。

「夏野菜カレーの日」に続き第二弾として、市内農家が収穫した採れたての野菜を食べてもらうという、学校給食に力を入れる小平ならではの試みです。

地域の食材や地域に伝わる料理を知るという食育の観点から、地場の小麦粉と季節の野菜を使った小平冬野菜煮だんごを実施しています。煮だんごとは一般的に言う「すいとん」のことです。「煮だんご」は、小麦をたくさん生産していた時代の農家の家庭料理です。現在も「地域の味」として受け継がれています。この取り組みも、季節によって使用する野菜の味が変わることを児童・生徒に知ってもらい、食育に結び付けることや、学校給食向けに地場産農産物を積極的に導入していることをPRすること等が狙いです。

農家レストランと6次産業

市内農家では、畑で採れた野菜や果物をジャムに加工したり、農園見学会と併せ、取れたての農産物を使った料理を楽しむ企画などの取組が行われています。



農商連携（こだいらエダマメウィーク）

小平の地場産農産物を使い、PRするイベントとして提案された企画です。エダマメは時間が経つにつれて急速に味が落ちてしまい、鮮度が重要な作物（旬なもの）であることから、地場の魅力あふれる農産物です。農産品としては、鮮度が重要な食材であることから、地産地消に適した作物であるとともにエダマメを利用した創作料理や、「ずんだ」にみられるような加工も可能であり、幅の広い活用が期待できます。



特産化の推進

ブルーベリー栽培発祥の地として、高品質なブルーベリーの栽培を行うとともに、小平産ブルーベリーを使用したお菓子などの加工品を認定商品とするなど、特産化を進めています。

また、特産「小平梨」や、ぶどう、伝統野菜である「ウド」などの農産物の特産化にも引き続き取り組んでいます。



2 「こだいらまっしぐら食材使用店」について

市内には、市の面積の約1割弱（約180ヘクタール）の農地が、市民の日常生活の中に溶け込み、農業・農地との接点も多く、事業所にとっても、自然環境の豊かさが立地上のメリットとなっています。

小平市では、小平市の農業振興計画において、目指すべき将来像を「農業と協働してつくる、“しょく（食・職）”が豊かになるまち こだいら」とし、農業と市民、農業と事業所など様々な立場の人が農業と協働して活動することによって、食と職が経済的・精神的に豊かになるまちを目指しています。

市内産農産物の販売は現在、庭先直売所などによる消費者への直接販売が中心となっており、消費者の市内産農産物の購入ニーズを一部満たしているものの、多くの庭先直売所は大手スーパーマーケットに比較して品数が少なく、営業時間も短いため、購入機会を得ることができない消費者も存在します。

このことから、市内産農産物を多様なニーズに応じて提供する場を確保し、販路開拓等のマーケティングを進めていく必要があります。

また、農業の生産、流通、販売といった一連の流れに関連する産業を強化することは、農業振興にとって重要です。

今回、市内の飲食店において小平産農産物を取り入れたメニューを提供した飲食店を、「こだいらまっしぐら食材使用店」として登録し、小平産農産物の販路拡大と普及を目指すことについて提案します。

また、市内の農業と飲食店が連携し、交流促進を行うことで、産業間の相乗効果も図ることができます。

「こだいらまっしぐら食材使用店」は、農と食との接点をつくることで、小平市の地域資源である「農地」の重要性を再認識し、農業への理解が深まり、小平の良さを再認識できると考えます。

3 「こだいらまっしぐら食材使用店」の登録について

「こだいらまっしぐら食材使用店」運用概要

市民の食の安全安心に対する関心の高まりや地産地消を求める声が高まる一方で、生産量及び流通量が限られている市内産農産物については、消費者に十分に認知されていない状況にあります。

このため、「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度を実施することにより、市内産農産物を消費者へ周知し、消費の拡大を図るとともに、生産拡大につなげていきます。

運用について、以下のとおり提案します。

1 対象飲食店

登録の対象となる事業者は、市内の飲食店とします。

2 登録基準

- (1) 市内産農産物をおおむね年間を通じて使用し、その情報を店内、メニュー等に表示するなどして、積極的に提供していること。
- (2) 来店者に市内産農産物の生産地、流通方法等の情報を提供するなど、地産地消の推進につながる取組を行っていること。
- (3) 今後もさらに市内産農産物を積極的に使用する意欲があること。
- (4) 「こだいらまっしぐら食材使用店」として、ホームページや広報等にて、紹介することを承諾すること。

3 登録申請

- (1) 登録を希望する飲食店は、「こだいらまっしぐら食材使用店」登録エントリーシート等により申請を行う。
- (2) 登録飲食店には、登録証を交付する。
- (3) 農のあるまちづくり推進会議は、登録飲食店について情報共有を行う。

4 登録飲食店の役割

- (1) 市内産農産物の積極的な活用及びメニュー等にわかりやすく表示するなどのPRを行い、地産地消の取組に協力する。
- (2) 交付された登録証を、店頭や店内の見やすいところに掲示し、自ら「こだいらまっしぐら食材使用店」であることをPRする。

5 登録飲食店のPR

登録飲食店の取組内容等をホームページ、パンフレットなどに掲載し、登録飲食店の依頼に応じてPRグッズを交付等、広く紹介するなどPRを行うものとしてます。

【畑からまっしぐらマークを取り入れたデザイン案】



～畑からまっしぐら～
小平農業のシンボルマークです。



畑からまっしぐらを活用したデザインののぼり旗などを店頭に掲げるなど、地場産野菜を導入している飲食店であることをPRします。

4 今後の課題・連携

「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度について、課題や今後の連携について整理します。

1 こだいら産食材調達の課題

「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度を実施するにあたり、日々の農産物の納品について、農産物の安定的供給や、買付けの手間及び提供するメニュー化の難しさや食材の配送体制の確立等、多くの課題が見受けられます。

食材使用店に、農産物を納品する場合、農産物の種類も含め一定量確保できること、農産物の配送や納品が定期的かつ安定的になされること等、配送をめぐる課題の対応にも難しいものがあります。その一方、既に独自の配送・納品等ルートを確保し、小平産農産物を取り入れ、経常的にお客様へ、地場産農産物メニューを提供している飲食店もみられます。

これらのことから、既に小平産農産物を使用している店舗を一定の基準のもと、こだいらまっしぐら食材使用店として登録のうえ PR することで、新たに小平産農産物を取り入れる店舗が増えるものと考えられます。

小平産農産物をメニューに安定的に取り入れ、お客様へ提供し、店舗の価値の向上に結び付けるためには、小平産農産物を取り入れる店舗側の農業への理解及び意識啓発が必要不可欠と考えられます。また、農家側からは店舗からの需要に対し、安定的供給等が可能となる体制作りが必要とされるところです。

2 こだいらまっしぐら食材使用店の発掘・啓発

市内には、今後地場産農産物を提供したい飲食店が潜在的に見受けられます。また、小平産農産物メニューを考えていない店舗の意識を啓発するためにも、これらの情報を農業者や住民から情報収集し、小平らしい地域資源を掘り起こし、資源を結ぶことで、より一層の魅力が発信できると考えます。

3 連携・発信

今回のまっしぐら食材使用店登録制度導入については、ロゴマークを活用したグッズ製作などの PR をこだいら観光まちづくり協会と連携することで、小平市観光まちづくり振興プランの基本理念である「訪れたい、住み続けたい」と思われる魅力あるまちづくりの推進につながり、また農と食の連携を推進することで、健康と農、自然と農、観光と農など様々な形で農の魅力を発信できると考えます。

「こだいらまっしぐら食材使用店」登録制度 検討経過

令和元年

- 6月11日（火） 第3回小平市農のあるまちづくり推進会議での検討
内容 実施内容、実施手順、PR デザイン案等について
- 8月22日（木） 第4回小平市農のあるまちづくり推進会議での検討
内容 市内地場産野菜導入店舗について調査、提案書案の内容、まっしぐら食材使用店デザイン及びPR 方法等について
- 10月31日（木） 第5回小平市農のあるまちづくり推進会議での検討
内容 登録証、登録申請方法、まっしぐら食材使用店デザイン等について
- 12月9日（月） 第6回小平市農のあるまちづくり推進会議での検討
内容 まっしぐら食材使用店のデザイン及びPR グッズの作成等について
- 1月23日（木） 第7回小平市農のあるまちづくり推進会議（中止）
登録証及び登録制度の検討について予定

【備考】

- 2月14日（金） 登録制度のあり方について、農のあるまちづくり推進会議の構成員である JA 東京むさし小平支店、小平商工会、小平料飲食同業組合、こだいら観光まちづくり協会と市で意見交換を実施

5 委員名簿

小平市農のあるまちづくり推進会議委員名簿（平成30年度～令和元年度）
（敬称略）

氏名	選出団体等	備考
角田 由理子	（一社）東京都農業会議	会長
小野 久枝	小平市農業委員会	
本多 真道	JA東京むさし小平支店	
小林 淳	JA東京むさし小平地区青壮年部	
須崎 君江	小平商工会	
熊添 千重	小平市料飲食同業組合	
遠藤 浩光	市民公募	
粕谷 英雄	市民公募	
小林 幸夫	市民公募	
小野 加奈絵	市民公募（消費者団体）	
佐藤 良子	市民公募（消費者団体）	
出口 拓隆	（一社）こだいら観光まちづくり協会	
北沢 俊春	元（一社）東京都農業会議	

小平市農のあるまちづくり推進会議からの報告
「こだいらまっしぐら食材使用店」
登録制度について

令和2年3月