

1. 開催の趣旨

(ア) ソメ研が母体⇒田無スマイル大学の一環として実施

(イ) 西東京市を盛り上げるのに、生産量No.1のキャベツを粉にして使ったらどうか⇒でも生産者側の意見だけだと売れないので、消費者の考えを聞きたいねという流れでこの会を開催するに至った。本当は、もう少し、消費者側に集まってもらいたかったのだが。

(ウ) 今日の前半は、企業の方も、市民・消費者として意見を言ってもらいたい。

2. 地域ブランド化を実施している他地域の事例紹介

3. 自己紹介

4. 2班に分かれて意見交換

1班：どんなおみやげがあったら嬉しいか、もらったら嬉しいか

2班：西東京市を「食」で盛り上げるにはどんなことをやったら楽しそうか

(ア) 1班

① お土産といっても、①田舎に持って帰る、②来た人が買って帰る、の両方がある。まず前者を議論した。西東京からお土産として持っていくとなると、かりんとう、ムッシュ M などがある。地元のストーリーがあるといいよね。それによって付加価値が上がる。こんなお土産が欲しいというところまでは、まとまらなかった。「西東京スタイル」を考え出して、それを各店が商品にマークをつけたりする。飲食店だったら、キャベツの「ディップ」を考えて使うようにするなど。

② 国立が「国立スタイル」というのをやって、商品にマークを付けている。国立だと恰好良いというイメージがあるが、西東京ではどうだろう。恰好良いスタイルと居酒屋風スタイルがあっても良いかも。居酒屋で8時を過ぎると雪駄が配られ、皆で鉢巻をしてエイヤーと叫んで飲むとか・・・。

③ 若い人の場合、商品のストーリー性よりも、見た目の面白さで買うのではないか。見た目面白いお菓子があって、紙袋のQRコードから、TwitterやFacebookに入ってコミュニケーションする。そこで話し合ったり、伊藤園の川柳みたいなのを披露しあうみたいなのは面白い。

④ キャベツだと生で食べたい。学生時代から気に入っているスパゲッティ屋があり、「立川で3番目に美味しい」とうたっている。そのキムチ味のキャベツが忘れられない。触感を楽しめるものが良いのではないか。

⑤ 峠の釜めしみたいに、入れ物が気に入って、それを使ったりする。あるいは、入れ物を返すとまた入れてくれるなど。リサイクルすることで顧客とつなが

るのはいかがでしょうか。

(イ) 2班

- ① 「食」で西東京市を盛り上げるテーマに辿り着けなかった。西東京らしいものが何かが見当たらない。キャベツはさておきでスタートしたが、盛り上げ方が見つからなかった。たとえば、**キャベツなり、人参なりを5～6店舗がそれを使って、市民祭りなどで出して品評会をするなど、西東京市にこんなものがあるというのをいろいろな店に協力してもらいながらアピールすること**はどうか。
- ② 西東京市内の B1 グルメみたいのをやるか。地元素材を8割以上使っている店を認証するかなど、いろいろな話は出た。
- ③ マンションが多い(道に迷った)、マンションごとに西東京市を盛り上げる仕組みを考えたらいいのでは。どら焼きに**「ヴィーガーデン」と焼印**やったら絶対ヴィーガーデンの人が土産に買う。住民**・新住民が入っているところ**などで、それを巻き込んで。
- ④ **市民祭りでも、近くの住民がその地域のメーカーを応援するなど。地域ごとに店を応援する仕組みにしてはどうか。**ひばりが丘は、岡田さんのこんにゃく、田無は、石井さんのどらやきなど・・・。
- ⑤ **粉末を使った料理を消費者がクックパッドに載せ**ていく。評判が広がる方式。ここに市民を巻き込めれば面白いかな。
- ⑥ 今回は、話の中に出てこなかったが、店とかメーカーだけではなく、消費者でクッキー焼くのが好きな人がやってみると言う話もあった。どこかの国でおばあさんに、編み物をやってもらおう仕掛けをつくった例もある。

5. 野菜の粉・乾燥野菜を使うことについての議論、石井さんの試作品の試食

(ア) 野菜を粉にすることには、いくつか意味がある。

- ① 地元産という意味
- ② 農家が規格外を活用できる
- ③ 一年中使えるというメリット など。

(イ) 試作品の感想、野菜の粉の感想

◆試作品：キャベツの形状にし、キャベツの粉を入れて少し皮を緑色にしたどら焼き。

- ① 美味しいが、キャベツという印象はない(味とか、形状とか)
- ② グリーンの生クリームとあんこを二層にしたら。
- ③ 皮の緑色には、キャベツだけでなく、少し色素を使っている。キャベツの粉だけでは、色が出ない。
- ④ 健康志向に役立つと言うことを売りにできるのでは。
- ⑤ ドライにすると栄養壊されるのでは?⇒低温で粉にすると、栄養壊されず、

逆に濃縮されることもある。

(ウ) 野菜の粉末について

- ① 若緑のだんご、アイスクリーム、クッキーなどあったら面白いと思った。
- ② 市役所がやっている「かりんとう部会」では、キャベツの味がしないので、焼きそば味にしたというのがあるが、それはどうなのか。
- ③ 青汁みたいなので、そのまま食べられるが、殺菌検査などする必要あるかも。クッキーなど焼くなら大丈夫。そのままかけるなら、たぶん一工程追加が必要。
- ④ おしゃれなおみやげ、多様な野菜の**彩がきれい**。マカロンに活かされるのでは。マカロン自体は、どうなんだろう、店によるだろう。
- ⑤ パスタに練り込む。キャベツだと白くなっちゃう。
- ⑥ **色が飛んでしまうので、単体だと無理**（こんにやくに練り込むばあ）。野菜ゼリー作ったが売れなかった。その時は、野菜そのままの味だったので、美味しくない。練り込んだり、焼くのは問題ない。
- ⑦ 粉末の大きさは、もっと大きくしたりできるのか。フレーク状。ドライフルーツがあるので、出来るのではないかと思う。
- ⑧ ポタージュとかスープにしたら。
- ⑨ 粉舂めたら、結構味がある。石井さんの持ってきたキャベツの粉は、砂糖が入っているかも。かぼちゃ美味しい。色が綺麗。
- ⑩ 牛乳に入れるなど、**飲み物系だと色が綺麗**。
- ⑪ ドレッシングなど。
- ⑫ 野菜の粉末は、ネットで結構売っている。楽天で買ったキャベツは、キャベツっぽい味がある。
- ⑬ **シュークリームの中にキャベツ色のクリームを入れるのが良い**。
- ⑭ **トマトでお菓子あり、美味しい**。
- ⑮ キャベツに絞るのか、カラフルにやるのか。粉にすればシーズンない。

(エ) 商品化について、販売について

- ① **試食会 4回やって、春はキャベツ、夏はトマト、秋は栗などやる**ことも可能。
- ② 野菜の価格は、乱高下するので、安い時に購入して粉にしたら。取れすぎてキャベツを潰す時などよく TV でやっている。委託するとコストかかるので止めた。委託の場合、人気あって工場が満杯だったりする。
- ③ 農協が機械を購入して規格外をやると良いのだけれど、そこまでやる気があるのか、行政や農協がやると時間がかかり、平等にすることになるので、民間がやる方が機動的。
- ④ 試食ができる**アンテナ・ショップ**をつくるとか、試作品を食べる会をするのはどうか。加邊さんの店を使うことは可能。

- ⑤ 試作品なら、原価+コスト少々で小遣いで回せるが、メーカーさんたちはどうなのか⇒作ること自体は、そんな難しいことはない。
- ⑥ 作る以上は、お遊びではだめで、売るという前提でやらなければならない。粉末にすると高いものになるので、付加価値の高いものにしないと。100円で売っているこんにやくをキャベツが入って300円とって客が買うか。キャベツしか使えないと言われると難しい、色つけなどしないと。過去にゼリーなど造った経験もあるので、作る方はそれほど問題ないが、売ることを考えないと。入口だけやって出口を作っておかないとダメ。どこで売のかを考えないと。
- ⑦ 今あるお店で売ったら、売りにくいのではないのか。別のアンテナ・ショップがあると良いのか。保谷と田無の戦国時代で戦わせるとか。ブルベリーなど近隣と連携すると言うやり方もあると思う。
- ⑧ 野菜農家と連携するなら、生の野菜を売れば客が来るので、野菜直売がてら、これをアレンジしていますと隣で売ればどうか。農協の駐車場でやる朝市の隣でやれないかと言ったこともあるが消極的。大谷さんの野菜直売場は、畑のなかでという感じで、加工品を売るという感じではないかも。
- ⑨ 野菜直売場とマカロンのようなお菓子を一緒に売るというイメージが湧きにくい。
- ⑩ 本当に一生懸命作ったもともとのお菓子には、野菜菓子は勝てないだろう。本当に美味しくない。
- ⑪ 洋菓子連盟に声をかけたらどうか⇒一本釣りでないといけない。今名前が出たところは組合に入っていない。
- ⑫ スーパーには、パン屋さんがあり、朝市的なことをやっており、イートインもやっている。その隣ではどうか。⇒西友はないので、やるとしたらサミットか。ヴィーガーデンお墨付きにすれば。
- ⑬ 住民の人と商品開発すると、ゴールを決めていないと、散漫になるかも。
- ⑭ 多摩信金のおかしのサイトは、個人向けにやっているのだが、多摩でおみやげを買うかという、手土産が中心。インバウンドでお土産を買う人はいない。検索している人は、東京に行くための営業マン、社長から地産地消やれといわれて悩んでいる人⇒結果としてBtoBになっている。
- ⑮ 高尾山のような観光地ではないので、多摩地区でお土産買わない。
- ⑯ 観光地とは、多摩六都とか、東大農場ぐらいいかない。東大農場をかけることもあるかも。
- ⑰ 既存の商品にキャベツを入れても誰が食べるのと言う問題がある。消費者が欲しいと思ってくれなければ売れない。皆が応援してくれないと売れるものではない。

- ⑱ 来年国体なので、各地域がお土産などを考えるタイミング。他
- ⑲ 飲食店を経営しているが、おみやげとかテイクアウト、地元産のものを使うことは考えていて、看板メニューづくりなども考えたいと思っていたところに、声がかかったので参加。

6. 参加してみたの感想

- (ア) 手土産を考えるのか、買いに来る人を対象にするのか、どちらを向くかと考えな
いと難しい。自分は店をやっているので、まちとしてどちら向くかを決めても
らえれば、店としてやっていける (スタイルでも、キャベツでも)
- (イ) 企業・消費者も皆市民。企業・消費者ともに、両者真剣になってやれる会
てもらいたい。
- (ウ) 大きな方向は一つでも、いろいろなベクトルの動きが出てくるかと思う。
- (エ) 予算はどれくらいか、販売ルートとか大枠が見えないので、具体化難しい
だろう。個人的には、営業をするので、地元の美味しいお店のものを持っていき
たい。このお土産を持っていくと契約ができるというのがあればいいね。
- (オ) 市内の人が地元のお土産をもっていきたいと考えているのを知った。
- (カ) 西東京のアイデンティティを作り上げるの難しい、特色ない。あるものを使っ
て、繋がりができればいいのではと思った。
- (キ) 10年くらい地元と関わってきたが、自分に係りのない田無駅の辺りは知らない。
お客がまず手に取ってくれるかどうかが大切。何か商品が訴えるものを持って
ないと手に取ってくれない。パッケージも。西東京といってもバラバラ、一つキ
ーワードを決めないと延々この話は続く。キャベツなのか、食べ物でないのか。
西東京市は、B1 グルメも着ぐるみもやっているがぱっとしない、一番目に手をあ
げたところが勝つ。
- (ク) 最初から、業者が入ってくるのは珍しい。会話していても、フラットなのでこれ
を大事にして欲しい。西東京の市民を掘り起こすともっと盛り上がるのでは。
- (ケ) 地域の人のつながりをつくりたいと普段活動している。楽しそうだと思って参加
した。自分は、市民の人を巻き込む方では役に立てる。
- (コ) 焼印は下に組み込めるので UR 田無とか、UR 保谷とかできる。
- (サ) 仲間と合う時、手土産として吉祥寺の小笹のもなかを買っていていた (交通の
麺もあるが)。気張らないで、500円くらいで買えて、これが行列の店だと説明も
できる。手土産感覚で持って行けるものがあるといいなあ。
- (シ) 原田：田無ソメ研代表。キャベツの粉が見たくてきました。スマイル大学には、
いろいろな関心を持っている人が集まってきてくれている。今後ともよろしく。

7. 交流会

●その後



FB上の意見など（抽出）

●日々の生活で目いっぱいなお母さん、サラリーマン・・・この人たちが、「地域愛」でお菓子競争をすることも思えず、何かワクワクするとか、面白がれるとか無いとね。

●まずは対象を絞ってははどうでしょうか？属性は、年代や性別ではなく、ライフスタイルと地域に対するスタンスです。

そのそれぞれの絞った対象者が潜在的に何を望んでいるのか？を探っていけば、「何がよいのか」というものが見えてくると思います。

仮説作りとその仮説の検証からでしょうか。

●西東京市の「資源」って、もしかして、キャベツではなく、20万人住んでいる「住民」なのかも。そうすると、皆が野菜の粉を使って、いろいろなお菓子やパンを工夫しあう競争とか、主役を野菜の粉ではなく、お菓子作りをする住民の競争と考えた方が面白いかも。

できれば、西東京市の野菜の方が良いけれど、粉をカラフルに揃えて、いろいろな使い方を工夫してもらう方が嬉しいかもね。

●西東京市内で生産される食材を探すことも必要ではないでしょうか。その食材を使った料理またはお菓子をつくることで、地元意識が起きるのではないかと思います。そのために、まず食材を生産されている農家の方の意見を伺う機会をつくったらよろしいのでは。