

## 国分寺三百年野菜 こくベジプロジェクト

### 生産・消費拡大へまちぐるみの展開、多彩なPR

東京都国分寺市政策部市政戦略室まちの魅力発信担当係長 中島 健太郎



#### 1 はじめに

国分寺市では、平成 27 年度から、国分寺の地場野菜に「こくベジ」という愛称をつけ、そのPRを通じて国分寺の農業や農作物の魅力の発信をしています。本稿では、平成 27 年度から 28 年度にかけて実施してきた具体的な取り組みについてご紹介いたします。

#### 2 「農のあるまち 国分寺市」

国分寺市は、都心から電車で約 20 分という好立地にありながら、市域に占める農地の割合は多摩 26 市中 2 位で、まさに「くらしの近くに農がある」まちです。これは、今から約 300 年前、江戸時代の新田開発に由来します。当時の農家の方たちは、決して肥沃な土地ではなかった場所を耕し、土と向き合いながら、工夫を重ねて農業を営み、農地を守ってきました。そしてそれが脈々と受け継がれて現在に至っているのです。

#### 3 こくベジプロジェクト開始の背景

平成 26 年度に国が創設した地方創生関連の交付金を活用し、本市では、観光振興に主眼を置き、地場野菜を使った国分寺ならではのご当地メニューの開発に着手しました。しかし、単に地場野菜を使ったメニューを作っただけでは、同様の事例が数多くある中、有効なPRになりにくいことが考えられました。そこで、国分寺の農業や農作物そのものに着目し、その魅力を発信することにしました。また、地場野菜を使ったメニューを提供する飲食店のPRをあわせて行うことで、国分寺市ならではのPRになると考えました。

#### 4 平成 27 年度：事業の立ち上げ

地場野菜の魅力を分かりやすく伝えるため、地場野菜を「こくベジ」と名付け、まずはブランディングをすることから開始し、農家の方や野菜を前面に押し出したポスターを制作して、鉄道駅、飲食店などに掲示しました。

そして、こくベジを使ったオリジナルメニュー「こくベジメニュー」を提供するお店を募集した結果、市内 22 店舗でこくベジメニューの提供が始まりました。

また、国分寺農業の歴史と生産者の想いを発信する冊子「つづく国分寺野菜」を制作して、飲食店等で配布し、つづいて、こくベジメニュー提供店をPRするための情報誌を制作し、飲食店、市内関係機関等のほか、市内外の様々なイベントで多くの方に配布しました。

さらに、インターネットサイトを立ち上げ、直売所情報やこくベジメニュー提供店情報を発信しています。



【こくベジポスター】



【こくベジ情報誌】

## 5 平成 28 年度：事業化に向けた試行と検証

平成 28 年度は、地産地消の促進のため、交流人口の増加と定住促進を図ることとしました。

こくベジメニュー提供店は、22 店舗から 51 店舗に増えました。これに伴いこくベジの需要が高まると、今度はこくベジの供給が課題となります。そんな中、市民有志によるこくベジ配送の活動がスタートし、配送を通じて飲食店や農家の方を結ぶ重要な役割を担ってくれています。この配送活動と連携し、小学校や個人のお宅への配送実験を行い、課題や今後の展開について検討し、こくベジの流通をより一層活性化するために開発した「こくベジ弁当」は、3 日にわたる試験販売でいずれも完売でした。

また、こくベジPRに、

\*こくベジメニュー提供店マップ

\*こくベジの紹介・Web 特設サイトのQRコードを記載した名刺サイズのカード

\*こくベジを入れるビニール袋

\*市内の直売所を紹介する電子マップ

\*児童向けに、国分寺の畑で育つ里芋をモチーフにした絵本

を制作したほか、農家の方やこくベジメニュー提供店があつまると、こくベジが主役のマルシェイベント「こくベジのじかん」を開催しました。



【こくベジマルシェ「こくベジのじかん」】  
(当初3月の開催は雨天中止。6月に再開となりました。)

そして、こくベジを中心に人々が交流できる場を作るための実験的なイベントとして実施した「こくベジトラベルガイド」では参加者を農園にご案内し、農作物の収穫体験やこくベジメニューの試食などを通じて、国分寺の農業に触れていただきました。

## 6 こくベジと行政課題について

こくベジの大きなテーマである「地産地消」。農

業者、飲食店経営者、市民そして行政が連携することで、市が抱える課題の解決にもつながると考えています。それは、経済（農業振興、商業振興等）、福祉（障がいを持つ方の就労の場、買物弱者対策等）、環境（緑地保全等）、食育（児童たちへの啓発等）など、さまざまな分野でこくベジの取り組みが行政課題解決のきっかけになります。このように、地産地消の取り組みを推進することで、  
①農業・商業が活性化し、まちがにぎわっている  
②市が抱える課題の解決につながっている  
③地産地消に積極的なまちであることが国分寺の魅力として発信されている  
という状況を生み出し、その結果、来訪者の増加や定住促進につながることを期待しています。

## 7 おわりに ～今後の展望～

まず、当然ながら、新鮮でおいしいこくベジは、私たちの身近にある都市農地で育まれたものです。そして、その農地は、農家の方々が大切に守ってきたものであり、その脈々と行われてきた営みがあったからこそ、今のこくベジがあるのです。こくベジプロジェクトのさまざまな取り組みを通じて、直売所、飲食店そして農地を舞台に、多くの人々の交流が生まれます。

また、多くの人々に「地場野菜」「地産地消」「都市農業」に、興味を持ってもらい、実際の行動に移していただくことが重要です。たとえばどこかで見かけたポスターをきっかけに、試しに直売所で野菜を買ってみる。ファストフードではなくこくベジメニューのお店で食事をする。その過程で「今自分が食べている野菜が生まれたのはどんなところなのだろう」「見知らぬ土地からはるばる運ばれてきた野菜と何が違うのだろう」と思いを巡らせると、これまで自分には関係ないと思っていたことが、いつの間にか自分の生活と切っても切り離せないテーマになっている・・・こうした体験を、こくベジプロジェクトを通じて、一人でも多くの人に味わってほしいと考えます。

ぜひ、皆様も、近くの直売所をのぞいて、こくベジを手にとってみてください。こくベジメニューを味わってください。そして国分寺の農のある風景、農家の方の顔を思い浮かべていただければ幸いです。