

## 質疑応答

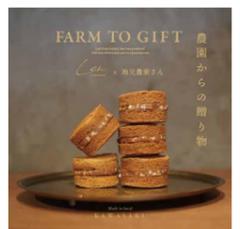
- 梨の加工で難しいのはどのあたりか？

梨は水分が多い点と発酵してお酒っぽい風味になってしまう点が加工する際に難しいところ。梨そのものの味を生かそうとすると味がぼんやりしてしまう。
- 勤務先の会社でイベント用の場所を提供しているの、Tabi-michiのような活動を紹介したい

「旅する道の駅」という考え方で、いろいろな場所に出向いてイベントを開催しているので、タイアップしながら一緒に進めて参りたい。
- 武蔵小杉エリアには若い世代が多く住んでいるが、FARM TO GIFTの商品は入手できるか

現在は高津区のLen -Local Speciality Factory3店舗で販売しているが、今後シリーズ化を進めていくので、アンテナショップのような展開も含めて、定番の川崎土産として地元へアピールして参りたい。
- 限定販売でもかまわないのでスーパーマーケットで販売することは可能か？

FARM TO GIFTは今後ギフトショップなどいろいろな店舗で展開していきたいと考えている。農作物については配送や物量の問題があり、現状は難しい部分もあるが、きっかけをもらえれば前向きに取り組んで参りたい。



## 川崎市都市農業振興センターからのお知らせ

### 農業経営高度化支援事業について

川崎市では、認定農業者などが行う農業経営改善計画の達成に向けた生産財等への投資を支援することで、農業経営の安定化・所得の向上を図るため、令和5年度に次の支援メニューを実施する予定です。

- ①各農業者にあった経営的な悩みや不安・課題を解消する専門家派遣【課題の発見・洗い出し】
- ②先端技術の設備又は機械機器の導入など、生産向上等に関する補助【生産向上等支援】
- ③市内農産物の販売促進や商品開発など、経営改善に関する補助【経営改善支援】

※令和5年4月中下旬頃から一定期間、申請受付予定です。詳細が決まり次第、川崎市のホームページでご案内します。

問合せ先 農業振興課振興係 TEL: 860-2462 FAX: 860-2464

### 援農ボランティア(有償)のお知らせ

援農ボランティアとは

農業技術支援センターがJAセレサ川崎・同そ菜部・果樹部の協力を得て実施した、「かわさきそだち栽培支援講座」の修了生による援農グループです。果樹では収穫や袋かけ、野菜では鉢上げや片づけといった、繁忙期の作業手伝いを希望される方は、ぜひご相談ください。半日だけの作業でも構いません。

お申し込み方法

農業技術支援センターあてに求人票をFAXまたは電子メールにてお送りください。作業内容・条件などの交渉ののち、援農を行います。

求人票の請求・相談・問合せ先 農業技術支援センター TEL: 945-0153 FAX: 945-6655 メール: 28nougic@city.kawasaki.jp

### かわさき farmer's こねくと公開中!

問合せ先 農業振興課農政係 TEL: 860-2462 FAX: 860-2464



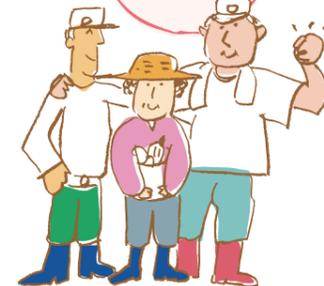
農業と様々な分野が連携した取組を紹介するFacebookページを開設しました。令和5年度の都市農業活性化フォーラムの開催予定についても、詳細が決まり次第、情報発信します。アカウントをお持ちの方は、ぜひ「いいね」や「フォロー」をお願いいたします。



# かわさき都市農業活性化 コト・モノ・ヒト News

川崎市農工商等連携推進事業

令和5年  
3月号



発行者：川崎市農業振興課

川崎市では、生産者と消費者の距離が近いというメリットを生かした営農や、農地の持つ多面的な機能を生かしたまちづくりが積極的に行われています。一方で、都市化の圧力や相続を契機とした農地の減少、農産物価格の低迷、担い手の減少や高齢化など農業に関する様々な課題もあります。

これらのメリットや課題を踏まえ、農業者が、商業・工業者など、多様な主体と連携することにより都市農業の可能性をさらに広げることを目的に、「都市農業活性化連携フォーラム」を実施しています。



川崎らしい  
都市農業の  
創造・発展!

市内農産物の付加価値向上  
農作業の省力化や効率化  
地域コミュニティの活性化...

## 都市農業活性化連携フォーラムセミナー 農家トークセッションも開催

令和4年11月29日(火)に「川崎発!生産物の物流支援&商品開発、プロモーションのモデル作り」セミナーを開催しました。続く、令和5年3月12日(日)にマルシェイベント、『地場野菜や川崎名産品を届ける「野祭の祝菜 TABI-MICHI FES!」』と同時開催で、「KAWASAKI FARM TO GIFT」川崎発名産品「一緒につくりませんか?」とのテーマで農家トークセッションを開催しました。

川崎市では、農業者が商業・工業者など、多様な主体と連携することにより都市農業の可能性をさらに広げることを目指し、「都市農業活性化連携フォーラム」を実施しています。

今回のフォーラムでは、川崎市農産物活用推進協議会と連携し、川崎発の産品を積極的に販売するモデル作りをテーマに、「川崎発!生産物の物流支援&商品開発、プロモーションのモデル作り」を開催します。

2022年  
日時 11月29日(火)16時~18時  
会場 BOIL 2F(満席) 東急-高津駅徒歩4分、東急-溝の口駅、JR-武蔵溝の口駅徒歩5分  
川崎市高津区溝の口2-5 ※オンライン(Zoomウェブ会議)でも視聴頂く事が可能です

定員 全席 30名(会場内参加者+オンライン) 300名

参加費 無料

プログラム

- 第1部 「販売所の充実と魅力向上につなげる川崎南北をつなぐ生産物配送ルートと、新たな商品開発」
  - 木下 謙司 木下 謙一 氏
  - 株式会社流通企画 取締役 COO 藤口 正人 氏
  - 株式会社流通企画 取締役 石川 孝 氏
  - 美星JAPAN株式会社 代表取締役 若 尾 真志 氏 (ワグネルグループ)
- 第2部 「地場野菜を届け、地産地消の魅力を伝えるプロモーション」
  - 株式会社流通企画 COO 藤口 正人 氏
  - 美星JAPAN株式会社 代表取締役 若 尾 真志 氏
  - 株式会社流通企画 代表取締役 丸山 俊樹 氏 (ワグネルグループ)

主催 川崎発!生産物活用推進協議会 都市農業振興センター  
共催 川崎市都市農業振興センター

令和4年度・都市農業活性化連携フォーラム  
農家トークセッション  
「KAWASAKI FARM TO GIFT」  
川崎発名産品「一緒につくりませんか?」  
ノウハウ、たくさんあります。

自分の住むこの街を自愛したくなる、誇りに思えるような  
地元の魅力が詰まった唯一無二の川崎名産品ギフトを作ませんか?

地産地消の推進に貢献し、生産者と消費者の距離を縮め、都市農業の活性化を図ります。川崎発の産品を積極的に販売するモデル作りをテーマに、「川崎発!生産物の物流支援&商品開発、プロモーションのモデル作り」を開催します。

日時 2023年3月12日(日)14時~15時  
会場 川崎市アートセンター 3階コラボレーションスペース  
川崎市高津区万福寺6-7-1 ※会場は「新百合ヶ丘駅」北口徒歩3分

形式 インタロダクション + 農家トークセッション、名刺交換会

定員 全席 30名(※オンライン(Zoomウェブ会議)でも視聴頂く事が可能です)

参加費 無料

お話ししたくの方

- 1 松尾 真樹 (多摩川) 株式会社流通企画 代表取締役 若 尾 真志 氏
- 2 いとう ともみ (溝の口) 井上 広基 氏
- 3 株式会社流通企画 代表取締役 若 尾 真志 氏
- 4 ten株式会社 代表取締役 丸山 俊樹 氏
- 5 美星JAPAN株式会社 代表取締役 若 尾 真志 氏

主催 川崎発!生産物活用推進協議会 都市農業振興センター  
共催 川崎市都市農業振興センター

## お問合せ

川崎市 経済労働局 都市農業振興センター 農業振興課 農政係  
住所: 〒213-0015 川崎市高津区梶ヶ谷 2-1-7 JA セレサ梶ヶ谷ビル2階  
TEL: 044-860-2462 FAX: 044-860-2464

都市農業活性化連携フォーラム（令和4年11月29日開催）

# 川崎発！生産物の物流支援＆商品開発、プロモーションのモデル作り 開催内容



川崎市内産農作物を活用した新商品開発を促進するため、「川崎の南北を縦断する安定的な物流」、「地元中小事業者による自社商品の販路開拓」、「小ロットの商品開発とテストマーケティング」などの取組に加え、地元企業と川崎市内生産者がコラボしたイベントを開催することで、川崎市内産農作物の魅力発信・地産地消推進に取り組んだ事例が紹介されました。

## プログラム

- 第1部：「直売所の充実と魅力向上につなげる川崎南北をつなぐ生産物配送ルートと、新たな商品開発」  
木下農園 木下 順一氏 / やさいバス株式会社 取締役 COO 堀口 正人氏  
株式会社灰吹屋薬局 販売部部長 石川 学氏 / 美遊JAPAN有限会社 共創担当 岩 篤志氏(ファシリテーター)
- 第2部：「地場野菜を届け、地産地消の魅力を伝えるプロモーション」  
かわさき“のらぼう”プロジェクト 清水 まゆみ氏 / 美遊JAPAN有限会社 岩 篤志氏  
ten株式会社 代表取締役 丸山 佑樹氏(ファシリテーター)
- 名刺交換会

## 開催内容

### 第1部 直売所の充実と魅力向上につなげる川崎南北をつなぐ生産物配送ルートと、新たな商品開発

▶農作物の物流問題を解決するため、やさいバスのシステムと物流ルートを活用。木下農園の直売所にバス停を設置し、近隣の農家から出荷する農作物を持ってきてもらい、やさいバスが小売り店や購入者に届ける仕組みを構築した。



#### 地域に根差した活動

▶灰吹屋薬局では、地元農家の野菜を使った『川崎三味乾燥野菜ミックス』を開発・販売している他、お店で朝どれ野菜の販売も行っている。



▶美遊JAPANは、市内産農作物を使用した加工品の開発を請け負うための開発拠点を設置。小ロットから試作品を作ることができ、おつけものや香辛子などの商品が生まれている。また、かわさき特産品を集めた自動販売機も設置するなど、販路開拓にも取り組んでいる。



### 第2部 地場野菜を届け、地産地消の魅力を伝えるプロモーション

▶地場野菜の普及のため、「野祭の祝菜“TABI-MICHI FES”」を開催。地場の野菜を販売だけでなく、農業者のトークセッションやワークショップなどを行い、来場者から大変好評であった。



▶かわさき“のらぼう”プロジェクトでは、川崎ののらぼう菜を普及させるためワークショップやパンフレットを作成している。TABI-MICHI FESでは、のらぼう菜ブースにて販売を行う他、ステージでのらぼう菜の紙芝居を行うなど、多くの来場者の関心を集めた。



都市農業活性化連携フォーラム（令和5年3月12日開催）

# 農家トークセッション “KAWASAKI FARM TO GIFT” 川崎発名産品・一緒につくりませんか？

地域に根ざした名産品やギフト商品を、地元農家とコラボして開発するプロジェクト“KAWASAKI FARM TO GIFT”について、農家トークセッションを行いました。商品開発、デザイン、テストマーケティング、販路開拓までを含めた加工から上市までの一連のプロセスをワンパッケージで提供するプラットフォームについて、生産者、製造加工・販売会社、プロデューサーそれぞれの視点からお話しいただきました。

## プログラム

- イントロダクション
- 農家トークセッション  
松屋梨園(多摩川梨) 香山真由美氏  
いのうえのうえん(畑から、台所へ。) 井上 広基氏  
株式会社黒川たまご 市川 雅貴氏  
ten株式会社 代表取締役 丸山 佑樹氏  
美遊JAPAN有限会社 共創担当 岩 篤志氏
- 名刺交換会



## 開催内容

**丸山氏** 川崎発のお土産・ギフトが少ないこと、自社商品を作りたいが農産物の生産で手いっぱい、そこまで手がまわらないという農家の現状を踏まえて、地元の農家とのコラボレーション商品を製作・販売する“KAWASAKI FARM TO GIFT～農園からの贈り物～”プロジェクトを立ち上げた。その第1弾として「生キャラメルクッキーサンド」を開発。生キャラメルには川崎の黒川たまごと、小泉農園のわがままいちごに参加してもらって開発した。野菜やフルーツを生キャラメルにすると非常に持ちがよくなり常温で保存できるため、お土産・ギフトに向いており、自社のLen-Local Speciality Factory3店舗で販売しているが即完売するほど好評。商品開発・販売だけでなく、ポスターやチラシなどの販促物も制作し、農家のブランドや認知度を高めるため、“農園物語”と題して生産者や農作物をキャラクター化したイラストと各農家の成り立ち、思いなどをストーリーにして商品/パッケージに活用、川崎発の農産物のPRにつなげている。今後も農家とのコラボレーション商品の開発・販売を積極的に展開していく。



**井上氏** Lenの丸山さんからお話をもらって、生キャラメルクッキーサンドのシリーズとして、さつまいものキャラメルを予定している。自分でも工場で製造しようと思っているが、工場を建てるのもパッケージを作ることもかなりの労力があることなので、そこまでやってもらえて、自分が育てた野菜がお土産やギフトとして贈れるかたちになるのがとてもうれしい。

**香山氏** 多摩川梨などを育てており商品開発にもチャレンジしているが、梨は加工すると味がぼんやりしてしまったり、発酵してお酒のような独特の香りが出てしまい、うまくいかなかった。丸山さんに声をかけていただき、生キャラメルに加工したところ、梨の味もしっかり感じられる商品になり、とても感謝している。また、摘果した実を利用できないか考えていたところ、実を酵母にしてパンにいただいた。大切に育てた農作物を活用したいという長年の思いが実現してうれしく思っている。

**市川氏** 養鶏業を営んでおり、アニマルウェルフェアという手法を取り入れている。アニマルウェルフェアは、ニワトリが歩き回れるよう飼育環境を広く取り、止まり木や卵を産む巣箱などニワトリにとってストレスの少ない環境で飼育する方法で、そこで育ったニワトリは明らかに元気が太り具合が違う。こうしたいい卵の生産で手いっぱいだったが、今後地元発のお土産として、たくさんの人に手に取ってもらい感想が聞けるようになると思うと楽しみで、ありがたい話だと思っている。

**岩氏** 生産者が大切に育てている作物を加工事業者が製品として加工し、デザイナーの方たちが思いを込めて商品にする。その後商品を購入する消費者も一緒になって育てていくプロセスに参加いただき、川崎土産が次から次へと創出される流れを生み出して参りたい。