

今年度モデル事業の発表

動画を使った川崎農業のブランディング

一二三

末吉 理 氏



台所から。

動画を使った川崎農家のブランディング

P R E S E N T A T I O N

Our Challenge

YouTubeチャンネルの開設&運営

2020年9月23日に「畑から、台所へ。」の公式YouTubeチャンネルを開設しました。

ブランディングの一環として、動画SNSメディアとしてYouTubeを運用していて、現在11本の映像を制作し、アップしています。



The screenshot shows the YouTube channel page for '台所から。'. The channel has 73 subscribers and 11,680 views. The bio reads: '畠から台所へ。川崎農家のYouTubeチャンネルです。野菜作りや育児、料理など、日々の暮らしを紹介します。' Below the bio, there are sections for 'Recent Posts', 'Videos', and 'About'. The channel has 11 total videos.

Analytics

YouTubeの運用成果 (2020.09.23～2021.01.14)

総視聴回数… 2,617 回

チャンネル登録者数… 73人

最多視聴動画

「畑から、台所へ。」コンセプトムービー

786回再生



Contents

制作コンテンツ紹介

- ・ 「畠から、台所へ。」コンセプトムービー
- ・ 「畠から、台所へ。」メンバー紹介映像
- ・ 焚き火トーク
ゲスト：nichinichi川島シェフ
- ・ 農家ごはん（編集中）
ゲスト：栄養士 田澤梓さん
- ・ 都市農業について考える（編集中）
川崎市職員：上仲さん
- ・ 振り返りトーク（全員出演、2月撮影予定）



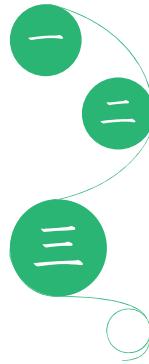
Our Team

地域クリエイター × 農家

今回のプロジェクトは、地域のクリエイターとして下記のメンバーで取り組みました。

- ・一二三（映像制作）
- ・ピューリリー（企画・脚本・映像制作）
- ・ロコッち（情報拡散）

また被写体である「畠から、台所へ。」メンバーにも企画の段階から参加していただき、彼らのブランディングコンセプトを崩さずに映像制作することを心がけました。



畠から、
台所へ。



Beaulily

Internship

大学生のインターンシップ

今回のプロジェクトに、

- ・明治大学（本所ゼミ、3名）
- ・フェリス女学院大学（春木ゼミ、1名）

計4名の学生さんにインターンとしてご参加頂きました。

コロナ禍で活動が制限される中、オンラインでのミーティングや撮影現場への見学もして頂きました。





Our Goals

今後について

まだ全部終わっていないので、振り返りができない。
個人的には、今年度できたリレーションの枠組みの中で
地域の中で新たな取り組みが出来ればいいなと感じています。
今年度の取り組みの中での課題は、下記の2点です。

- ・動画の視聴者数を伸ばす施策
- ・動画制作のフローの構築とクオリティの担保

今年度モデル事業の発表

管理栄養士のヘルシー・おいしいレシピで
農家さんと食卓を箸渡し

(株)Eフィットウィル
藤井 紀美子 氏

農商工等連携推進事業・新規モデル事業

管理栄養士のヘルシー・おいしいレシピで 農家さんと食卓を箸渡し

食とスポーツによる健康づくりプロモーター
Cooperation for sports and health promotion

株式会社 Eフィットウィル

代表取締役 藤井 紀美子

管理栄養士（公認スポーツ栄養士）/ 健康運動指導士

HP : <http://efitwill.co.jp>

email : info@efitwill.co.jp

Tel : 090-8873-4366 / Fax : 044-951-9848

会社紹介

Eフィットウィルは、
健康づくりをお手伝いする会社です

個 人
健康管理の習慣
健康の維持

食事相談
ダイエット指導、食事療法
研修会、セミナー
料理教室 など

支える環境

コミュニティによる健康づくり

いきいきと暮らしていくために、健康は大切な資源です。

Eフィットウィルでは、お一人お一人が健康をポジティブにコントロールできるよう、

食と運動を通じた、個人へのサポートと日常生活の中から健康を支える**環境づくり**
のお手伝いをしています。

○神奈川県立茅ヶ崎里山公園 健康づくりプロジェクト(委託事業)

どんど焼きの団子づくり、園内の畠の野菜で親子クッキング、青空ヨガ教室など



○ふらっとしんゆり

夏野菜収穫体験＆親子でガパオライス作り、流しソーメン、窯焼きピザ、芋ほりなど



うちの子、ここにくると
いつも、いっぱい野菜を
食べるんです！

○小田急OPカードまなたび企画＆小田急のくらし部ベジ活部

ブルーベリービネガー作りとビネガーを使った料理の試食、収穫体験＆農家飯イベント



事業の目的

うちの野菜を
おいしく食べて
もらいたい！



ヘルシー・おいしい
レシピで
箸渡し

野菜の
販売促進



健康のために必要な
野菜の量は1日350g

野菜をたくさん食べることを
「気をつけている人」約85%

食育に関する意識調査報告書（令和2年3月）
農林水産省

20～40歳代は
目標量から約100g不足

平成30年国民健康・栄養調査結果

ゆで野菜なら
片手に山盛り
生野菜なら
両手に山盛り
不足分はこれくらい

地場野菜の美味しさを知って、
もっと食べて、健康に役立てて欲しい

箸渡しのしくみ



本事業の実施状況



1月

12月

11月

10月

9月

8月

7月

6月

今後の展開を検討

ご協力いただいた農家さんにレシピ使用についてアンケート調査

収穫体験とレシピの料理を食べるイベントの中止

レシピのPOPとチラシを使つた野菜販売開始

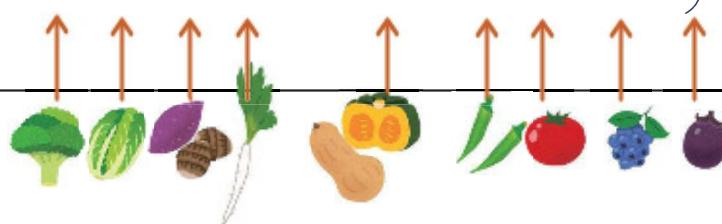
順番に農家さんを取材
麻生区4人の農家さんに野菜販売でレシピ使用を依頼
レシピ作成の情報収集
野菜の栽培予定と収穫時期

サイト作成

Hashi-watashi.net
サイトの運営

レシピ作成

新しいレシピ準備中



畑から食卓へのおいしい箸渡し

<https://hashi-watashi.net/>

管理栄養士のレシピを見られます



農家の詳しい情報を見られます



畠から食卓へのおいしい箸渡し

最新レシピ

ブロッコリーの炒め物

農家さん情報

ブロッコリー

野菜ごとのレシピを印刷して、お客様に配布できます

レシピチラシをダウンロードできます



おいしい箸渡しレシピ

野菜の特徴

栄養成分の特徴や
健康効果

おススメの食べ方や
調理の注意点 など

3種類のレシピ

管理栄養士のハサミー・おいしいレシピで農家さんと食卓を箸渡し

トマト

トマトだけじゃもったいない

トマトと牛肉のオイスターソース炒め

トマトとオクラのサラダ漬け

めかじきのトマト味噌煮

QRコード

PCやスマートフォンからもレシピを見られます

野菜の保存方法



◆レシピのこだわりポイント



- ・季節に合わせた料理
- ・そろえやすい材料と調味料を使う
- ・同じ時期に、一緒に売り場にありそうな野菜を組み合わせる
- ・3種類のレシピは、
野菜だけのシンプルなもの、ご飯や麺、ボリュームのある料理
などを組み合わせる
- ・塩分やエネルギー量などの栄養価も配慮

レシピを使ってもらった農家のアンケート回答



◆野菜販売にレシピとシールを使った感想を教えてください

- ・お客様とのコミュニケーションツールになった
- ・食べ方の紹介ができた
- ・売り場のレイアウトに役立った
- ・シールを貼るのは手間がかった
- ・売り上げに反映された実感がない
- ・スーパー出荷では、お客様と触れ合わないので効果が実感できない
- ・マルシェでお客様から、新しい食べ方を知れて嬉しいと言われた

◆今後もレシピがあったら使いたいですか？

- ・はい
- ・どちらともいえない⇒レシピが有料になった時の費用対効果次第

◆レシピの活用方法でお気づきの点があったら教えてください

- ・他の農家の紹介を増やせば、もっといろいろな所で使える
- ・マイナーな野菜の紹介を希望
- ・文字を大きく、簡単なレシピがよい
- ・管理栄養士視点の野菜の豆知識や保存方法が嬉しい

レシピを使ってもらった農家のアンケート回答

◆サイトの感想と活用方法についてご希望があったら教えてください

- ・写真がきれいで見やすい
- ・いろいろなレシピが見られるのがよい
- ・どんどん増えると見る人も増えるのでは
- ・サイトを紹介するためのチラシやカードがあるといい
- ・農家と生産物とレシピの繋がりがわかりにくい

◆野菜販売でレシピ以外の要望があればお聞かせください

- ・SNSとの連携や採れている農産物の発信
- ・収穫体験 & 料理教室

今後の課題

◆サイトとレシピを充実させるための費用対効果

対策として

- ・レシピの形状、サイトの運営方法の検討
- ・野菜のセット販売にレシピ代を計上
- ・自宅に野菜を届けてウェブで料理教室

◆レシピとサイト運営以外の取組み

体験型イベントの再開

- ・農業体験
- ・農家のおかみさん料理
- ・収穫体験 & 料理教室 保存食系料理の持ち帰り
など

コラボしていただける農家のご協力が必要です。
うちでもやってみたい、興味のある方、お声かけください。
よろしくお願ひいたします。



ご清聴ありがとうございました

栄養たっぷりの野菜！

ブロッコリー

晩秋から春先が旬のブロッコリー。妊娠前後の女性は積極的に食べたい葉酸やビタミンACEなどのビタミン類、抗ガン作用のあるスルフォラファンなどを含みます。抗酸化、免疫力アップの働きもあります。茎の部分も栄養があるので、皮を厚くむいて、炒め物やあえ物、汁物などに利用してください（茎ブロッコリーの場合は、茎の皮はむきません）。



茎まで
食べたい
おいしい
野菜

こちらのホーム
ページからレシ
ピが見られます



【保存方法】ビニール袋に入れ野菜室に立てて保存。
冷凍は、小房に分け、固めにゆでてから、重ならな
いようにして冷凍保存する。

ブロッコリーとキャベツの海苔の佃煮あえ サラダのようにさくさく食べられるあえ物です

【材料・2人分】ブロッコリー5cm程度6房、キャベツ大きい葉2枚、調味料（海苔の佃煮・すりごま黒各大1、ごま油大1/2）

【作り方】①ブロッコリーは5cm位の小房に分け、キャベツは芯を削いでざく切りに切る。②熱湯で①を1~2分茹でて冷ます。③ボールに海苔の佃煮、すりごま、ごま油を入れてよく混ぜ合わせ、②の水分を手でしっかり絞って加えてよく和える。

※茹で上がりは、水にさらさずに広げて冷やすと水っぽくならずに美味しいできます。

※茎をたんざく切りにして茹でて加えてもいいです。



材料 1/2 量エネルギー約 90kcal、食塩相当量約 0.6g

ふわふわ衣のフリッター お好みの野菜や魚介と一緒にどうぞ

【材料・2人分】ブロッコリー3cm程度6房、しいたけ4個、生タラ2切れ（塩ひとつまみ、酒小1、小麦粉適量）甘塩タラなら酒のみ、衣（卵1個、水大2、小麦粉大4、塩小1/5、砂糖小1/2）、揚げ油適量、ソース（ケチャップ、マヨネーズ各大1）

【作り方】①タラは塩と酒を全体にふり10分程度おき、ペーパーで水分を拭き4等分に切る。②ブロッコリーはやや小さめ3cmの小房に分け、しいたけは軸を除く。③卵を白身と黄身に分け、黄身は水を加えて溶きほぐし、小麦粉、塩と砂糖を加え混ぜ合わせる。④白身を泡立て器でしっかりと泡が残るまで泡立てる。⑤ゴムべらで④の泡をつぶさないように③と混ぜ合わせる。⑥揚げ油を160℃に熱し、②と①のタラに小麦粉を薄くつけ⑤の衣をつけ軽く色づくまで揚げる。⑦ケチャップとマヨネーズを混ぜたソースを添える。



材料 1人分：エネルギー約 370kcal、食塩相当量約 1.5g

ブロッコリーとかにかまの炒め とろみがついているのでごはんに合います

【材料・2人分】ブロッコリー5cm程度8房と茎、長ねぎ1本、かにかま5本、生姜1かけ、油小2、水100cc、調味料（鶏ガラスープの素小1/2、酒大1、しょうゆ小2、砂糖小1）、片栗粉大1/2

【作り方】①ブロッコリーは5cm程度の小房に分け、茎は皮を厚くむき短冊に切る。②生姜はみじん切り、長ねぎは1cm幅の斜めに切る。③フライパンに油、生姜、長ねぎを入れ、香りがでるまで炒める。④ブロッコリーを③に加えて軽く炒めて水を加え、蓋をして中火で2分蒸し焼きにする。⑤蓋を取って、調味料とかにかまをほぐして加えて混ぜる。⑥片栗粉を水大2で溶き、⑤の全体にかけ、とろみをつける。



材料 1人分：エネルギー約 130 kcal、食塩相当量約 2g

今年度モデル事業の発表

剪定枝活用「農商工+学」連携の商品開発
～エシカルでサステイナブルな農業を～

(株)CarnaEst

山田 貢 氏

令和2年度 農商工等連携推進事業

剪定枝活用「農商工+学」連携の商品開発

～エシカルでサスティナブルな農業を～

株式会社CarnaEst
代表取締役 山田 貢

都市農業における剪定枝の処分負担

- ▶ 廃棄物としての処分費用
 - ・軽トラック 1台 ▷ 約10,000円
(10a当たり500t~700t)



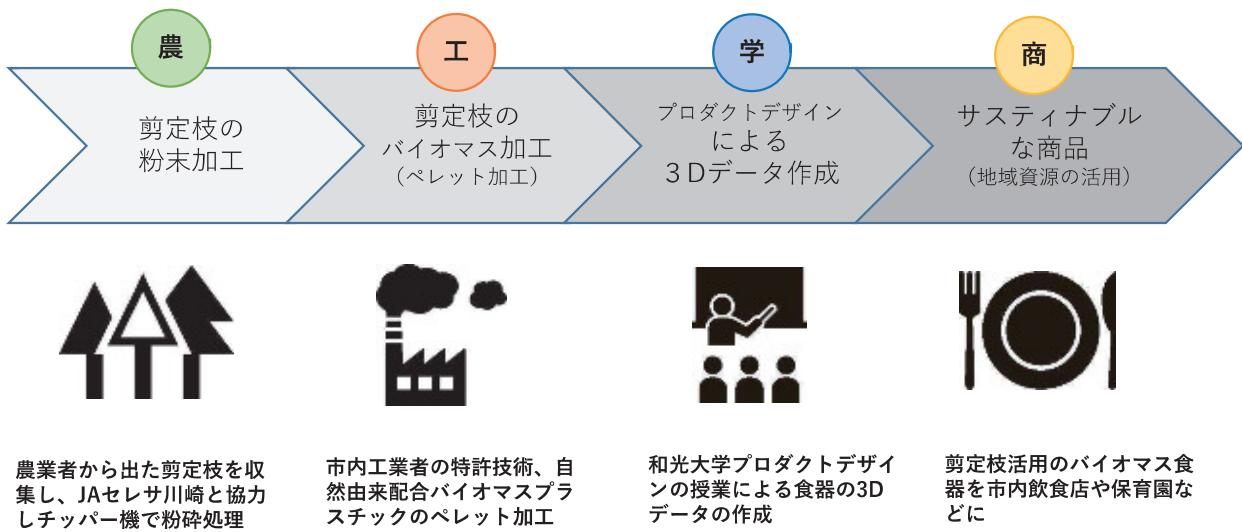
- ▶ チッパー機の設備投資費用
 - ・チッパー機 1台 ▷ 約1,500,000円
(微粉碎チッパー機は約3,000,000円以上)



今年度は環境局より試験研究として1年間のみ許可をいただき取り組んでおります。

提案「川崎市独自の地域循環モデル」

「農商工+学」連携による剪定枝を活用した商品開発



①農業者・農業団体との連携

農

「地域農業者の協力」 や 「JAセレサ川崎の支援」

セレサ川崎による粉碎処理の実演



剪定枝の粉碎処理



5ミリ以下の粉碎



②工業者との連携「ペレット化」

工

市内企業の特許技術

「ユニオン産業株式会社」

約52%が自然由来の原料でできた、
環境に優しいバイオマスペレット



ユニオン産業 森川社長



微粉碎処理



特許技術：バイオマスペレット



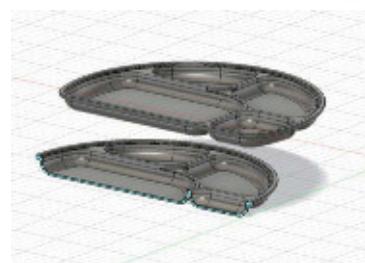
③大学との連携「プロダクトデザイン」

学

和光大学「プロダクトデザイン」



食器トレー開発の授業風景



食器トレーの3Dデータの作成



剪定枝の収集活動



④商業者との連携「食器の活用」

商

今年度は市内保育園や
市内農産物を扱う飲食店へ寄付



試作品の完成は2月中！！

*特に「竹」配合のバイオマスプラ
スチックには天然の抗菌効果あり



市内保育園での活用



市内飲食店での活用

川崎から発信・地域資源の循環モデルに

農作業の省力化・効率化



サステイナブルな商品



地域資源の循環モデル

都市農業の魅力アップ



都市農業への関心

取り組みから見えた課題と解決策の模索



剪定枝は一般廃棄物！である・・・

廃棄物の『運搬収集・処理』には免許が必要！！



しかし・・・

有価物となる剪定枝は運搬収集・処理には免許が不要！！



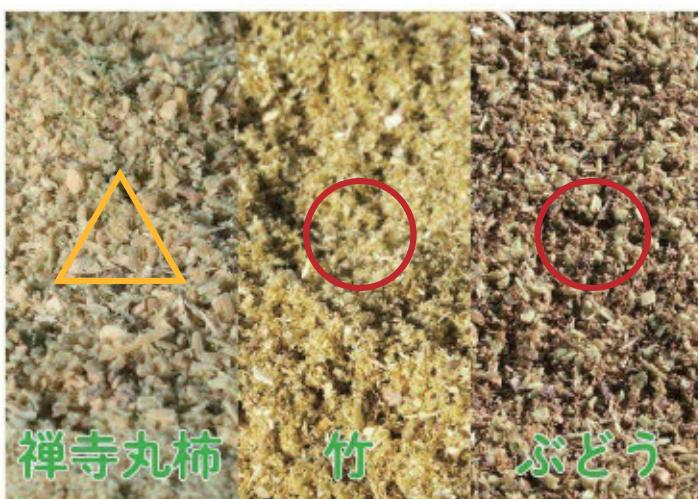
廃棄物と有価物の線引き

一般的に、処分費用を必要としないものは廃棄物ではなく有価物とされていますが、その判断する基準として“売却金額から運搬費用を差し引いたときに、排出事業者側に利益があるかどうか”が、大きな目安となっています。つまり、有価物とは、売却代金と運搬費を相殺しても、なお排出者側にプラスになることが必要です。



取り組みから見えた解決策

剪定枝が有価物になるか廃棄物としての扱いになるか・・・



「竹」「ぶどうの剪定枝」は
有価物としての可能性あり！！

令和2年度 農商工等連携推進事業

事業名 剪定枝活用の「農商工+学」連携の商品開発

総事業費 800,000円

事業補助金 432,000円（モデル事業補助費）

自社負担金 368,000円

和光大学地域連携研究センターとともに
地域ゼロエミッション構想への
アプローチを
引き続き取り組んでいきます！！

