

平成26年度商業・商店街振興助成金事業

## **新鮮組見本市報告書**

岩国市中通商店街振興組合

## もくじ

はじめに	1
事業計画	2
第1回スタートアップ	3
第2回ピックアップ	4
第3回トライアル	5
第4回ヒアリング	6
第5回フォーラム	7
第6回チャレンジ	8
新聞資料	9
事業報告	1 1

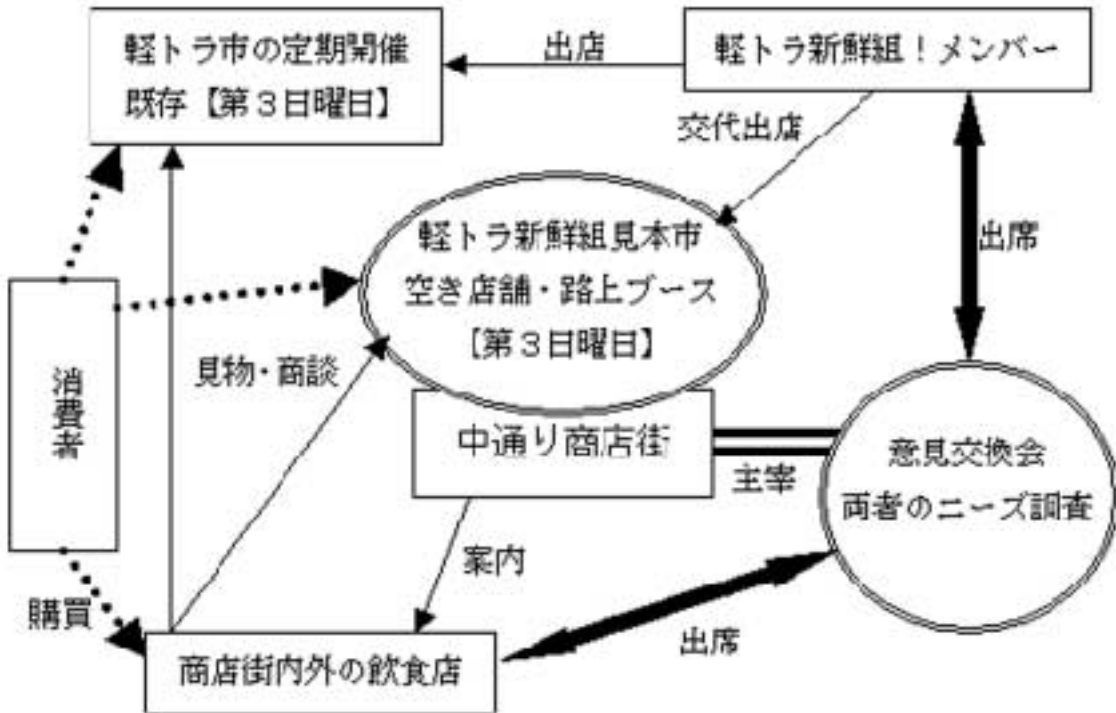
主催	岩国市中通商店街振興組合
事業名	軽トラ新鮮組見本市
事務局	〒740-0018 山口県岩国市麻里布町3丁目13-2
電話	0827-22-3978 (FAX共用)
事業期間	自平成26年9月1日・至平成27年2月16日
助成事業名	平成26年度商業・商店街振興助成金
助成団体	公益財団法人やまぐち産業振興財団
後援	岩国市、岩国商工会議所、やましろ商工会 岩国駅前を活性化する会、株式会社街づくり岩国

■はじめに

岩国市では平成18年度から新体制のもとで中心市街地活性化基本計画の策定に向け、中活協議会および街づくり会社を設立し、様々な事業計画を立て、岩国の街づくりに取り組んできた。JR岩国駅や駅前広場、中心商店街を包括する中活指定市街地における各団体の活動は、20年後、30年後の暮らしを形成する素地となるものであり、より多くの地域住民や団体、行政機関、商店街が密接に連携を図ることが重要になる。本事業はこうした背景の中で、商店街振興組合が主体となり駅前地域をフィールドにして取り組んだものである。

平成21年から継続している路上朝市「軽トラ新鮮組！」は岩国駅前、また中通り商店街の風物として定着してきた。一つのテーマに沿って発展的な試みを続けることによって、地域社会における安全・安心な野菜の提供と消費、地産地消の推進、商店街の賑わいと話題の創出、空き店舗の活用、街のリーダーシップとなる人材の育成など、多岐にわたる効果が見られていて、実践的な街づくりの手法として評価されている。

本事業では、これまで培ってきた軽トラ市のノウハウを最大限に活用し、街の新しい流通商業、また新たな商店街の役割を模索するためのニーズ調査、実験的な試みを行った。これにより空き店舗の活用や賑わい創出、地産地消の促進、地域住民の岩国に対する地元意識の醸成を図り、商店街の将来性を検証できた。



## ■事業計画

### 1) 生産者と店のマッチング

「軽トラ新鮮組！」には岩国市内の各地で様々な生産される食材があり、一方で岩国駅前地域には数多くの飲食店が既存していて、それらの中には地元食材による商品（料理）の提供を目指す店がある。この両者がマッチングできる場を「見本市」の形で商店街が取り組み、地産地消の推進、軽トラ新鮮組！の価値向上、街の賑わい、新たな流通機能の創出を行う。

### 2) 見本市の場の創出

毎月1回、商店街の空き店舗または路上ブースにおいて、軽トラ新鮮組メンバーが交代制で見本市を出す。見本市では食材を販売する傍ら、飲食店の調理人と生産者と直接話し合い、必要な食材の種や形状、量などを、また作付けや生産物の特徴などを相互の相談する機会を設ける。店舗は約2～4坪。開店は第3日曜日。

### 3) ニーズ調査

飲食店に対して、軽トラ新鮮組！の食材を使いたいと考えているか、使うとすればどのような条件が理想的か、それによるメリットやデメリットは何かなどをアンケート用紙や口頭によって尋ねる。

一方で生産者に対しても、契約農家を目指したいか、飲食店とのマッチに魅力を感じるかなどの調査を行う。これらのデータを整理し、相互のニーズがどこにあるかを検証する材料に活用する。

### 4) 案内広告

新聞折り込み広告などを使い、飲食店向けの見本市があることを広く伝える。また岩国市内の生産者に対して「軽トラ新鮮組！」への参画を促す。

### 5) 軽トラ新鮮組！食材のブランディング

軽トラ新鮮組！の食材を利用する店である事を示す「専用マーク」などを作成し、提供者と利用者の両方で活用し、消費者へアピールする。

### 6) 意見交換会

生産者と飲食店の両者から数名ずつを選抜し、意見交換会を実施する。実施時期は事業期間内の効果的な時期を設定する。

# 新鮮組 見本市

## 第1回 スタートアップ

開催日 平成26年9月21日

場 所 中通り商店街・軽トラ新鮮組！開催内

駅前一円の飲食店さんに軽トラ新鮮組！が丹誠込めて育てた野菜や加工品が供給できたら、地産地消の推進になって、お客さまは駅前のお気に入りのお店で、オール岩国の安心&美味しい料理が楽しめるのではないだろうか。「新鮮組見本市」は、そんな発想から生まれた商店街の試みです。

第一回は、スタートアップとして飲食店の調理人に品物を見てもらい、一方で生産者へ内容説明とアンケートを実施しました。新聞記者もやってきて、賑やかな一日になりました。



# 新鮮組 見本市

## 第2回 ピックアップ

開催日 平成26年10月19日

場所 中通り商店街・岩国祭と同時開催

第二回は、「第58回岩国まつり」と合同開催となり、10万人の人出の中で実施しました。

新鮮組見本市では、飲食店向け商材として出荷可能な作物および加工品にPOP広告を付け、飲食店の関係者に自由に見聞していただけるよう準備しました。各店とも関心の高さが窺える一日でした。





# 新鮮組 見本市

## 第3回 トライアル

開催日 平成26年11月16日

場所 中通り商店街・旬鮮市場ととや

第三回新鮮組見本市では、飲食店向け商材として出荷可能な作物および加工品にPOP広告を付け、飲食店の関係者に見ていただくと同時に、商店街でサンプル商品を購入し、実際に飲食店へ渡して商品を試作しました。品物の姿、量、鮮度や価格など、実際の流通にのせた場合の状況を調査し、データを収集しました。購入した商品は、赤カブ、里芋、子どもピーマン、サツマイモ、ひじき、干し椎茸、有精卵、米、レモンなど。



食べながらの話し合いの中では、次のような意見が出されました。

- ・料理は美味しかった。
- ・よく調理できている。
- ・ピーマンは苦くなくて良い。
- ・ひじきと椎茸は出汁を使わず煮出しただけで濃い味が出せる。
- ・赤カブは岩国特産品なのでもっとPRすべき。
- ・各品物の特徴をセールスポイントにすると良い。
- ・特殊野菜は市場に需要がある。
- ・月一回の入荷では仕事に使用できない。
- ・作付け依頼ができるようになるまで信頼関係が必要。
- ・飲食店、生産者相互のニーズ調査が有効。
- ・地物みのみの仕入れでは凶作時に店が機能しなくなる。
- ・配送コストをどうするか。
- ・露地物が多く、ハウス栽培が少ない。
- ・価格は安価。

# 新鮮組 見本市

## 第4回 ヒアリング

開催日 平成26年12月21日

場 所 中通り商店街・軽トラ新鮮組！開催内および各店

第四回新鮮組見本市では、出荷可能商品の明示にくわえ、飲食店を巡ってヒアリングを行いました。どのような流通形態が理想的なのか、率直な意見を拾い集めました。これらの情報をもとに次回のフォーラムへ繋がります。





# 新鮮組 見本市

## 第5回 フォーラム

開催日 平成27年1月18日・2月12日

場 所 地域交流センター（ヴィータ内）

第五回新鮮組見本市では、飲食店と生産者が一つのテーブルにつき、互いの意見を交換する意見交換会を開催します。まずは軽トラ新鮮組！の現地で、生産農家の人々に細かな事前の説明会を行いました。



# 新鮮組 見本市

## 第6回 チャレンジ

開催日 平成27年2月14日

場 所 中通り商店街・ビストロしょこら

第六回新鮮組見本市では、前回の話し合いをきっかけに親交を深めたシェフと生産農家が協力し、洋食メニューを試食。シェフの目で選んだ食材が料理になると、たちまち魅了される品々が完成。いずれも美味しいメニューを体験することができました。



# 新鮮組見本市スタート

駅前中通り商店街

飲食店に地元食材を供給

青い野菜や農産加工品などを販売している新鮮組の生産農家と駅前中通りの飲食店との連携強化を目的とした「新鮮組見本市」が、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」がスタートした。



「オーガニック」の安心・安全な食材を求めたいという市民のニーズを踏まえ、新鮮組は「新鮮組見本市」を開催する。新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。

新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。



日刊いわくに(2014.9.24)

日刊いわくに(2015.2.14)

# 栽培見学ツアー実施へ

駅前 生産者と飲食店が意見交換

地元産の新鮮な野菜や農産加工品などを販売している新鮮組の生産農家と駅前中通りの飲食店との連携強化を目的とした「新鮮組見本市」が、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。

新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。新鮮組は、市内の生産農家と飲食店との連携強化を目的として、24日午前10時から午後6時、駅前中通り商店街の飲食店に地元食材を供給する「新鮮組見本市」を開催する。



「若手の若手は、この事業をやる見解は、比較的に」と話している。食材を通じて生産農家と飲食店とのタイアップの実現性を協議した意見交換会。



# 消費地産地

## 軽トラ野菜使って

### 中通り 新メニュー試食会



岩国市通商商店協賛組合（岩国駅前飲食店が中心）が、岩国市「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。

この試食会には、岩国駅前飲食店が中心となり、新鮮岩国本市の新鮮野菜を使用したメニューが披露された。メニューは、軽トラ野菜を使用したメニューが中心で、新鮮岩国本市の新鮮野菜を使用したメニューが披露された。

岩国市「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。

「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。



「新鮮岩国本市」は、岩国市「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。



「新鮮岩国本市」は、岩国市「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。

「新鮮岩国本市」は、岩国市「軽トラ野菜使って」の新たな事業展開として取り組んだ「新鮮岩国本市」の集大成として10月、新メニューを告知している生産農家が盛り込んだ試食会を開催した。

日刊いわくに(2015.2.19)

試食会開催、表明の可能性を高める。飲食店の店主が生産農家を運営する

# 事業報告

## ■事業の概要

平成21年から毎月開催を継続している軽トラ新鮮組！では、里山への食育ツアーや軽トラ市新聞の発行など、これまで多様な試みを行ってきた。今回の調査策定事業では、軽トラ新鮮組！の開催によって、岩国の里山食材を岩国駅前地区に在所する飲食店へ直接供給するための販路の道筋を拓くことで、駅前や商店街の賑わいや話題づくりの一翼を担うことができるかなどを目的に実施した。

地産地消を促進させることで、生産農家の技術向上が見込まれ、活気ある市が開けるようになる。飲食店は地場産の食材を用いることで、店の付加価値を高め、差別化とブランディングを進めることができる。一方、消費者は岩国の食文化に理解と誇りを持ち、安心・安全な食材を安価に購入することが可能。商店街は、その話題の中心にあって評価や存在価値の向上を図り、賑わいの創出につなげることができる。物と事と人の交流拠点として商店街が機能することで、街を使うすべての人にWIN-WINの相関関係が成り立つ事業だった。

## ■事業の手順

軽トラ新鮮組！を組成するメンバーには幾つかの異なる動機がある。農作物の栽培と製品の創造で六次産業を目指すビジネスベースの生産者が一方で、中山間地域の高齢化した農家の生き甲斐としての農業。必ずしも全員が利潤を追究している団体ではない。

翻って飲食店の事情を見聞すると、食材にこだわりを持ち、産地や栽培農家の特徴を販売戦略に活用する店があるが、やはり安定的に安価で供給される製品野菜を多用し、不確実で手間のかかる材料を扱わない店もある。

本事業では、まず生産者や店の振り分けから始める必要があった。意識の違いを考慮せずに噛み合わせると、かならず不協和音が生じる可能性がある。これらを回避するために、軽トラ新鮮組！のメンバーと、近隣で営業している飲食店の両方向への説明と、参加意識調査を行った。これにより軽トラ新鮮組！から3組の生産者が、近隣飲食店から3軒のオーナーシェフを選抜することになった。

ただし参加者を限定し、締め切ったものではなく、一旦は静観していた生産者や店が途中で関心をもって参加表明をすれば、すぐに参画できるよう配慮して進めた。

6回の開催内容は各ページに詳しいが、各回では次のようなポイントに重点を置いた。

第1回はB to Bの両者に対して事業の狙いや目標を説明し、同時に参加意識アンケート調査を行った。第2回では、関心を持った飲食店が広く参加できるよう、軽トラ新鮮組！の陳列販売台へ「出荷可能商品」を明示することで、参加を促した。

第3回では、和食の店に試食品を料理してもらい、食材を利用するイメージを関係者の間で確認した。第4回の開催では「出荷可能商品」を明示する一方、関心があると表明した飲食店と軽トラ新鮮組！メンバーの双方へ、どのような取引、また流通形態が理想的かを尋ねて回った。

第5回はB to Bの両者に集ってもらい、一つの机について討論会を開いた。このフォーラムは結果的に大変重要な意味をもつ機会となる。それまでの意識調査や聞き取りの中では、例えやる気はあっても不安定な供給や配送コストが障壁となって、長続きしないだろうとするムードが支配していたが、実際に面談すると、相互の本気度が理解できたせいか、「良い野菜なら高く売れる」や「前例の無い輸入野菜栽培にも挑戦してみたい」という意見が活発に交わされ、農場への視察などが計画された。

駅前から近い立地の農場なら鮮度が強みになる。遠い立地農場では輸送の不利はあっても、高地栽培の地の利を活かすことで、作付けから収穫までの時期調節が可能で、中山間地域にしかない強みを発揮することができる、などが話し合われた。

最終回の第6回では、前述のような相互理解を踏まえた上で、再び試食品の料理を依頼した。その結果、料理人までもが創作意欲が高まったと感想を述べ、生産農家は想像以上の味と盛りつけに感動し、大変美味しい料理を試食するに至った。

## ■事業の効果と展望

この6回の開催では、軽トラ新鮮組！の会場へ板前やシェフの姿が多く見られ、ビジュアル的にも良い食材が並んでいる様子を演出することになり、一般の顧客も興奮したように買い物をしたり、また品定めをしているプロの料理人に話しかけ、料理のコツなどを尋ねる姿が見られた。

当初の計画段階で予測した「商店街に市場機能を持たせる」ことによって演出できる賑わいは、結果として有名な料理店の調理人が広告塔となって集客力を発揮することになり、ほぼ目論み通りの反響が得られた。

そして、一度は可能性がしぼんだB to Bの仕組みも、フォーラムの実施によって突破口を見つけることになり、予測よりも大きな成功の可能性を持つに至った。その糸口として、本調査事業の終了直後に開催される「麻里布酒祭」では、さっそく軽トラ新鮮組！の食材を大々的に使い、過去にも増して地産地消・オール岩国を推進することになった。

また、農場の視察は春の作付け時期に日程を調整し、各地の農場でチャレンジが始まることになった。

## ■事業の課題

このような事業は、駅前を面で捉えて地域性を活かすところに事業効果を得ることができる。しかし商店街の枠の中で展開すると、面でこそ得られるスケールメリットが失われてしまうところに課題が残る。

消費者の目線でみたときに、すべからく街づくり活動は商店街振興組合単独のものではなく、オール駅前・オール岩国で推進されているものと考えられている。直接的には、商店街振興組合に加盟していない近隣の飲食店が本事業に関わろうとすると、なんらかの制限や障害が生じる場合が少なくない。

今後は、中心市街地活性化基本計画の推進にあわせ、街づくり会社やタウンマネージャーとの連携を深め、商店街振興組合の枠組みを超えた街づくり活動が求められるだろう。

