

チャレンジ！！オープンガバナンス 2016 市民／学生応募用紙

地域課題タイトル (注)	No.	タイトル	自治体名
	66	健康的な市民生活を送るために健康情報を届けたい	掛川市
アイデア名 (公開)	low salt vegetable plus		

(注) 地域課題タイトルは、COG2016 サイトの中に記載してある応募自治体の地域課題名を記入してください。

1. 応募者情報

チーム名 (公開)	L S V P		
チーム属性 (公開)	<input checked="" type="radio"/> 1. 市民によるチーム <input type="radio"/> 2. 学生によるチーム <input type="radio"/> 3. 市民、学生の混成によるチーム		
代表者情報	氏名 (公開)	泉田 由妃	

※ 公開条件について

次ページ以降の「2. アイデアの説明」でご記入いただく内容は、内容を確認した上で、クリエイティブ・コモンズの CC BY (表示) 4.0 国際ライセンスで、公開します。ただし、申請者からの要請がある場合には、CC BY-NC (表示—非営利) 4.0 国際ライセンスで公開しますので、申請の際にその旨をお知らせください。いずれの場合もクレジットの付与対象は応募したチームの名称とします。

(具体的なライセンスの条件につきましては、

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.ja>、および、

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.ja> をご参照ください。また、クリエイティブ・コモンズの解説もあります。<https://creativecommons.jp/licenses/>)

(注意書き)

<応募の際のファイル名と送付先>

1. 応募の際は、ファイル名を COG2016_応募用紙_具体的チーム名_該当自治体名にして、以下まで送付してください。東京大学公共政策大学院の COG2016 サイトにある応募受付欄からもアクセスできます。 admin_padit_cog2016@pp.u-tokyo.ac.jp

<公開非公開など>

2. アイデア名、チーム名、チーム属性、代表者氏名、「アイデアの説明」は公開されます。

3. 上記の公開は、内容を確認した上で行います。(例えば公序良俗に違反するもの、剽窃があるものなどは公表いたしません)

4. この応募内容のうち、「審査項目自己評価」は、非公開です。なお、内容に優れ今後の参考になりうると判断したものは、公開審査後アドバイスの段階で相談の上公開することがあります。

5. 「アイデアの説明」中に、文章、写真、図画などで応募したチーム以外に知的所有権が属する箇所がある場合には、法令に従った引用や知的所有権者の許諾を得るなどをした旨をそれぞれ注として書いてください。「審査項目自己評価」中も同様をお願いします。

<チームメンバー名簿>

6. チームメンバーは別紙のエクセルファイルに記載して提出してください。(2. の扱いによる代表者氏名を除き、他のメンバーに関する情報は COG 事務局からは非公開です。詳細は別紙をご覧ください。)

2. アイデアの説明（公開）

データや資料を活用して課題の具体化とその解決につながるアイデア（公共サービス）のストーリーを語ってください。

(1) アイデアの内容（公開）

アイデアは、だれがする、何を、どこでする、いつする、どのようにするものなのかを考えて、各要素を入れて内容を描きストーリーを整理していくとよいでしょう。以下の欄内でご記入ください。（必要に応じて図表を入れても構いません）

健康情報が伝わらないという課題に対して、健康意識の低い人が興味を持ってもらう新しいしくみを考える。

→その中でも特に、「野菜をたくさん食べる」ということに焦点を当てる。

→「野菜を作る」「野菜をおいしく調理して食べる」さらに、「野菜を使った総菜、加工品を売る」の一連の流れを通して、健康な食生活の実践を行えるようにする。

【Step1 野菜を作る】

市民農園や遊休農地を活用して、実際に自分で野菜を育てる仕組みを作る。

- ・対象：野菜作りや健康に興味のある人
- ・指導、アドバイザー：農家、J A
- ・場所：農地が少ない地域、住宅地でも気軽にできる場、余っている農地、プランター
- ・内容：家庭菜園教室などを開催する。

【Step2 野菜をおいしく調理して食べる】

自分で作った野菜を使って、それをおいしく簡単に料理する方法を学ぶ。

- ・対象：調理に興味のある人
- ・指導、アドバイザー：食生活推進委員、栄養士など
- ・場所：公民館（託児もつくと若い母参加しやすい）
- ・内容：栽培した野菜を使用した料理教室

【Step3 野菜を使った総菜、加工品を売る】

料理教室で学んだノウハウは、家庭での調理に生かすだけではなく、調理に時間のない方向けに総菜や加工品を製造して、販売を行う。

- ・調理した総菜や加工品をスーパーや直売所において販売する

【さらなる展開】

このような総菜や加工品を購入した人が野菜作り、調理に興味をもち、それぞれのプロセスに参加する。

↓

「野菜を食べる」という健康に配慮する生活が送れる人が増える。

↓

各種疾患の罹患率の低下、医療費の低下につながる！

(2) アイデアの論拠（公開）

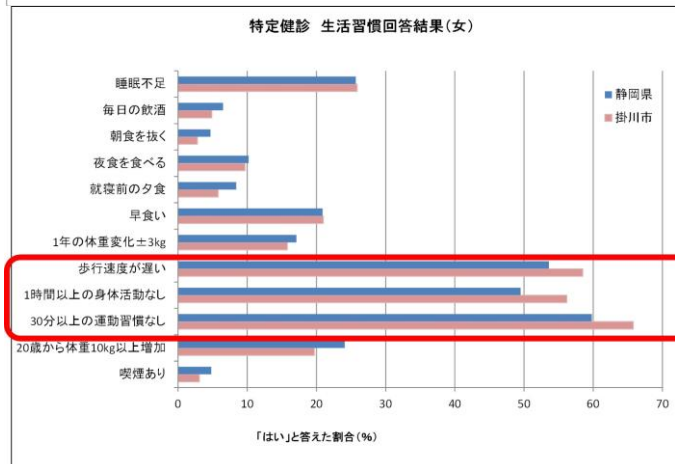
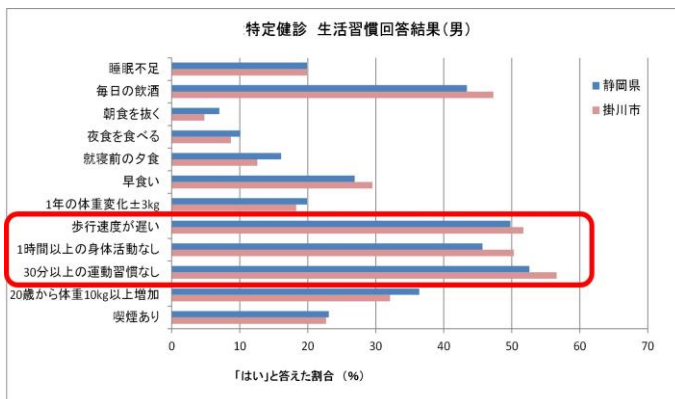
アイデアの論拠（なぜこのアイデアにするのか）を、それをサポートする数値データ（実績、統計やアンケートなど数字であらわされるもの）や証拠（資料や計画、既存の施策など）（以下：総称して「データ類」といいます）などを含めつつご記入ください。数値データや証拠は出所を明らかにしてください。以下の2ページの欄内におさまるようお願いします。

◎特定健診結果を見ると・・・

・脳血管疾患が多い…この解消のためには、減塩に加えて、塩分を体の外に出す効果のある野菜摂取アップすることが大切！

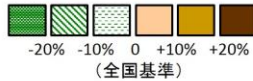
（・運動習慣が少ない）

⇒野菜をたくさん食べられるようにするしくみを検討する。



H21-25SMR【全国比較】

脳血管疾患(男性)

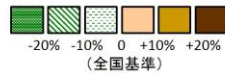


年間平均 2,035人死亡

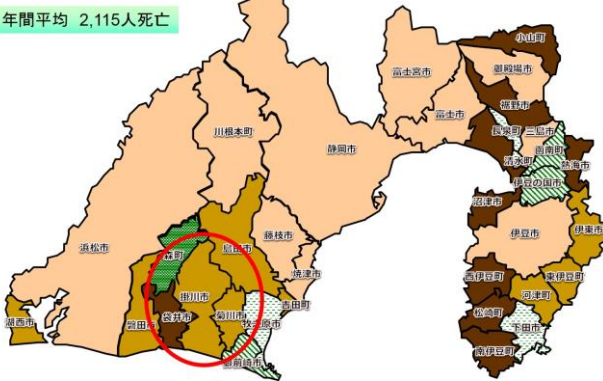


H21-25SMR【全国比較】

脳血管疾患(女性)



年間平均 2,115人死亡



※静岡県市町別健康指標より

※農林関係データ

・H27 年度 掛川市内耕作放棄地面積 1,029ha (農地面積全体 6,684ha、15%)

・H27 年度 市民農園数 9 園、市民農園稼働率 86.4%

→これらの資源の有効活用を図る。

・掛川市農業活性化やる気塾 22 地域塾

農協支所単位に設置された、地域農業が抱える諸問題を地域で話し合うための団体。農協・農業者・地区役員等で構成。

具体的な活動としては、遊休農地を活用した作物の栽培と加工（焼酎など）、農業体験、耕作放棄地対策、担い手育成等。

・掛川市内直売所 13 か所、出荷登録者のべ 2,540 人 (H28.4 現在)

※食育関係データ

・H27 年度 食育セミナー受講者 37 人 (定員を超えての申込み多数あり)

(3) アイデア実現までの流れ（公開）

アイデアを実現する主体、アイデアの実現にいたるプロセスとマイルストーン等、アイデア実現までの大まかな流れについて、以下の欄内におさまるよう、簡潔にご記入ください。（必要に応じて図表を入れても構いません）

<内容> 市民農園で自分たちがつくった野菜を使って調理して売る

【Step1 野菜を作る】

市民農園や遊休農地を活用して、野菜作りや健康に興味のある人に家庭菜園教室を行い、野菜作りを实践する。指導、アドバイザーにJAや農家を依頼し、失敗が少ないようにする。また、農地が少ない地域やアパートの人でも取り組めるように、プランター栽培のコースなども用意する。

実際に自分で野菜を作ることにより、野菜に対する思い入れが深まり、野菜を生産する農家への感謝の念を持つことができ、野菜を積極的に摂ることにつながる。

【Step2 野菜をおいしく調理して食べる】

農園で（できれば自分で）作った野菜を使って、それをおいしく簡単に料理する方法を学ぶ。指導は、食生活推進委員や栄養士等が行うが、メニューは、できれば、従来の料理教室より、「お手軽・簡単に」「カフェやデパ地下のデリで食べられるようなオシャレなもの」をコンセプトとする。

各農園で余分に採れた野菜は、地域の公民館や地域生涯学習センターなどを活用し、託児付きの料理教室を開催すれば、野菜を作る余裕のない子育て中の親も近所の会場で気軽に参加できる。

自ら作った野菜の実際の料理への活用は、各家庭に持ち帰り、実践につながる。

【Step3 野菜を使った総菜、加工品を売る】

料理教室で学んだノウハウは、家庭での調理に生かすだけでなく、何らかの団体を通して、調理に時間のない方向けに総菜や加工品を製造して、販売を行う。こうして調理した総菜や加工品をスーパーや直売所において販売する。

【さらなる展開】

このような総菜や加工品を購入した人が野菜作り、調理に興味をもち、それぞれのプロセスに参加する。

こうして、「野菜を食べる」という健康に配慮する生活が送れる人が増えると、各種疾患の罹患率の低下、医療費の低下につながる。

★農・食・商の循環による「野菜を食べる」食生活の実践★

◎作る

- ・野菜づくりや健康に興味のある人を募集
- ・農家さんやJAの方の意見、アドバイスを聞きながら野菜をつくる

↓

◎調理

- ・調理したい人を募集（料理教室を開催）
- ・料理教室の開催

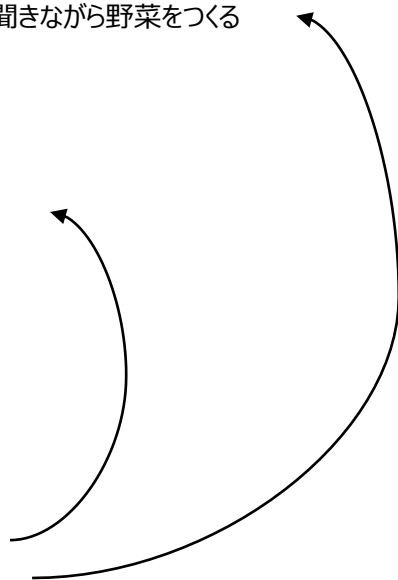
↓

◎売る

- ・スーパーや直売所にお願ひし販売

↓

買った人が野菜づくり・調理に興味をもつ！



(4) そのほか（公開）

アイデアのアピールポイントや、アイデア実現に当たっての制約があればそれとその当面の解決方法、さらに将来の発展可能性（例えば「将来的に xx という制約をクリアできれば、追加で○○ということが実現できる」など）について、以下の欄内におさまるよう、簡潔にご記入ください。

アピールポイント…これまで別々の事業であった、「市民農園・家庭菜園による野菜作り」「料理教室」「総菜・加工品の販売（6次産業化）」をつなげて、相乗効果を生む可能性を秘めている。

現在、これらの事業は、個々にはそれなりに結果が出ているが、課題もある。

市民農園・家庭菜園による野菜作りは、直売所の盛況を見ると、農業を兼業で行う、「小さな農業」が根付いてきている。とはいえ、今後の発展のためには、野菜を作って余剰を販売してお小遣いを稼ぐ、というところから一步踏み出した展開が必要となってくる。

市で開催する食育セミナーや、民間の料理教室の盛況ぶりは、調理に対する人々の関心自体は高い。ただ、ここで学んだ調理法を、忙しい日常3食に継続的に実践することについての困難がある。

上記課題を解消しつつ、相互有機的なつながりを持つ事業を行っていく。

・野菜作りで体を動かし運動不足を解消して健康に！

→多くの人に、気軽に、失敗なく野菜作りに取り組めるよう、持続的な指導者が必要。JA や、地域の農家、関係団体（掛川市でいえば農業活性化やる気塾など）の協力が得られればよい。

・野菜作りが高齢者が参加すれば、引きこもり予防にもなる。

・野菜作りや調理を地区単位で活動すれば、地域コミュニティの活性化につながる。

→掛川市で地区単位で設置されている「まちづくり協議会」で、事業として取り上げてもらえないか。そうすると関連する補助金を活用して、活動の地盤が作られる。

・野菜を活用した総菜や加工品を販売につなげれば、雇用の創出・促進につながる。

→食品の加工販売にかかる各種届出、資格の必要性が出てくる。

・野菜や出来上がった総菜等の運搬に、自主運行バスの活用ができれば、公共交通の活用につながる。

→バス停からの輸送、タイムテーブル、冷蔵・衛生設備などの課題が考えられる。