

チャレンジ！！オープンガバナンス 2024 市民／学生応募用紙

自治体提示の地域課題名(注1)	No.	自治体提示の地域課題名	自治体名
		観光の質と顧客満足度の向上で「持続可能な観光」を繋ぎたい	滋賀県長浜市
チームがつけたアイデア名(公開)(注2)	6 次産業化を進めるために特産品を作ろう!!!		

(注1) 地域課題名は、COG2024 サイトの中に記載してある応募自治体提示の地域課題名を記入してください。

(注2) アイデア名は各チームで独自にアイデアにふさわしい名前を付けてください。これは自治体提示の地域課題名とは別です。

1. 応募者情報 下の欄のうち選択肢項目は右のドロップダウンで選んでください

チーム名(公開)	虎姫高校 21 班		
チーム属性(公開)	1. 市民、2. 市民／学生混成、3. 学生	ドロップダウン選択 →	アイテムを選択してください。3
チームメンバー数(公開)	4 名		
代表者(公開)	高橋咲樹		
メンバー(公開)	大谷美咲、柴辻奏、馬場理香子		

【注意書き】※ 必ず応募前にお読みください。

＜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 COG2024_応募用紙_具体的チーム名_該当自治体名にして、COG2024 のウェブサイトにある【応募フォーム】からアップロードしてください。

＜応募内容の公開＞

2. アイデア名、チーム名、チーム属性、チームメンバー数、代表者および公開に同意したメンバー氏名(メンバー一覧ページを参照)、「アイデアの説明」は公開されます。
3. 公開条件について:
「アイデアの説明」でご記入いただく内容は、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/>)
4. 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開しません)
5. この応募内容のうち、「自治体との連携」は、非公開です。ただし、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。

＜知的所有権等の取扱い＞

6. 「アイデアの説明」中に、応募したチームで作成・撮影したものではない文章、写真、図画等を使用する場合、その知的所有権を侵害していないことを確認してください。具体的には、法令に従った引用をするか、知的所有権者の許諾を取得し、その旨を注として記載してください。「自治体との連携」中も同様でお願いします。
7. 「アイデアの説明」中に、人が写りこんでいる写真を使用している場合、使用している写真に写りこんでいる人の肖像権またはプライバシーを侵害していないことを確認してください。

アイデアの説明が肖像権・著作権等を侵害していないことを確認してください。OKなら右欄の○を選択 →



＜チームメンバー名簿:メンバー一覧ページ＞

チームメンバーに関する情報を該当ページ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本人の同意があるものを除き COG 事務局からは非公開です。詳細は最終ページをご覧ください。)

2. アイデアの説明（公開）

(1) アイデアの内容（公開）

アイデアの説明は(1)アイデアの内容(活動)、(2)アイデアの理由(なぜなら)、(3)実現までの流れ、の三項目あります。それぞれ書いてください。必要に応じて図表を入れていただいて結構です。

(1) アイデアの内容（公開）

アイデアは、対象とする課題解決のために、どのような社会的活動(サービス)を行うのかを具体的に示してください。将来実現した場合に、新規性があり、実践したくなり、魅力的でわくわくするようなアイデアを求めます。その結果、課題が解決され、社会に良い変化をもたらすことが期待されます。**2 ページ以内**でご記入ください。

※応募チームとして解決したい課題のポイントを、以下にごく短く書いてください

＜解決したい課題のポイント＞

特産品が広まっておらず、滋賀県長浜市の魅力が十分に知られていない

※以上の課題解決のために『何』をするアイデアか、それを『だれ』が『だれ』に対して『いつ』『どこで』『どのように』行うのか、受益者自身が主体的に関わる視点も視野に入れてわかりやすく書いてください。アイデアが具体的に実行される場面を想定し、説明をお願いします。

(参考)よいアイデアを生むには関連データの分析に加えてデザイン思考によるアイデアを利用する人への共感(使う人の立場になってみる)が大切です。

＜提案するアイデアの内容＞

6 次産業化を進める目的で特産品を作って広めるアイデア

『長浜地域のお店』が地元の製品を使って特産品を作り『観光客』に対して『販売する』

観光客は地域の特産品についても知ることができ、また、特産品を購入することで長浜市の 6 次産業化を促進する手助けにもなる。

また、観光客が SNS などに特産品の写真を投稿することで、観光客はいいねをもらうことができ、生産者は特産品を広める役割を観光客に担ってもらうことができる。

フィールドワークへ行き、初めから 6 次産業化を目指すことは難しさを実感

→6 次産業するのに一部負担はあるがお金が足りなくなる問題がある

→それぞれが協力して特産品を作る

→話題になると行政からの支援が増える

→各々で 6 次産業に取り組める

特産品の例

○ご当地のみたらしを使ったシェイク

その醤油を使ってみたらしを作り伊吹牛乳で作ったシェイクにかけたもの

シェイクの中には小さなもちを入れストローと一緒に飲めるようになっているジュース

観光客をターゲットにしているため持ち歩き重視にしている

○みたらし団子のようなパン

見た目が団子ようになっており中には木之本の醤油が入っている

串でパンがつながっていて食べ歩きに最適

木之本の醤油屋さんは 3 軒あり、パン一個ずつに違う醤油を使うため味の違いも楽しめる

みたらしを使う理由

→木之本地域(滋賀県長浜市)は発酵の街と呼ばれており醤油産業が盛んなことから

--

--

--

2. アイデアの説明（公開）

(2) アイデアの理由（公開）

※このアイデアを提案する理由(なぜ)を書いていきます。

※先に書いた『何を』『だれが』『だれに対して』『いつ』『どこで』『どのように』というアイデアの内容を支えるために、『なぜ』このアイデアが有効で、実現する意味があるのか』を、上記のデータを使ってわかりやすく説明します。

＜参考：以下のように理由を書いていきます＞

※根拠：このアイデアがなぜ必要であるか、またはなぜ有効だと考えるのか、その筋道を説明します。

※裏付け：その根拠を支えるために、統計データや報告書、事例などを使って補強します。さらに具体的なアイデアの効果についても、何らかのデータを使うと説得力が増すでしょう。（定性データを含めて歓迎）

2. アイデアの説明（公開）

(2) アイデアの理由（公開）

「6 次産業化を進めるために特産品を作ろう」というテーマを設定したのは、滋賀県の都道府県魅力度調査ランキングが例年 30～40 位代と低かったことがきっかけです。（※1）そしてそれは滋賀県の魅力が十分に伝わっていないからであり、特産品を知り、好きになってもらうことで滋賀県長浜市の魅力を広められるのではないかと考えました。実際に「じやらん」の調査の旅行の動機として「特産品、お土産」をあげた人の割合が高い都道府県の上位は都道府県魅力度調査ランキングでも上位であることや（※2）、特産品によって地域活性化を達成化した事例もある。（※3）また、滋賀県長浜市が力を入れており（※4）、6 次産業化に注目しました。

※1

		魅力度順位・魅力度点数																	
都道府県	順位	2020年		2019年		2018年		2017年		2016年		2015年		2014年		2013年		2012年	
		順位	点	順位	点	順位	点	順位	点	順位	点	順位	点	順位	点	順位	点	順位	点
1	北海道	1	658.9	1	645.6	1	647.1	1	653.3	1	642.1	1	582.1	1	627.7	1	652.9	1	627.1
2	宮城県	458.9	2	502.2	2	502.2	2	489.2	2	463.2	2	490.2	2	501.2	2	491.2	2	546.2	2
3	沖縄県	3	441.4	4	404.4	4	412.4	4	354.4	4	327.4	4	367.4	3	430.4	3	444.3	3	484.4
4	東京都	4	364.1	3	408.8	3	419.3	3	388.3	3	351.3	3	385.3	4	415.4	4	408.4	4	411.4
5	東京都	7	308.7	7	308.7	6	326.6	6	321.6	7	287.7	6	293.6	6	273.6	5	359.4	5	340.5
6	神奈川県	5	347.7	5	345.5	5	367.7	5	334.4	5	302.6	6	290.6	5	306.6	5	251.6	6	342.6
7	大阪府	6	314.9	6	323.9	7	318.9	7	279.9	7	241.9	9	248.8	6	263.9	6	262.9	7	275.9
8	東京都	8	305.1	10	248.8	8	264.8	8	251.8	8	240.1	9	241.9	8	256.9	8	239.7	7	278.8
9	北海道	12	237.7	12	233.3	12	247.7	12	213.3	16	163.3	13	208.3	12	228.1	11	221.9	9	270.9
10	福岡県	8	296.6	8	296.6	8	281.6	8	254.10	21.4	8	254.7	26.4	7	271.10	26.4	10	267.10	26.7
11	東京都	11	259.9	11	246.10	11	263.11	11	220.11	20.0	5	282.10	23.0	11	220.9	9	274.11	25.9	9
12	静岡県	14	219.9	23	230.12	24.3	243.14	20.1	12	176.13	19	173.14	20.12	21.3	12	219.12	23.6	11	231.12
13	石川県	10	282.9	9	282.9	8	281.6	8	254.10	21.4	8	254.7	26.4	7	271.10	26.4	10	267.10	26.7
14	東京都	14	219.9	23	230.12	24.3	243.14	20.1	12	176.13	19	173.14	20.12	21.3	12	219.12	23.6	11	231.12
15	宮城県	13	230.14	22	228.14	23.5	13	202.14	18.8	18	174.13	21.9	13	211.21	21	163.15	21.0	13	206.16
16	千葉県	21	181.8	15	201.15	21.1	19	170.24	14.4	14	160.19	17.1	18	161.20	17.9	15	209.14	20.1	14
17	東京都	17	212.19	19	193.19	20.1	18	171.21	14.2	20	171.15	18.5	14	204.18	18.6	17	202.19	18.1	19
18	東京都	20	280.21	18	185.24	16.9	24	153.19	14.9	25	162.20	16.6	22	152.16	19.7	18	193.20	17.1	20
19	熊本県	18	282.17	20	205.21	18.7	21	166.21	14.2	15	178.15	19.3	16	185.19	18.1	19	181.21	15.9	22
20	東京都	16	216.16	21	210.15	23.2	19	192.13	17.2	17	177.17	16.0	16	165.19	16.9	20	177.17	15.8	19
21	北海道	15	282.15	23	230.17	20.2	16	183.23	14.0	15	178.21	16.4	19	167.22	16.7	20	177.22	16.6	27
22	山梨県	27	169.23	23	168.25	16.5	25	161.30	11.7	36	121.30	13.0	33	150.29	14.4	22	175.25	14.6	31
23	東京都	28	166.15	29	187.31	15.2	26	138.35	10.5	23	160.35	12.0	30	132.26	14.9	23	174.23	15.1	21
24	東京都	22	188.20	18	168.20	14.8	19	170.24	13.4	12	210.25	14.3	24	148.17	19.2	24	170.18	18.0	13
25	宮城県	35	182.30	30	155.26	15.8	34	126.36	10.3	28	160.24	14.4	26	141.24	15.4	25	155.27	14.1	29
26	岡山県	26	171.24	24	168.22	18.5	23	154.18	18.4	30	143.23	15.1	21	157.31	14.0	26	163.24	14.7	28
27	山梨県	39	139.27	27	159.30	15.3	38	123.37	10.0	21	168.28	14.0	28	139.28	14.9	27	143.25	14.8	24
28	千葉県	31	188.16	25	163.29	16.4	30	132.36	12.8	21	168.32	13.1	31	131.29	14.9	28	137.31	12.5	34
29	東京都	30	182.10	32	150.32	14.8	27	136.27	12.4	41	100.26	14.1	33	129.30	10.9	29	135.31	12.5	36
30	香川県	24	178.33	33	149.34	14.4	33	127.34	10.8	36	121.26	14.1	25	145.23	15.4	30	134.29	13.0	31
31	東京都	36	150.35	35	147.32	14.8	28	134.29	11.9	24	165.33	12.6	27	137.25	16.2	31	130.27	14.1	26
32	東京都	28	168.34	34	148.36	14.0	31	138.29	12.0	25	162.37	11.6	38	112.39	12.4	32	129.30	12.8	33
33	宮城県	24	178.30	30	155.27	15.7	34	126.36	10.3	38	113.31	13.4	34	124.30	14.2	33	128.34	12.1	37
34	大分県	23	184.22	22	176.23	17.9	21	166.15	16.5	32	140.22	15.4	31	131.31	14.0	33	128.34	12.1	25
35	東京都	33	154.16	25	163.27	15.7	34	126.36	10.3	40	102.29	13.6	29	133.43	34	35	128.33	12.3	38
36	東京都	42	131.47	38	139.40	13.7	39	121.40	9.0	39	152.40	11.3	37	113.36	10.9	35	136.39	11.3	31
37	岡山県	33	154.13	39	151.34	14.4	40	109.31	11.4	33	134.35	14.8	11.5	95.12.2	33	129.37	12.1	36	
38	東京都	43	130.37	37	134.36	14.0	31	128.32	11.3	43	88.34	12.5	39	108.34	12.7	39	116.36	11.6	39
39	東京都	44	130.37	34	133.39	13.4	41	113.41	9.1	31	142.45	8.9	40	104.39	11.0	40	109.44	8.6	50
40	東京都	40	134.41	41	128.41	12.9	41	108.42	9.0	39	110.36	11.7	41	103.42	10.4	41	108.40	10.7	44
41	東京都	47	114.43	43	125.44	11.3	45	96.38	9.4	45	82.43	9.1	46	70.45	8.9	46	75.46	7.4	46
42	東京都	46	121.44	44	122.45	9.8	45	91.44	8.6	34	124.43	9.1	43	102.41	10.7	43	101.42	8.0	41
43	東京都	40	134.41	45	115.47	11.8	41	106.45	8.5	44	87.46	8.8	44	95.47	7.6	44	86.41	10.2	45
44	東京都	38	141.41	41	128.43	11.4	44	102.39	9.2	46	81.42	9.2	45	86.40	10.8	45	86.43	8.7	43
45	東京都	43	125.46	46	112.44	11.3	45	96.38	9.4	45	82.43	9.1	46	70.45	8.9	46	75.46	7.4	46
46	東京都	42	131.47	47	94.47	8.0	47	80.47	7.7	47	59.47	6.5	47	68.46	7.8	47	72.47	7.0	47

https://uub.jp/pdr/47/ p_pdr.cgi?D=s&H=m&T=21&P=25
<https://news.tiiki.jp/articles/4587>

■ 魅力のある特産品や土産物が多かった

1位：沖縄県、2位：青森県、3位：石川県
沖縄県は16年連続で1位を獲得。
地元の食、工芸品、スイーツなど上位は多彩な品揃え。

1位の沖縄県は「ちんすこう」「紅芋タルト」「海ぶどう」など沖縄ならではの土産が人気。2位の青森県は「りんご」や加工品、海産物など食が中心だが「ごんりく」「金魚ねぶた」なども。3位の石川県は「金箔製品」「魚介類」「日本酒」などに加え「加賀友禅」「九谷焼」などの工芸品、話題の洋菓子店など多岐にわたる。4位の高知県、7位の徳島県、8位の宮城県、山形県が新たにランクイン。いずれも上位の県は地元の食材や工芸品、新しいスイーツなど多彩なラインナップを揃えている。

※2

<https://jrc.jalan.net/wp-content/uploads/2021/07/3d4d4785511ef636342d74531449a4b2.pdf>

※3

<https://o-tanomi.jp/specials/441>

※4

<https://www.city.nagahama.lg.jp/cmsfiles/contents/0000011/11405/20151221-170357.pdf>

(2) アイデアの理由（公開）

2. アイデアの説明（公開）

(2) アイデアの理由（公開）

次にアイデアを提案する理由（なぜ）について、それをサポートするデータを根拠として示しつつ 2 ページ以内で説明してください。ここではアイデアの必要性、効果を確認します。データとは、統計類などの数値データやアンケート・インタビュー・経験の記述、関連の計画、既存の施策などの定性データも広く含みます。データは出所を明らかにしてください。

(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、アイデアの実現に必要な資源（ヒト、モノ、カネ）の大まかな規模とその現実的な調達方法、アイデアの実現にいたる時間軸を含むプロセス、実現の制度的制約がある場合にはその解決策を含め、アイデア実現までの大まかな流れについて、2 ページ以内でご記入ください。ここでは実現可能性を確認します。

2. アイデアの説明（公開）

(2) アイデアの理由（公開）

※アイデアに即した実現に向けての具体的な活動を上記のポイントに即して工夫して書いていきます

＜以下のように分けて書いていきます＞

1. 実現する主体

2. 実現に必要な資源（ヒト、モノ、カネ）の大まかな規模とその現実的な調達方法

3. 実現にいたる時間軸を含むプロセス

1、アイデアを実現する主体

- ・長浜地域のお店

2、実現に必要な資源（ヒト、モノ、カネ）

ヒト…特産品を売ってくれるお店の方々、特産品を作ってくれる生産者の方々

→今お店を経営している方々に頼む、バイトを雇う

モノ…製品を作るための材料、場所と製品を売るための場所

→材料:製品を作っているお店から購入する、 場所:作る…お菓子屋さんなどに頼むまたは、新たな場所を借りる
売る…長浜市内のカフェや道の駅で売っていただく

カネ…毎日製品を作り続けることができるだけの資金

→ クラウドファンディングで集める

アイデアが軌道に乗ってきたら、市から助成してもらえるかもしれない

3、実現にいたる時間軸を含むプロセス

アイデアの発案

↓

フィールドワーク

↓

特産品の案の発案

↓

特産品の案へのアドバイスをもらう

↓

アドバイスを受けて、特産品の案の試作（←今の段階）

↓

試作した特産品をお店の方々に食べてもらい、再度アドバイスをもらう

↓

販売に向けて特産品を作ったり、売ってもらえる場所や人を検討する

↓

プレオープンで売り上げの傾向などを確認する

↓

実際に販売