



増える仲間とアガるテンション↑ ↑





じもとで作ってじもとで使う。

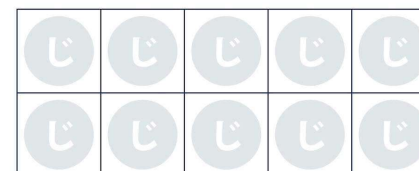
『じもとの洗剤』はじもとの夏みかんや松葉から取った精油が入った、易生分解性の海に還る洗剤です。脱プラスチックを目指してガラス瓶で量り売りしています。

www.jimotonosenzai.com



期間中ビーチクリーンに参加すると...

初回は写真の千年ボトル+スタンプ1個プレゼント！
2回目からはスタンプ1個をプレゼントします。
スタンプ1個で20gのじもとの洗剤と交換できます。



洗剤は下記量り売りスポットにて交換できます。
(交換対応期間：2023年6月末まで)

AMIGO MARKET / AMIGO HOUSE
Mottene / 葉月 / HOUSE1891
&FOREST Hayama / スタジオ SeeSaw

量り売り
スポット



営業時間等は各量り売りスポットにお問い合わせください

14 海の豊かさを
守ろう



13 気候変動に
具体的な対策を



持続可能な開発目標 (SDGs)

- 2015年9月の国連サミットで全会一致で採択。**「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会**の実現のため、2030年を年限とする**17の国際目標**。(その下に、169のターゲット、231の指標が決められている。)



- 普遍性** 先進国を含め、**全ての国が行動**
- 包摂性** 人間の安全保障の理念を反映し「**誰一人取り残さない**」
- 参画型** **全てのステークホルダーが役割を**
- 統合性** 社会・経済・環境に**統合的に取り組む**
- 透明性** **定期的にフォローアップ**

前身：ミレニアム開発目標 (Millennium Development Goals: MDGs)

- 2001年に国連で専門家間の議論を経て策定。2000年に採択された「国連ミレニアム宣言」と、1990年代の主要な国際会議で採択された国際開発目標を統合したもの。
 - 開発途上国向けの開発目標として、2015年を期限とする8つの目標を設定。
(①貧困・飢餓、②初等教育、③女性、④乳幼児、⑤妊産婦、⑥疾病、⑦環境、⑧連帯)
- MDGsは一定の成果を達成。一方で、未達成の課題も残された。
 極度の貧困半減 (目標①) やHIV・マラリア対策 (同⑥) 等を達成。
 乳幼児や妊産婦の死亡率削減 (同④、⑤) は未達成。サブサハラアフリカ等で達成に遅れ。



藤沢の「食」によるシティプロモーション

- 「食」という媒体を通じて
- 藤沢の魅力を強くアピールし
- 市内外にたくさんの藤沢ファンを誕生させる

市民団体提案型
協働事業



「藤沢」の
認知向上

地場製品の
消費流通
促進

- ① 市外から藤沢を訪れる人々の増加による、農業水産業や産業振興、観光分野を中心とした地域経済の活性化
- ② 自分のまちに対する興味関心や誇りのさらなる醸成

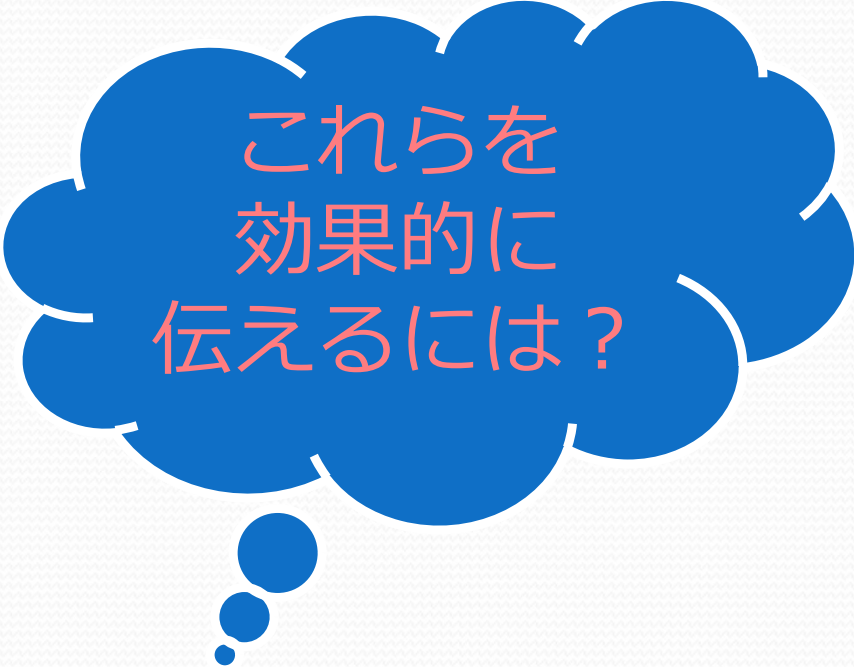
地産地消
の促進

来遊観光
客数増加

「藤沢炒麺」誕生まで

● 背景と思い

- 藤沢の魅力は、湘南、海岸、江の島だけじゃない
 - 中部、北西部の広い農地にもたくさんの方が！
 - 市民のアタマの使いどころ、活動のパワーも魅力？
- 藤沢の土地に根付いた食材を活かしたい
 - いろいろなおいしい野菜が、市内各地区で収穫されている
 - 実は畜産業も盛ん！
 - 「さがみ地粉の会」など、食関係で頑張っている人がいる



これらを
効果的に
伝えるには？

さがみ地粉の会の取り組み



歴史ある養豚とブランド豚



多種多様な野菜の生産(少量多品目)

藤沢の農業・漁業のようす

いろいろな食べ物が手に入るそのヒミツは…?

わたしたちが住む藤沢市は南北に長い形をしていて、南部は相模湾に面し、北部は相模野台地といわれる丘が広がっています。おだやかな気候にもめぐまれ、東京や横浜などたくさんの人が住む場所にも近いことから、昔から農業や漁業がさかに行われてきました。

また、藤沢市は、工場や住宅地がちならぶ都市としてのすがたもあり、海岸の近くを中心に観光地としても有名になっています。このようなまちの中で、土地に合ったさまざまな種類の野菜などを、少しずついろいろな場所で生産しているのが、藤沢の農業・漁業の特ちょうです。このことを、「少量多品目」(しょうりょうたひんもく)といいます。



ふじさわトマトくん

いろいろあるね!



かつせみくん
藤沢市のマスコットキャラクター

しょうりょうたひんもく!

藤沢の食材地図

この本で紹介している食材について、それぞれが多く生産されている場所を表しています。

ほかにも、いろいろな種類の野菜や果物たまたま生産されているよ!



「藤沢炒麺」の誕生



● 基本の定義

- 藤沢産小麦で作った地粉めんを使用
- 藤沢産の食材（野菜・肉・その他）を2品以上、具に使用

最小限の
決まりごと！

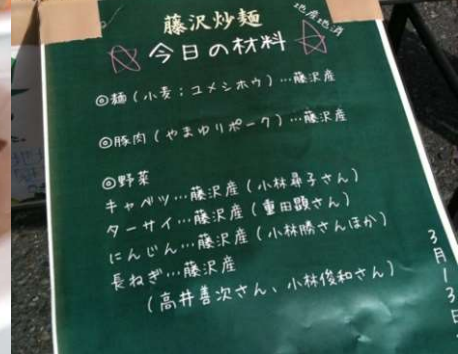
● 応用バリエーション

- 味つけ・風味は自由
- 具材やトッピングも自由
- 麺の種類や調理方法も基本的に自由

創意工夫で
いろいろな魅力と
個性の輝きが！



販売風景より



プロモーション&媒体掲載の様子

藤沢グルメは炒麵



地元の小麦・野菜・やまゆりポーク使用

「食を通じて藤沢市の魅力をアピールしたい」と、藤沢市で活躍する若手シェフたちが、地元産小麦と野菜、やまゆりポークを使った「藤沢炒麵」を開発した。この炒麵は、地元産小麦を100%使用し、新鮮な野菜とやまゆりポークをたっぷりと入れている。健康でおいしい炒麵を、多くの人に食べてほしいと、地元産小麦の魅力をアピールする。この炒麵は、地元産小麦の魅力をアピールする。この炒麵は、地元産小麦の魅力をアピールする。

市役所食堂に登場



「食を通じて藤沢市の魅力をアピールしたい」と、藤沢市で活躍する若手シェフたちが、地元産小麦と野菜、やまゆりポークを使った「藤沢炒麵」を開発した。この炒麵は、地元産小麦を100%使用し、新鮮な野菜とやまゆりポークをたっぷりと入れている。健康でおいしい炒麵を、多くの人に食べてほしいと、地元産小麦の魅力をアピールする。この炒麵は、地元産小麦の魅力をアピールする。



味付けは、塩コショウでも醤油でもソースでもなんでもOK

地元産を使った「当地グルメ」

「食を通じて藤沢市の魅力をアピールしたい」と、藤沢市で活躍する若手シェフたちが、地元産小麦と野菜、やまゆりポークを使った「藤沢炒麵」を開発した。この炒麵は、地元産小麦を100%使用し、新鮮な野菜とやまゆりポークをたっぷりと入れている。健康でおいしい炒麵を、多くの人に食べてほしいと、地元産小麦の魅力をアピールする。この炒麵は、地元産小麦の魅力をアピールする。



噂の！
新で当地グルメ！

藤沢の地粉炒麵

じごなちやーめん

藤沢で育った小麦 100%の麵使用！！

MADE IN FUJISAWA

420円

期間限定：11月9日～14日

藤沢の地粉炒麵！

藤沢産小麦の地粉めんとう野菜・肉等に合わせて炒めた、ヘルシーでボリュームのある上海風焼きそば。地産地消、食による藤沢のアピール、食の安心安全などがコンセプトの新で当地グルメが SFC に上陸！

田代農園の小麦を使っています。

地産地消

シティプロモーション

おいしい！
うれしい！
ヘルシー！
な地場産グルメ！

地産地消 day

11月の水曜日は

藤沢炒麵

ふじさわチャーメン

390円

新鮮・安全！
採れたて藤沢野菜

お肉の旨み
やまゆりポーク

藤沢炒麵

ふじさわチャーメン

390円!

市役所食堂にて
11月4・11・18・25日(水)
12時～7時 食限販売です
ぜひご賞味ください

広めよう！盛り上げよう！
ご当地グルメ「藤沢炒麵」

「藤沢炒麵」は、地元産小麦を100%使用し、新鮮な野菜とやまゆりポークをたっぷりと入れている。健康でおいしい炒麵を、多くの人に食べてほしいと、地元産小麦の魅力をアピールする。この炒麵は、地元産小麦の魅力をアピールする。



藤沢の「食」によるシティプロモーション

- 「食」という媒体を通じて
- 藤沢の魅力を強くアピールし
- 市内外にたくさんの藤沢ファンを誕生させる



「藤沢」の
認知向上

地場製品の
消費流通
促進

- ① 市外から藤沢を訪れる人々の増加による、農業水産業や産業振興、観光分野を中心とした地域経済の活性化
- ② 自分のまちに対する興味関心や誇りのさらなる醸成

地産地消
の促進

来遊観光
客数増加

2 飢餓を
ゼロに



8 働きがいも
経済成長も



11 住み続けられる
まちづくりを



12 つくる責任
つかう責任



15 陸の豊かさも
守ろう



17 パートナーシップで
目標を達成しよう



…「逗子の話ができる『食』もあつたらいいのに」

- 藤沢炒麺の経験から考えたこと

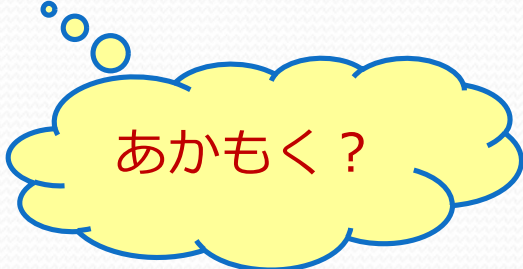
- 藤沢市と逗子市は違う

- 第一次産業が盛んでなければ難しい？
- まちの規模の違い

- 「食」はまちの魅力を発信できる

- 伝えたい魅力や思いは何か

- 小さなまちの、素朴な雰囲気が好きだ
- 文化や人の営み
- (子どもの頃よく海で遊んで、ワカメを拾ったり、タマをとって食べたのはおいしかったな)
- 海に落ちている「あかもく」という海藻が食べられるらしい



あかもく？

「あかもく」とは

- 海藻の一種
- 別名「ギバサ」「ナガモ」…。
- 国内各地で食べられている
- 漁船のスクリューに絡むため、“ジャマモク”と呼ばれた。
- 栄養素の高さから大注目の的（風邪予防、ガン予防、花粉症対策、美容…）
- 逗子市の新しい特産品として商工会や漁協が注目



あかもくレシピコンテスト開催

- レシピコンテストの目的
 - 認知の拡大
 - 調理法、レシピのバリエーションでファンづくり
 - 市場価値の向上



「新宿稲荷」完成



- ポイント
 - 具に「あかもく」を使い、ほのかに海の香りを出す
 - その他の具や揚げは自由
 - お稲荷さんの鳥居をイメージした紅生姜（大人向け）
 - **ネーミング**

新宿稻荷神社



「新宿稻荷」の展開



「あかもく」とは・・・
 逗子市小坪近海に自生する海藻の一種で、生命力がとてもしっかり、2月中旬から4月にかけて海面まで成長し、旬を迎えます。人の体に必要なミネラルをたっぷり含み、食物繊維やポリフェノール、フコイダン（生活習慣病の予防や改善、免疫力を高めたり、がんの抑制効果もある）として研究が進められている。を特に多く含んだ美容と健康に良いスーパー海藻です。

逗子産 あかもく入り

新宿稲荷

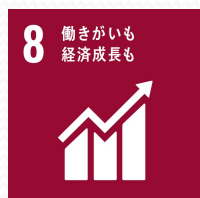
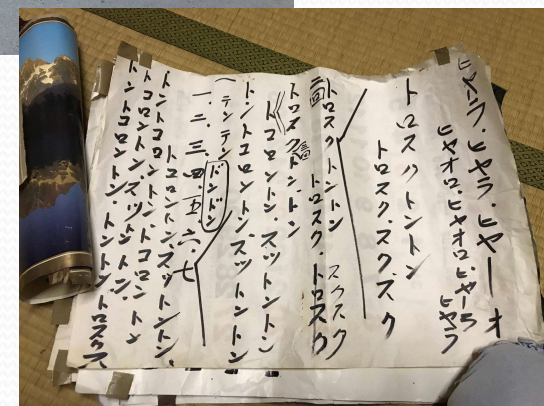


新宿稲荷神社（しんじゅくいなりにんじや）

逗子海岸近くの小高い地にあり、約四百年あまり昔、徳川初期に鎮座されたと伝えられる。「正一位新宿稲荷大明神」と尊称され、逗子市新宿の鎮守として、産業振興・願売繁栄・安産育児の守護・庶民の財産生活安定の神と崇められている。

「新宿稻荷」の向こう側

- 地域の飲食店や小売店の巻き込み
- 売上の一部を新宿稻荷神社の修繕や保存に充てる
- 約30年前に途切れてしまったお囃子の復活
- 新宿稻荷神社に訪れ、大切にすることを増やし守っていく
- 地元の氏神様のもとに集まる機会や人を増やし、人のつながりを作っていく
 - 顔見知りを増やし、困ったときも助け合える地域づくり
 - “誰一人取り残さない”に近づく、地域のプラットフォームとなるコミュニティ形成



SDGsとのつきあい方 …まとめにかえて

- 普段の営みをSDGsに落とし込む
 - 生活者の視点
 - 市民活動者の視点
 - 事業者・経済の視点
- SDGsは共通言語のひとつ
 - 単体
 - 組み合わせ
- 共感の獲得で“思い”と取り組みの拡大
 - つながりづくり
 - 相互作用