



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。

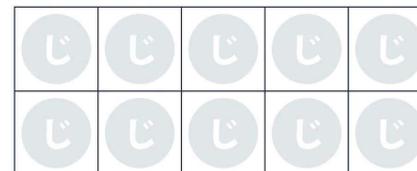
『じもとの洗剤』はじもとの夏みかんや松葉から取った精油が入った、易生分解性の海に還る洗剤です。脱プラスチックを目指してガラス瓶で量り売りしています。

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

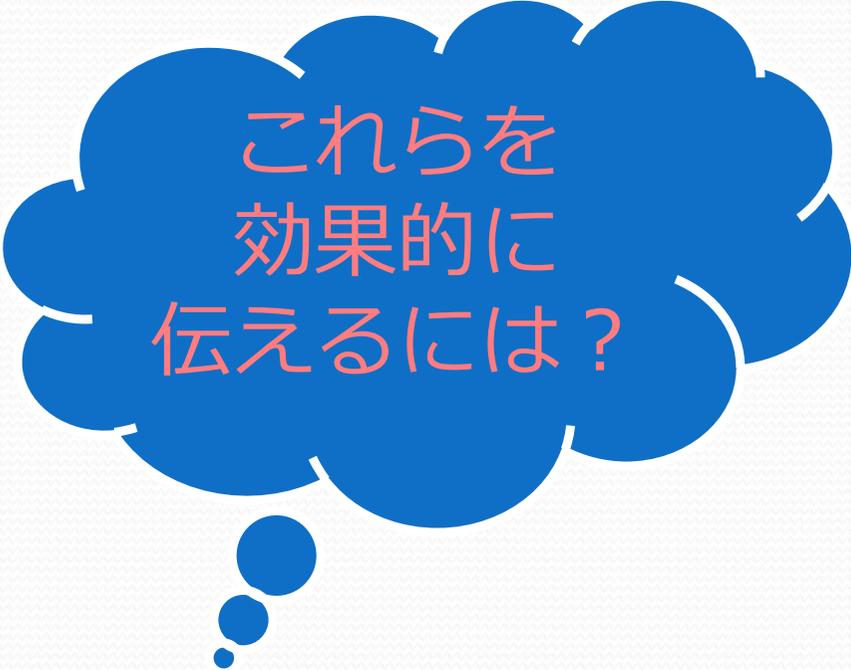
地産地消
の促進

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！

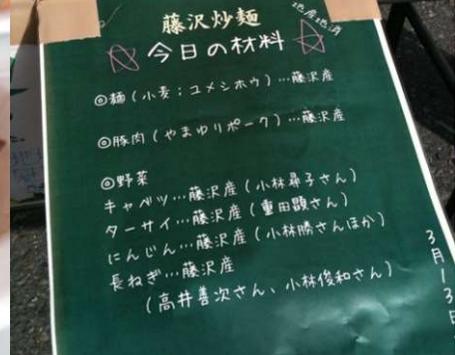
● 応用バリエーション

- 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。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、市役所食堂で提供することになった。

市役所食堂に登場



藤沢炒麵の市役所食堂デビューにこぎ着けた（左から）食室マネージャーの清水さん、NPOの田中さん、市農業水産課の加藤さん。



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

人気です「藤沢炒麵」

「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。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、市役所食堂で提供することになった。

地元産を使った「当地グルメ」



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

藤沢市の地産地消
食と農の授業
（農業水産課・経営企画課）

藤沢炒麵
ふじさわチャーメン

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

390円!

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、市役所食堂で提供することになった。



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

新宿稻荷神社（しんじゅくいなりじんじや）
 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。
 「正一位新宿稻荷大明神」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・庶民の財産生命生活安定の神と崇められている。



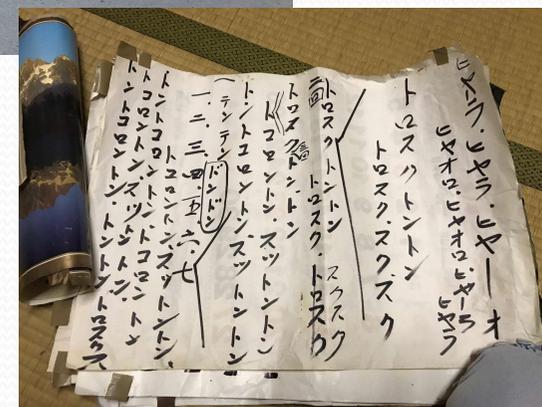
逗子産 あかもく入り

「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。



「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