

報道関係者各位

令和6年2月09日

奈良市

一般社団法人Local Coop大和高原

〈イベントレポート〉
特産品販路拡大・地消拡大『大和高原直送便』実証実験
ミシュラン掲載店 四季の味 圓通×月ヶ瀬農家が集合
店主・中山氏が調理する月ヶ瀬の新鮮野菜料理を囲む交流会を開催！
—Local Coop 大和高原直送便—

奈良市、一般社団法人Local Coop大和高原は、日本郵便株式会社の地域内配送サービス「ぼすちょこ便」を活用し、月ヶ瀬地区の特産品の、市街地飲食店への流通を促進する新たなサービス『大和高原直送便』の実証実験(昨年11月20日～1カ月実施)の一環として、2024年2月4日(日)12:00～13:30、当プロジェクトのパートナー飲食店でもあり「ミシュランガイド 奈良2023」にてビブグルマンを獲得した「四季の味 圓通」の店主 中山有記氏と、月ヶ瀬地区の農業生産者さんとの交流会を、月ヶ瀬ワークショップルームONOONOにて実施。地元生産者10組以上を含む約50名が参加しました。



当サービスは、多くの人に特産品を味わってもらうことで、**地産地消の拡大、食品ロス対策、地域産業の維持、関係人口の創出等**を

圓通店主中山氏／仲川市長を囲んで月ヶ瀬の生産者、地域住民が集合。

目指したものです。この度の交流会も「月ヶ瀬の生産現場を見たい、月ヶ瀬の生産者から直接野菜の特徴や調理・加工の仕方を教わりたい」といった、店主の中山氏のご希望が発端となり実現したものです。

午前中には中山氏同行で、物産を販売するふれあい市場と2か所の農地を見学。月ヶ瀬石打地区の生産者西本一夫・富美子ご夫妻の農場、桃香野地区の急峻な山の上にある東久保耕也さんの原木椎茸栽培現場を訪問。栽培の方法・工夫、おいしい食べ方等について熱心に意見交換され、収穫等も体験されました。

昼12時から、食事を囲んだ交流会。冒頭、一般社団法人LocalCoop大和高原ディレクターの佐藤和幸より『大和高原直送便』や交流会の意図を説明、奈良市仲川げん市長より当プロジェクトへの期待とともに開会の挨拶がありました。

中山氏が数日かけて仕込んでこられた月ヶ瀬産品を使った料理3品を来場者へ提供。生産者さんや地域にお住まいの皆さんに、プロの手で美味しさを引き出された月ヶ瀬産品の味を堪能していただきました。中山氏は合間を縫って生産者お一人お一人とも意見交換をされ、住民テーブルでも楽しく歓談されました。



西本さんの農地で、中川氏と西本ご夫妻



東久保さんと、原木椎茸の栽培や調理方について熱心に質疑

■出席者コメント要旨

【奈良市 市長:仲川げん】

『大和高原直送便』は、月ヶ瀬をはじめとした大和高原の野菜を、市街地の飲食店に届ける事業。奈良の中心部には35万人住んでおり、コロナ前には1700万人の観光客の方が来られている。今回の取組は、この市街地に暮らす人と、奈良を訪れた方に、食を通じて奈良大和高原の良さを知っていただく大きなチャンスだと思っている。まずは、お店で食を通して月ヶ瀬を知っていただき、次は、どんな人が作っているのか、どんな思いで作っているのかと、みなさんの想像力・興味がどんどん沸いていき来訪につながる、そんなきっかけに生まれればと思っている。

これからもLocalCoopを通じて、この地域の素晴らしさを知っていただく取り組みを設けていきたいと思っている。



奈良市市長 仲川げん 挨拶の様子

【四季の味 圓通 店主:中山有記氏】

お店では奈良の大和野菜を提供したいと常々思っており、『大和高原直送便』の考え方に共感し実験に参加した。

直送便で、月ヶ瀬の野菜を仕入れるようになり、これまでには見かけなかった野菜に出会うことも多く料理の幅が広がって楽しい。本日生産者と話をしてみても、みなさん本当に熱量をもって野菜作りに取り組まれていると感じた。月ヶ瀬の野菜は鮮度が圧倒的によく味もよい。生産現場の様子を拝見し、生産の大変さについて詳しくお話を伺ったことで、大切に育てられている野菜を頑張って調理していかなければと改めて思った。『大和高原直送便』を早く実装してほしいと思っている。



月ヶ瀬小学校の給食室の器に盛った中山氏による『月ヶ瀬産野菜料理』

- 白菜・大和ポーク・うすあげの煮物
- こんにやくと大根のどて煮
- 干柿のバター

【ふれあい市場 店長:東久保隆史氏】

どのお料理もおいしく、特に干柿のバターは絶品だった。これまで、どんなお店で使っているのか間接的にしかわからなかったが、こうしてパートナー飲食店の店主の方が直接月ヶ瀬に来て、交流してくれたことで、生産者の方々はとても喜んでおり、多いに励みになったと思う。

中山さんは帰りには、多くの加工品にも関心を示して購入していかれた。今後は、加工品も含めて、月ヶ瀬の物産を多くの方に知っていただけるのではないかと期待している。

【生産者:西本一夫・富美子ご夫妻】

中山さんに実際に農地を見てもらったのは嬉しかった。お料理を食べて、どんな風に調理されているのかも実感できた。お店に海外の方も来られているとのことで、自分たちのつくった野菜が、いろんな国の方に食べていただけるというのは、本当にすごいことだと思った。実装されれば、朝採った新鮮な夏野菜をその日のうちに届けられるようになる。採れたては味が全く違うので、市街地や観光客の方にも、おいしく召し上がっていただけたらと思う。

こうしているんな方に使って頂き、販路が拡大していけば、若い生産者が増えてくれる可能性もあると思うので、プロジェクトに期待している。

【一般社団法人LocalCoop大和高原ディレクター:佐藤和幸】

月ヶ瀬地区は、奈良市の市街地に比べて高齢人口比率が高く、人口減少が進んでいる。このまま人口が減少していくと、買物や医療機関、公共交通等の生活関連サービスの縮小、撤退といった生活利便性の低下や住民組織の担い手不足等地域コミュニティの機能低下につながる。

一般社団法人LocalCoop大和高原は、そのような地域でも、「住民一人ひとりの暮らしと生きがいや地域の豊かさをともに創っていく持続可能な地域社会の構築を目指す」ために発足したもので、「自助」「公助」に加え、住民同士の助けあい・支えあいである「共助」の力を生かした取り組みが特徴となっている。

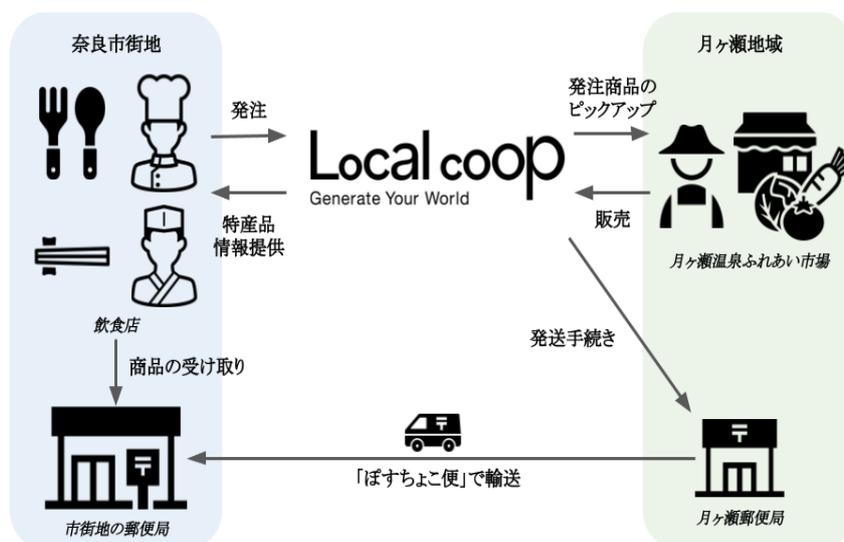
LocalCoopプロジェクトでは、日本郵便(株)が日々運行している集配車両の余積や既存配達動線を活用し、買物の利便性を高めながら、住民同士のコミュニケーションを促進し、コミュニティの強化を図る『共助型買物サービス』の実証実験も実現し、現在実装に向けて調整を進めている。

一方、『大和高原直送便』は、同じ郵便車両の空きスペースを有効活用し、月ヶ瀬の魅力的な野菜や物産を、月ヶ瀬地区から市街地に届ける新たな商流を創ることで、地域産業の維持・拡大等も目指している。

実証実験に参加頂いた飲食店からも実装を望む声をいただいております。3月の実装を目指している。実装にあたっては、飲食店での取り扱いを実証実験時の3店舗から10店舗への拡大を目指す。

資料:事業スキーム

〈スキームイメージ〉



詳細は過去プレスリリースを御覧ください。

「奈良市 月ヶ瀬の朝採れ野菜を即日飲食店にお届け！

11月20日 特産品販路・地消拡大に向けた実証実験『大和高原直送便』を開始」

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000250.000036429.html>

Local Coop 大和高原プロジェクトについて

奈良市東部地域では、少子高齢化・人口減少によって引き起こされる様々な地域課題に向き合い、地域住民の共助・互助の力を活用して、持続的に地域の豊かさが受け継がれ、住民ひとり一人の生活の質(暮らしやすさ・幸福感)が向上する社会の構築を目指しています。この構想の実現に向けて、行政・民間企業・住民のそれぞれの立場を超えた連携し、実装を図る「ローカルコップ大和高原プロジェクト」を実施しています。

また、奈良市は、日本郵政株式会社が主催する、社会課題に取り組む企業や地方自治体に日本郵政グループの社員を派遣して共同で新規事業を創出する取り組み「ローカル共創イニシアティブ」に参画し、「Local Coop大和高原プロジェクト」の実施メンバーとして日本郵政株式会社から1名を受け入れています(地域活性化起業人制度を活用)。

【本件に関する報道関係者向け問い合わせ先】

奈良市月ヶ瀬行政センター地域振興課 Tel:0743-92-0131

一般社団法人Local Coop大和高原 Tel:0743-99-2179

資料: イベント当日写真



ふれあい市場を視察



抜きたての大根を囲んで土壌や生産方法についてお伺いする



原木が組まれた伏せ込み場で東久保さんと



急峻な山の斜面に組まれたホダ木から椎茸を収穫



ONONONIにて盛り付けをする中山氏



交流会にて生産者と歓談



食事を囲む月ヶ瀬住民