

令和 8 年 3 月 2 日

宇都宮市長 佐藤 栄一 宛

団体名 宇都宮アニソン万博実行委員会

団体の所在地

代表者役職名 代表

代表者氏名 藤本 健太郎

事業報告書

(裏面の注意事項を確認して作成してください。)

1	コース	令和7年度 宇都宮市市民活動助成金交付事業 支援コース：スタート支援 ☒ ステップアップ支援 ☐ 連携支援 ☐
2	事業名	宇都宮アニソン万博
3	事業実施期間	令和7年6月24日 ~ 令和8年3月2日
4	共催、後援団体等	☒ (宇都宮市) ☐ ない
5	交付要件	事業を実施するにあたり、事業計画のとおり、地域の食文化の普及につながる具体的な取組を検討・実施すること。
6	事業実績	
	(1) 事業内容	1 事業名 宇都宮アニソン万博 vol. 9、vol. 10 2 開催日 令和7年7月21日、令和8年1月3日 3 事業概要 アニメソングを始めとする A-pop を使用した野外 DJ イベント 県内の飲食店、キッチンカーによる出店あり。 4 参加人数 vol. 9 有料 106 名、無料 100 名 vol. 10 有料 220 名、無料 230 名 5 交付要件への対応 vol. 10 開催時に宇都宮の食文化、とりわけ食材について説明を記した パンフレットを作成し、来場者全員に配布した。

(2) 事業実施により得られた成果	・全国より 100 名を超える来場者があり、栃木や宇都宮の食材を使用した料理と音楽を楽しむ場を提供できた。 ・開催前後に宇都宮市で宿泊、飲食をしていただき、地域振興の一助を担えた。 ・毎年同じ日程で開催することにより、宇都宮へ来る習慣づけができた。
(3) 助成金を受けたことによる効果	・特別ゲストを招致でき、10 回目の開催を特別なものにすることができた。 ・来場者の満足度を高めることができた。 ・ゲスト効果により、いつもより少しだけ多い人数のお客様を呼べた。
(4) 事業実施に係る課題	・特別ゲスト側への告知の条件の詰めが甘く、期待した集客数が得られなかった。 ・宇都宮市の伝統的な料理（しもつかれやちたけうどん、ザガンボの煮つけなど）の提供が様々な面から実現できず、単に宇都宮市産の食材の使用やその紹介にとどまり、十分な実施ができなかったこと。
(5) 課題の対応策	・出演交渉時に、告知数や手段についての条件を盛り込む ・すでに宇都宮の食文化を発信する活動をしている団体等を巻き込み、より専門的で幅広い紹介をお願いします。

【注意事項】

・必ず、「A4 両面 1 枚」、「フォントサイズ 12 p t」、「行間 1 p t」で作成してください。

・事業の様子がわかる写真や事業に係るチラシ、パンフレット、報告書等の資料がありましたら併せて別途添付して御提出してください。

事業収支決算書(申請事業に要した経費)

団体名: 宇都宮アニソン万博実行委員会

【収入の部】

(単位:円)

科 目	予算額	決算額	差 引	摘 要
助成金	300,000	300,000	0	
入場料	720,000	554,000	△ 166,000	
収入合計	1,020,000	854,000	△ 166,000	

【支出の部】

()内には、助成金をあてた金額を記入してください。

科 目	予算額	決算額	差 引	摘 要
報償費	120,000 (0)	135,000 (0)	15,000	出演料
使用料	45,880 (0)	36,844 ()	△ 9,036	会場使用料
使用料	34,920 (10,000)	93,830 (0)	58,910	ガーデンセット、テント等
使用料	160,000 (80,000)	0 (0)	△ 160,000	
報償費	300,000 (150,000)	372,431 (300,000)	72,431	
印刷製本費	80,000 (20,000)	21,473 (0)	△ 58,527	チラシ等
委託費	120,000 (30,000)	100,000 (0)	△ 20,000	音響委託代等
消耗品費	17,200 (10,000)	21,238 (0)	4,038	使い捨てリストバンド、カイロ等
雑費	22,000 (0)	0 (0)	△ 22,000	
割引予想額	120,000 (0)	0 (0)	△ 120,000	
	()	()		
	()	()		
支出合計	1,020,000 (300,000)	780,816 (300,000)	△ 239,184	

収入合計－支出合計＝ 73,184 円

次年度事業費に繰越

宇都宮「食」×サブカルチャー探求通信

本日は「アニソン万博」にご来場いただきありがとうございます。

私たちは、音楽やアニメというサブカルチャーを通じて、

地元・宇都宮の豊かな食材の魅力を再発見・発信することを目的としています。

餃子の街として知られる宇都宮ですが、その背景には「良質な小麦」や、

鬼怒川水系が育む「米」、そして冬の寒さに耐え甘みを増した「露地野菜」があります。

本日は、アニメ作品へのオマージュを込めつつ、宇都宮の食材をふんだんに使用した特別メニューをご用意しました。

音楽と共に、宇都宮の「食」のポテンシャルを五感で味わってください。

【本日の提供メニューと「宇都宮食材」の解説】

■ 宇都宮産米で食す「麻婆豆腐」

中華の定番である麻婆豆腐ですが、主役は「米」です。

宇都宮市は県内有数の米の産地でもあります。

鬼怒川の清流と肥沃な大地で育った宇都宮産米（コシヒカリ等）は、粒立ちが良く、噛むほどに甘みが広がります。このお米の甘みを最大限に引き立てるため、スパイシーな麻婆豆腐と合わせました。また、薬味には宇都宮の冬の特産である「新里ねぎ」や近郊の白ねぎを使用し、加熱による甘みとシャキシャキとした食感のアクセントを加えています。

■ 宇都宮冬野菜の「創作・七草粥」

1月の伝統行事「七草粥」を、現代風かつ宇都宮スタイルで再構築しました。

伝統的な七草にとらわれず、今朝、宇都宮近郊の畑で採れた新鮮な葉物野菜（旬の小松菜、ほうれん草、大根葉など）を使用しています。寒さの厳しい宇都宮の冬、霜に当たることで糖度を増した地場野菜の生命力を、優しい出汁と共に体に取り入れてください。

「地産地消」を体現する、疲れた胃腸を癒やす一杯です。

【 2次元の味を再現「特製・マグロ饅頭」】

マクロスFに登場する料理を宇都宮が誇る「小麦食文化」の技術で再現しました。栃木県は全国有数の小麦の産地であり、宇都宮市も古くから「うどん」や「餃子の皮」など、粉食（ふんしょく）文化が根付いています。今回は、この「地場の小麦」というキャンバスに、あえて海の幸であるマグロを包み込みました。熱々のうちにどうぞ。



発行: 桃畑 Shinka. (宇都宮アニソン万博実行委員会) 協力: 地元の生産者の皆様