

No	提 案 名	提案団体名	
		代表者氏名	所 属
17	ほっこり野菜市 ～規格外農産物で 地元農家も大学生もほっこり笑顔～	宇都宮大学 大森研究室 チーム4	
		大類 美奈子	宇都宮大学 教育学部
		指導教官 氏 名	大森 玲子

1 提案の要旨

近年、地産地消への理解が広まり、地場産物に対して興味・関心を持っている人が増えてきている。しかしながら、地産地消推進のために、地場産物を積極的に購入するなど具体的な行動を起こそうと意識している人は一部である。特に、大学生をはじめ20代は、他の世代に比べて野菜摂取量が不足している他、食品購入の際に、地産地消を意識した購入はあまり行っていないと考えられる。また、農業従事者の高齢化と後継者となる若者の人手不足が問題視される中、農業の将来について懸念されている。このような現状の中、大学生をはじめ、次世代を担う人たちが、地元の農家や農産物について知り、応援しようという気持ちを高め、地元の農業や農家を活気づけていくことが必要である。そこで、本提案では、大学生に地場産物の魅力を知ってもらい、地産地消に対する意識を高めてもらうために、大学内での規格外野菜の直売を行うことを企画する。ここでは、野菜購入時に、地元野菜や農家の魅力、地産地消レストランなどの情報を掲載したリーフレットを配布し、地元野菜や地元農家の現状や良さを伝え、地元農家を応援しよう・応援したいという気持ちを育むことを狙いとする。また、地元の農家に直接交渉し、相対的に安価な規格外野菜を学内で販売することで、大学生が地元野菜を購入する機会を設ける。これにより、大学生の野菜購入および摂取の機会を増やし、大学生の野菜摂取不足の解消につなげる。同時に、地元農家の規格外野菜を活用することで、野菜のロス削減し、地元農家の収入UPにつなげる。本提案は、地元農家から野菜に関する知識や学生に向けてのメッセージ等を伝える、また、大学生から食に関するニーズ等を農家へ届ける仕組み作りを構築する(図1)。

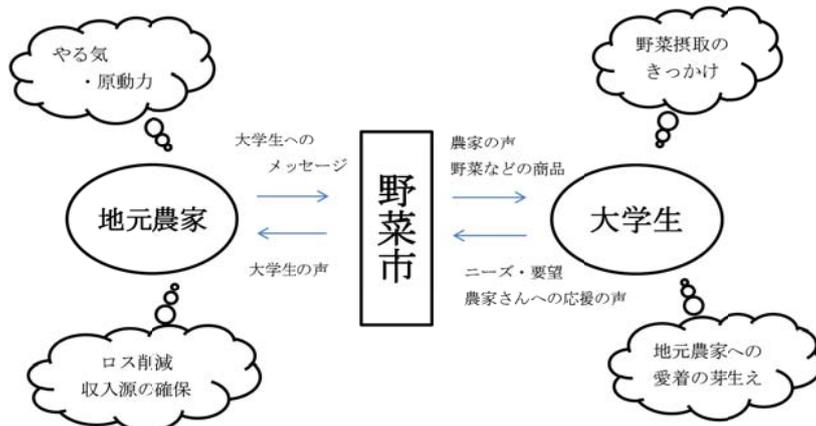


図1 提案の概要

2 提案の目標

大学生向けの規格外野菜の直売市を大学構内で開くことにより、大学生が地元野菜に触れる機会をつくり、地産地消に対する意識を高めることを目標とする。直売市でオリジナルリーフレットなどを配布し、農家の声が大学生に届くような仕組みをつくり、大学生が地元農業に関心を持ち、応援したいと思う契機に繋げる。また、規格外野菜ならではの、低価格での取引ができるという利点を生かして、所持金の少ない大学生に対して野菜購入を促すよう働きかける。さらに、通常廃棄されがちな規格外野菜を販売することで、野菜廃棄ロスの削減につなげる。その他、調理が面倒という学生にも、規格外野菜を使用した料理や加工食品を提供することによって、地元野菜を食べてもらう機会をつくるとともに、野菜摂取量を増やす機会として、直売市を利用してもらうようにする。この提案を通して、規格外直売市である「ほっこり野菜市」の企画・開催イメージを作成し、実現への一歩として前進させる。

3 現状の分析と課題

3.1 大学生へのアンケートによる分析と課題

本学生を対象としたアンケート調査を行った。対象は、大学への通学日数の多く、大学生活や一人暮らしに慣れ始めた1年生とした。回答人数は150名程である。アンケート項目は、野菜摂取量・野菜の購入時の動向・野菜の直売市を行ううえでの要望についてである。

(1) 大学生の野菜摂取の現状

野菜摂取の現状について、「一日の食生活で十分に野菜を摂れていると思うか」では、対象者の58%が「十分に摂れているとは思わない」と回答した(図2)。日頃の食生活で野菜を使った料理を食べることが少ない理由として、「野菜を用いて自炊をすることが面倒に感じる人が多い」、また「コンビニの食品や外食でも野菜を用いた食品は価格が高く、低価格を重視する学生にとっては安易に購入できない」等が考えられる。よって、野菜の調理が面倒と感じる人でも、野菜市を利用してもらえるように、野菜市での調理済み食品(加工食品)の販売を検討する必要がある。

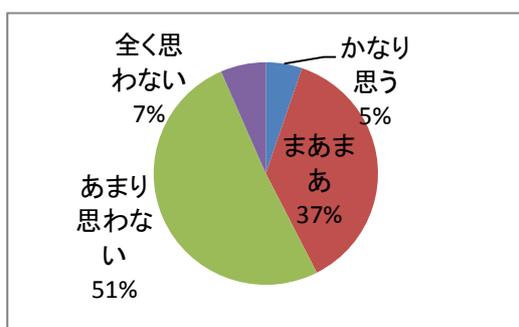


図2 大学生の野菜の摂取状況

(2) 野菜購入の動向

野菜の入手方法として「スーパーを利用する」が95人と多く、ついで「家族が購入している」という回答が多かった(図3)。野菜購入時に重視するものとして、「価格を重視する」という回答が139人で最も多く、ついで「見た目」、「生産地」の順であった(図4)。規格外の野菜直売では、低価格販売を目指しているため、低価格を求める大学生にはマッチしている。しかし、見た目を重要視するという回答も多いので、規格外野菜の見た目が劣っているというイメージをいかに利用者に受け入れてもらうかが課題となる。

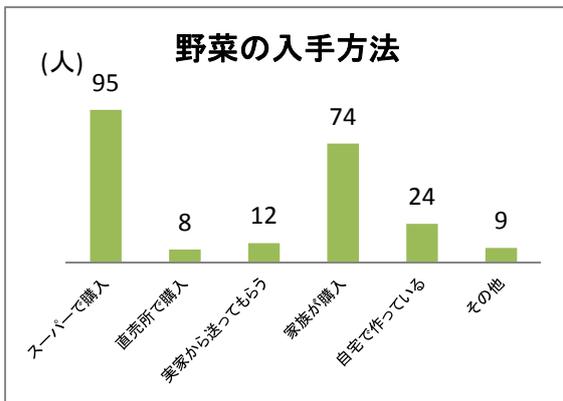


図3 野菜の入手方法

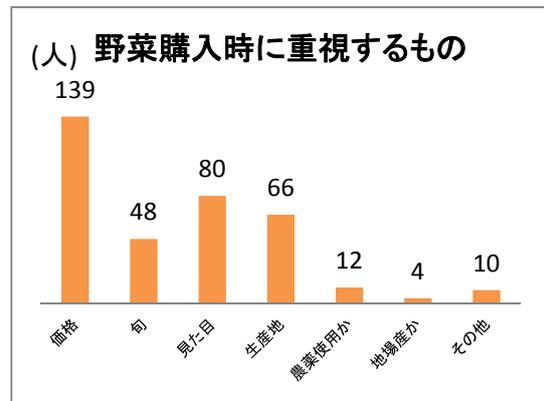


図4 野菜購入時に重視するもの

(3) 野菜の直売市への要望

「野菜の直売市に求めるものは何か」では、「低価格」、「販売している食材のレシピ配布」、「野菜を作った農家の情報」の順に多かった(図5)。「その他」の要望として、「スーパーでは手に入らない野菜や新鮮な野菜を置いて欲しい」との意見もあり、スーパーとの差別化を図ることが求められている。また、販売方法は、「買いやすいよう袋売り」の回答がある一方、一人暮らし向けに好きな量を買える「バラ売り」の回答もあった。

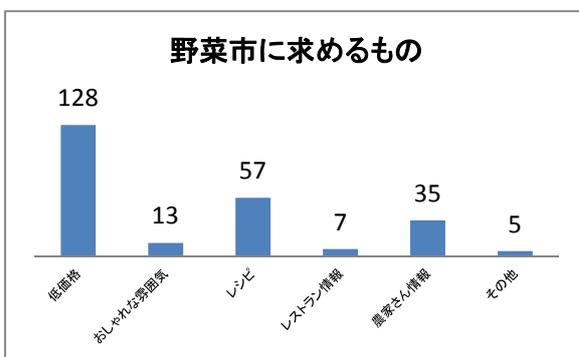


図5 野菜市に求めるもの

3.2 大学生の規格外野菜の直売市に活かしたいポイント ～実地調査を踏まえて～

宇都宮市内で開催されているイベントに参加し、野菜売り方や売り場の様子について調査を実施した。

●もみじ通り&あずき坂合同おもてなしフェア「あ、もみじずき」

日時：2014年10月11日（日） 10時～17時

会場：宇都宮市もみじ通り&あずき坂

●「ぐるり市」

日時：平成26年10月19日（日）11:00～16:00

場所：バンバ広場（二荒山神社鳥居横広場）

●「サンセットマルシェ」

日時：2014年10月25日（土） 14～18時

会場：オリオン通り

●「食と農のふれあいフェア」

日時：2014年10月25日（土）・26日（日） 10～16時

会場：栃木県庁・周辺施設

以上の実地調査から、野菜の直売で人々にとって魅力となっていたポイントが浮かび上がった。大学生向けの野菜の直売の魅力向上のために、次の点を参考に提案内容を検討した。
(☑は野菜市に具体的に生かしたい点など)

POINT 1 …マルシェの外観

野菜の直売を、若い人にも目を向けてもらい楽しんでもらうためには、マルシェの外観を工夫し、居心地よく楽しめるデザインにする必要がある。

- ☑木箱に野菜を入れることで自然な雰囲気をだす。
- ☑飾りを置いたりテーブルクロスなどを敷いたりして、温かみのある売り場にする。
- ☑黒板にチョークで書くなど看板を落ち着いたものにし、見やすく設置する。



売り場の様子
(サンセットマルシェ)

POINT 2 …野菜やくだもののパッケージ・包装

売り物のパッケージや包装についても、様々な売られ方があった。利用者のニーズによって工夫する必要がある。

- ☑利用者が買いやすいように、数個ずつ袋売りする。
- ☑売り物パッケージに、農園独自のロゴが描かれたシールを貼って、宣伝をする。



野菜の袋売り
(サンセットマルシェ)

- ☑野菜の葉の部分（人参など）を残し包装せずに置いておくことで、直に利用者が野菜に触れ、感触や自然な状態を見て楽しむことができるようにする。

POINT 3 …試食販売

道行く人に声をかけ、試食を勧めることで、お店の説明をし、売り物の魅力を伝えるきっかけを確保できるようにする。

- ☑調理例をそのまま試食として味見させる場合と、何も味付けをせずそのまま味わってもらう場合の試食の仕方がある。

POINT 4 …農家さんとの交流

実地調査において、農家さんによる直売のため、農家さんの人柄・気持ちに直接、利用者が触れることができた。今回の提案では、農家さんではなく私たちが野菜販売を行うため、私たちが農家さんの人柄・気持ちを利用者に伝えられるような仕組みを作る必要がある。

- ☑農家さんから大学生へのメッセージやコメントをもらい、売り場のどこかに掲載する。
(ポップ,野菜パッケージ,リーフレット,レシピカードなどに掲載できるようにする)
- ☑売り場に農家さんの顔写真を掲載する。
- ☑私たち販売員が直接、利用者に伝える。

POINT 5 …販売者による野菜やくだものの紹介

野菜の直売所の利用者は、野菜についての知識やどのように料理をすれば良いのかについて、販売者に話を聞く人が多かった。特に珍しい野菜を買う人は、その調理の仕方について知りたいので、販売者自身が、野菜の知識について詳しく知り、人に伝えられるようにしておく必要がある。

- ☑農家さんしか知らないような野菜の情報を教えてもらう。
- ☑珍しい野菜については特に歴史や調理法について調べておく。



販売者が野菜を紹介する様子
(サンセットマルシェ)

POINT 6 …加工品の販売

独自に果物を加工して製品化し、果物とともに販売していた農家さんが見受けられた。また、野菜を農家さんから直接取り寄せ、素材の味を活かしてお弁当やお惣菜などの形で利用者に商品を販売するお店も見受けられた。野菜や果物の調理が手間となり、面倒だと感じる



ジャムの販売

人々にとって、加工品は便利で、手軽に利用できる手段であるといえる。

- ☑野菜チップの販売（おやつ向け）
- ☑野菜ごろごろシチューの販売（昼食向け）
- ☑野菜ごろごろコロッケの販売（お惣菜向け）



飲食物の販売

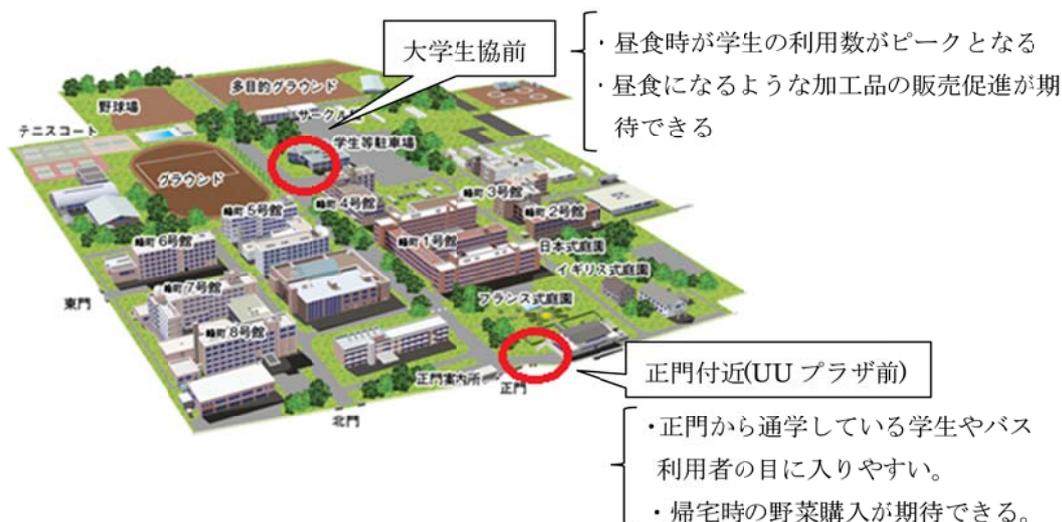
4 施策事業の提案

4.1 規格外野菜を利用したほっこり野菜市の開催

現状の課題として見えてきた「地元農家と若者世代のつながり」と「大学生の野菜摂取量の不足」を解決する施策の一つとして、「ほっこり野菜市」の開催を提案する。この提案の概要は、地元農家が育てた野菜のうち、規格外野菜を宇都宮大学の学内で大学生向けに安く販売し、その販売を通して農家と大学生のつながりをつくることを目指す。大学生の野菜への興味・関心を高め、野菜の摂取不足を解消する一方で、地元農家とのつながりを目に見える形で提供し、宇都宮の農業を活性化していくことがねらいである。見た目の善し悪しで規格外になってしまう野菜であるが、規格外野菜のあたたかいフォルムを利点として捉え、農家も大学生も笑顔になってほしいという願いを込めて「ほっこり野菜市」と名付けた。「ほっこり野菜市」では、野菜の直売だけではなく、地元野菜を用いたレシピや、農家のリーフレットの配布、さらには手軽に食べられる加工品の販売を行う。「ほっこり野菜でみんなほっこり笑顔」をコンセプトに、つながりを重視した市場を検討する。

4.2 ほっこり野菜市の内容

(1) 市場開催の時間帯・場所・広報手段



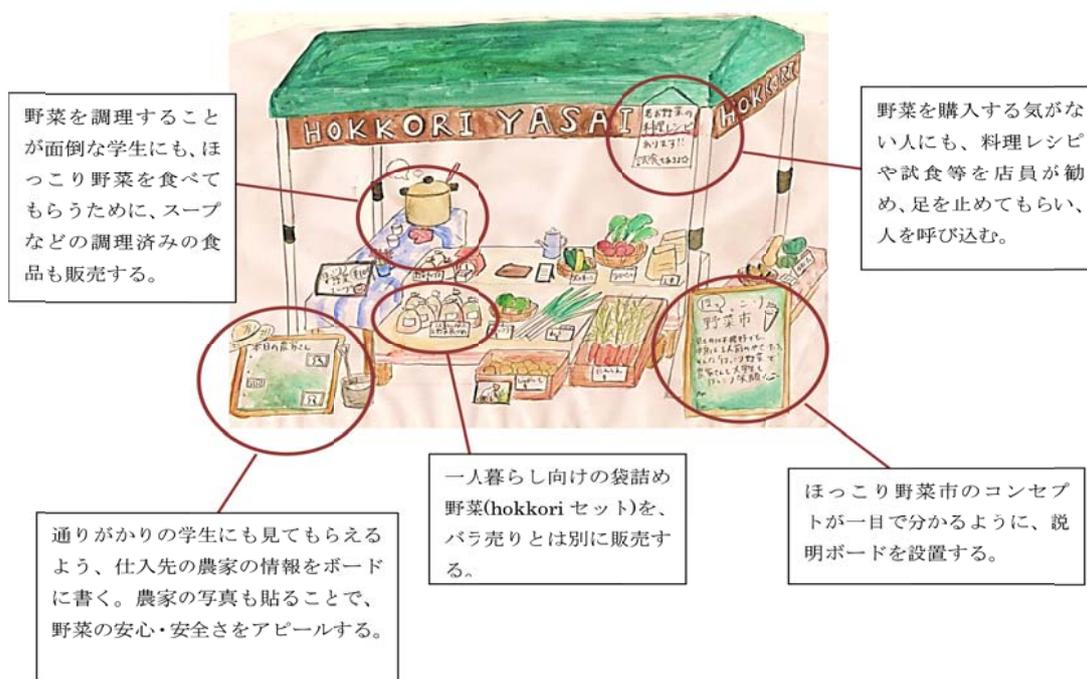
「3.1 大学生へのアンケートによる分析と課題」におけるアンケート調査によれば、開催場所については「大学生協前」、「大学正門付近」の順に多かった。食堂がある大学生協前であれば、昼食時が学生の利用数がピークとなり、昼食になるような加工品の販売促進が期待できる。大学正門付近であれば、正門から通学している学生やバス利用者の目に入りやすく、帰宅時の野菜購入が期待できる。

時間帯については「12～14時」、「16～18時」の順に希望するものが多かった。下校時に野菜を購入したいとの意見も見られた。

開催場所と時間帯については、調査で要望の多かった「大学生協前で12～14時の時間帯」に野菜市を開催することにする。また、広報手段はフェイスブックやツイッターなどの SNS の利用や宣伝ポスターの掲示を行い、より多くの学生に野菜市の開催を知らせる。

(2) 売り場のイメージ

売り場のイメージは、次の通りである。費用をあまりかけずに売り場をオシャレで楽しい雰囲気にするために、野菜を木のカゴに入れたりテーブルクロスを柄物にしたり工夫を凝らした。また、農家と大学生のつながりを目的としているため、農家の情報がボードに書くことにする。さらに、スcoopやジョウロ、麦わら帽子などを小物として売り場に置くことで、温かみのある売り場を目指したい。



報告者オリジナルイメージ

(3) 売り物のパッケージ・ロゴのデザイン

●ほっこり野菜市のロゴ

いきいきとしたトマトに、農家が愛用している麦わら帽子をかぶせた。トマトの表情には、野菜市を通してみんなが「ほっこり笑顔」になってほしいという願いを込めた。

●野菜販売のパッケージ

野菜市では、数種類の野菜を透明袋に袋詰めし、「hokkori セット」として販売する。袋には、セットの野菜の種類やロゴ、値段を記載する。また、糸に麻や毛糸を使用し、購入者に手に取ってもらえるような工夫をする。

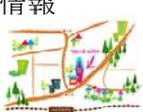


(4) リーフレット

 ①ほっこり野菜とは？

②農家の紹介

③農家からのメッセージ 

④宇都宮市主催の市場イベント情報
日時：○月○日 △時～
場所： 

⑤～レストラン紹介～

①ほっこり野菜とはどのようなものか説明をする。

②農家についての紹介をすることで購買者に農家について知ってもらい、興味を持ってもらう。

③農家からのメッセージを載せることで農家と購買者をつなげる。

④イベントの広報をすることで、イベントに興味をもってもらう。

⑤地場産の野菜を使用しているレストランを紹介することで、地場産野菜に触れる機会を増やす。

(5) レシピ

表

○○がたっぷりとれる

レシピタイトル

調理時間 難易度☆☆

料理の写真

*材料 (一人分)

・

・

・

一人分の栄養価

*作り方

①

②

③

④

ほっこりポイント♪

【表】

- レシピタイトル (オリジナルの料理名)
- どんな野菜が豊富に摂れるのか
- 調理時間
- 難易度 (星の数1~5)
- 料理の写真
- 材料 (一人分)
- 作り方 (初心者でもわかりやすく丁寧に)
- 一人分の栄養素量
- ほっこりポイント (このレシピならではのポイント、アレンジ方法など)

裏

レシピで使用している野菜を栽培した農家さんの紹介

農家さんからのメッセージ

知って健康! お得! コーナー

【裏】

- 農家さんについての紹介や、農家さんから学生へ向けてのメッセージ
- 旬の食材や、地場産物を紹介したり、地域の食材を扱っている飲食や、直売所を紹介したりする

(6) 加工品(調理済み食品)の販売

「3.1 大学生へのアンケートによる分析と課題」の調査結果から、野菜を購入して自分で調理したいという学生もいるが、忙しく調理が面倒だといった理由で野菜を購入しようと思わない学生もいることが把握された。そのような学生向けに、規格外野菜を用いて調理した食品のメニューづくり・販売等も行うようにする。例えば、おやつ感覚で野菜の味を

楽しめる野菜チップや昼食向けの野菜スープ、持ち帰っておかずになるような野菜ごろごろコロケなど、素材の味を生かしたもので、大学生が食べたいと思う規格外野菜使用の食品を提供できるようにする。

4.3 本提案における課題

本提案での課題として、次の4つがあげられる。

(1) 農家の協力を得られるか

規格外の野菜を売ることによって本来廃棄してしまう野菜が収入につながることはメリットとしてとらえることができる。しかし一方で規格外の野菜を販売することで、本来、店に卸している野菜が売れなくなるのではないかと、形が悪いなどのイメージがついてしまうのではという懸念がある。そこで、パッケージの工夫をしたり、加工して惣菜として販売したりすることで消費者が気軽に手にとれるような工夫が必要となる。

(2) 予算・農家に利益が還元できるか

(1)の課題と重複するが、本来店舗に卸している野菜の売り上げに影響を及ぼすと農家に不利益が生じてしまう。そこで、規格外市はあくまでも購入者と農家をつなぐための手段として不利益が生じない程度の規模にする必要があると考えられる。規格外市を開催するために農家支援の方法の一つとして、行政による予算補助をお願いしたい。

(3) 規格外市の定期開催について

規格外市を定時開催していくためには、農家とつながりを持ちつつ、開催場所を確保する必要がある。大学生の活動範囲には限界があるため、行政が大学生とともに、農家と市場開催者との仲介を担うことでスムーズに長期的な開催ができると思われる。小規模グループの活動に留めるのではなく、市全体で取り組む仕組みができると農家支援につながるのではないかと考える。

(4) 加工品の販売について

地元野菜を身近に感じてもらう手段として、加工品を販売することを挙げた。しかし、調理・販売に関わる資格や免許がない場合、販売する際に保健所の許可が必要となるため、販売できるものが限られてくる。基準をクリアできるよう配慮が求められる。

5 おわりに

本提案では、大学生と地元農家のつながりをつくる仕組みとして、規格外野菜を大学内で低価格で販売する「ほっこり野菜市」を提案した。「地元農家から野菜に関する知識や学生に向けてのメッセージ等を伝える」、また、「大学生から食に関するニーズ等を農家へ届ける」といった活動を「ほっこり野菜市」を通して行い、大学生と地元農家が一体となって農業を活性化し、地域力を挙げられるような施策に発展することを期待したい。