

一関市 地域おこし協力隊 山崎裕也



一関市南部農業技術開発センター 所属



自己紹介



年齢 42歳

出身 茨城県水戸市

経歴 大学・院

Ⅴ 加工食品メーカー研究員

Ⅴ (経営学修士)

Ⅴ 一関市地域おこし協力隊

[微生物発酵の研究]

[加工油脂・健康食品の研究開発]

[西洋野菜の産地化]

食の探求

人とのつながり
作り

好奇心・行動力
体力

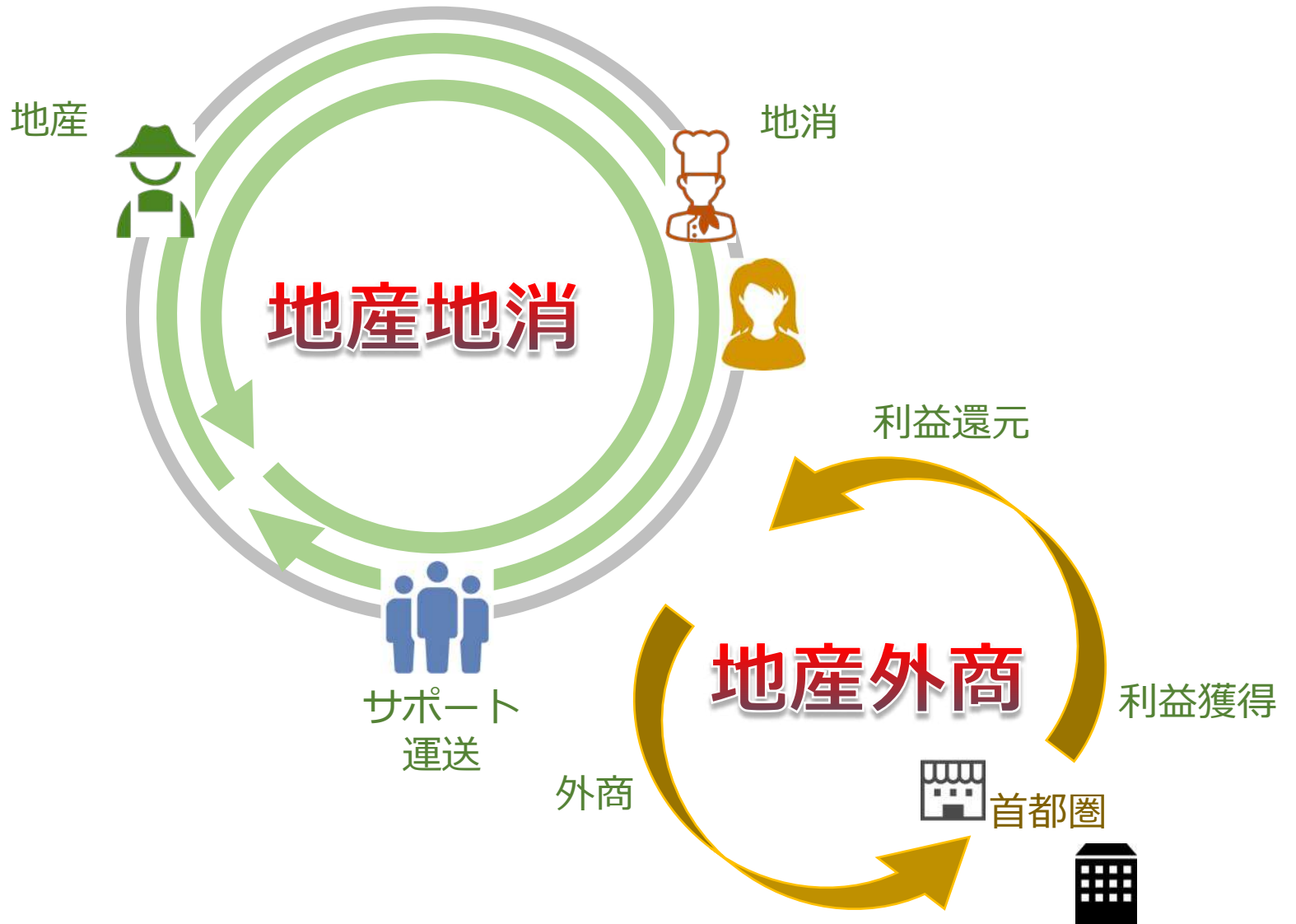
自然との調和

未来の
土台作り



食の持続可能なライフスタイルを作ることを目指す

地域内経済循環 + 外貨利益



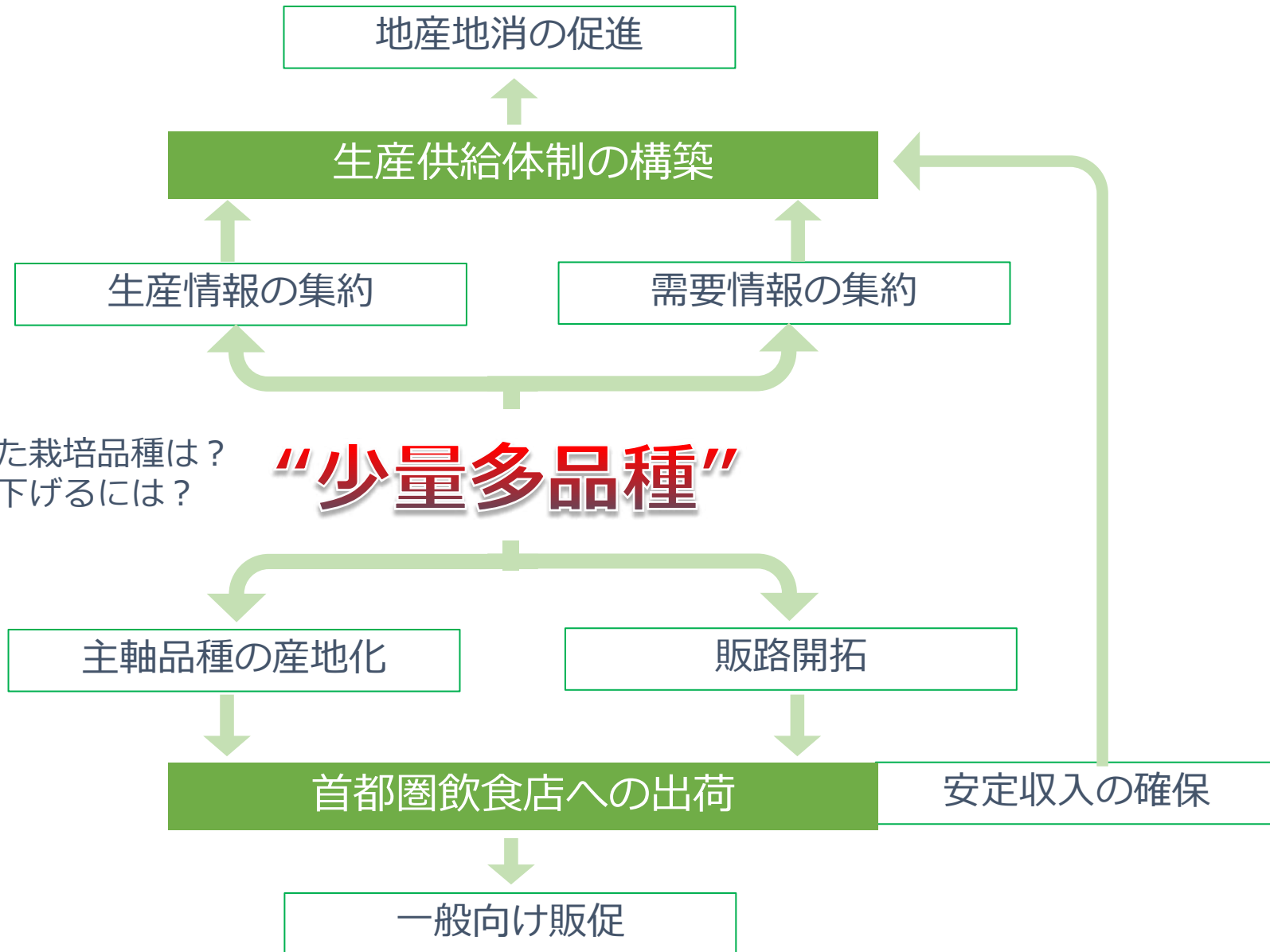
ILC誘致

新しい高付加価値作物の普及

西洋野菜の産地化

141°





- 需給に適した栽培品種は？
- 流通コスト下げるには？

“少量多品種”

他地域の事例

かほくイタリア野菜研究会（山形県）
タルティーボの産地化から発展



さいたまヨーロッパ野菜研究会
各農家の主力品種を取りまとめ



東京西洋野菜研究会
個人農家での少量多品種



“エシャロット”

フランス料理では、肉料理や魚介料理のソース、ドレッシングに欠かせない食材



“リーキ”

グリルやグラタンなどさまざまに調理される万能食材。
ポタージュのベースにも使われる。



“プロジェクト組織の立上げ”

「農村地域活性化モデル支援事業」の制度を活用

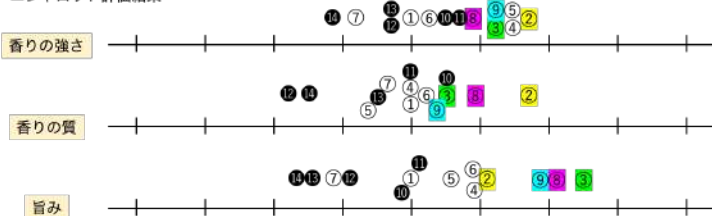
協力生産者の拡大



一関西洋野菜プロジェクト

市場品評価

エシャロット評価結果



栽培情報共有



販促物の製作

加工品の開発

「野菜の出産うら」一関市

セイヨウヤサイフェア

「野菜の出産うら」一関市

ここ一関には、たくさんの野菜があります
これから新しく仲間入りする野菜たちが
います
スイスチャード、カーボロネロ、フェンネル、
どうぞ会いに来て下さい
あなたが求めていた新しい食の世界に出逢えます

R3 7/31(土) ~ 8/31(火) 詳細はこちら (facebook)

市内各レストランで開催!

ご来店時、アンケートにお答えいただいた方に、
シェフ直伝レシピ本をプレゼントします

西洋野菜って?
西洋野菜とは、欧米から比較的近年に輸入され
た野菜の総称です。
カーボロネロやフェンネルなど、まだ日本で
馴染みが少ないですが、西洋料理の材料として
使われている野菜です。
例は、スーパーなどに並ぶ野菜の、切り出しは、
ほとんど西洋野菜です。トマトやオリーブも、
明治時代以降に輸入されて定着した西洋野菜です。
野菜、日本の食卓に定着するのを持っている野菜かもしれません。

主催 一関市南部農業技術開発センター
(西洋野菜の栽培普及に取り組みしています)
TEL 0191-82-3050

“セイヨウヤサイフェア”

市内レストラン各所で西洋野菜を使った
期間限定メニューを提供していただく。

- 飲食店情報の収集
 - 市民情報の収集
- 西洋野菜の販売と流通における課題抽出

「野菜の出産うら」一関市

セイヨウヤサイフェア 2e

「野菜の出産うら」一関市

西洋たまねぎ エシヤロット
西洋ねぎ リーキー
いま、市内の農家さんたちが、一関市の
新しい特産品とするために、取組を始めて
います
たまねぎやねぎとは違う、その美味しさを
全国に届く！と決意に燃わっていますか

R3 11/20(土) ~ 12/19(日)

市内各レストランで開催!

ご来店時、アンケートにお答えいただいた方に、
シェフ直伝レシピ本をプレゼントします!

エシヤロットって?
エシヤロットは、2022年
に初めて一関市で栽培
された西洋たまねぎ
品種です。通常の
たまねぎよりも、
甘みがあり、加熱
すると柔らかくなる
のが特徴です。
料理は、炒め物や
スープなどに使
うことができます。

リーキーって?
リーキーは、西洋
たまねぎの仲間
ですが、大きく葉
が広がります。
葉は柔らかく、
甘みがあり、葉
が広がります。
葉は柔らかく、
甘みがあり、葉
が広がります。

主催 一関市南部農業技術開発センター
(西洋野菜の栽培普及に取り組みしています)
TEL 0191-82-3050

参加飲食店 & 生産者

レストラン あきひや
レストラン&カフェ アテアランセ
レストラン アミーユ
カフェ キャトル
カフェ 留林自見
カフェ モンテ
レストラン アイゴレ
HIRASAWA FARMSET



“野菜アプリ”

<ニーズ（きっかけ）>

生産者



売りたい（使ってもらいたい）
声を聴きたい（評価を受けたい）
知ってもらいたい

作る方に専念したい
楽に売りたい
配送・選別・包装などの時間省略したい

欲しい野菜がどこに売っているか知りたい
今どんな野菜があるのか知りたい

飲食店



地元（国産）のものを使いたい
安く手に入れたい（ネットで買うと高い）
少量でいろいろな品種が欲しい
鮮度よく欲しい

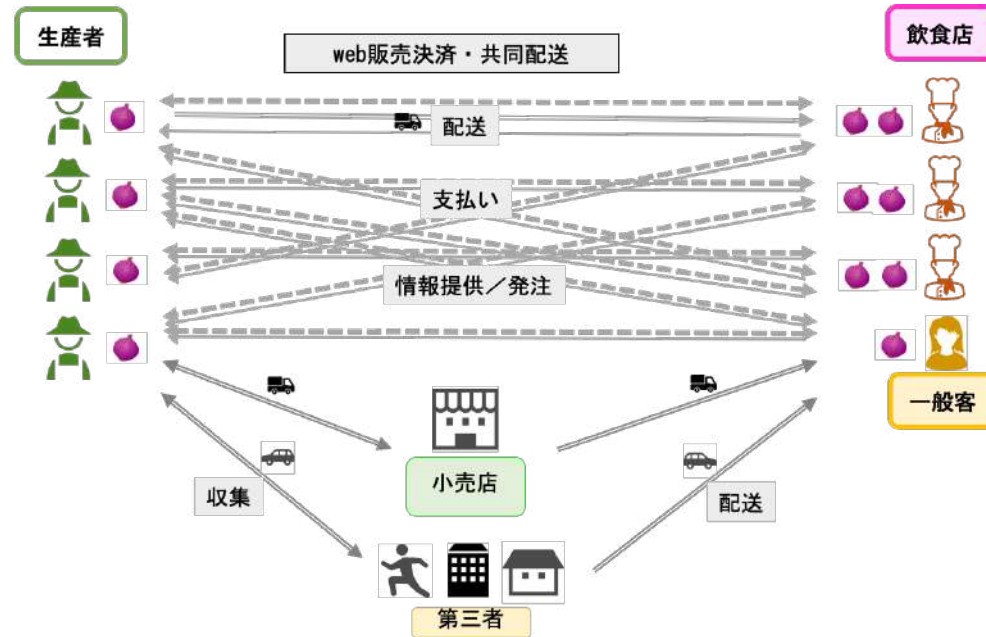
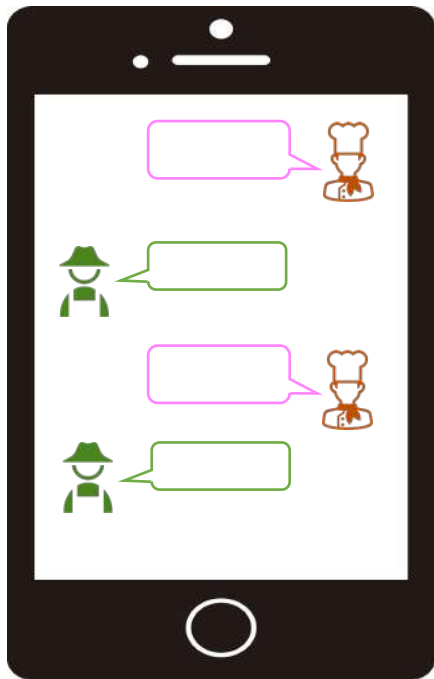
<目的>

流通（情報の流れ、モノの流れ）の見える化 → データ分析から配送の効率化へ
（誰がどこに運ぶか）

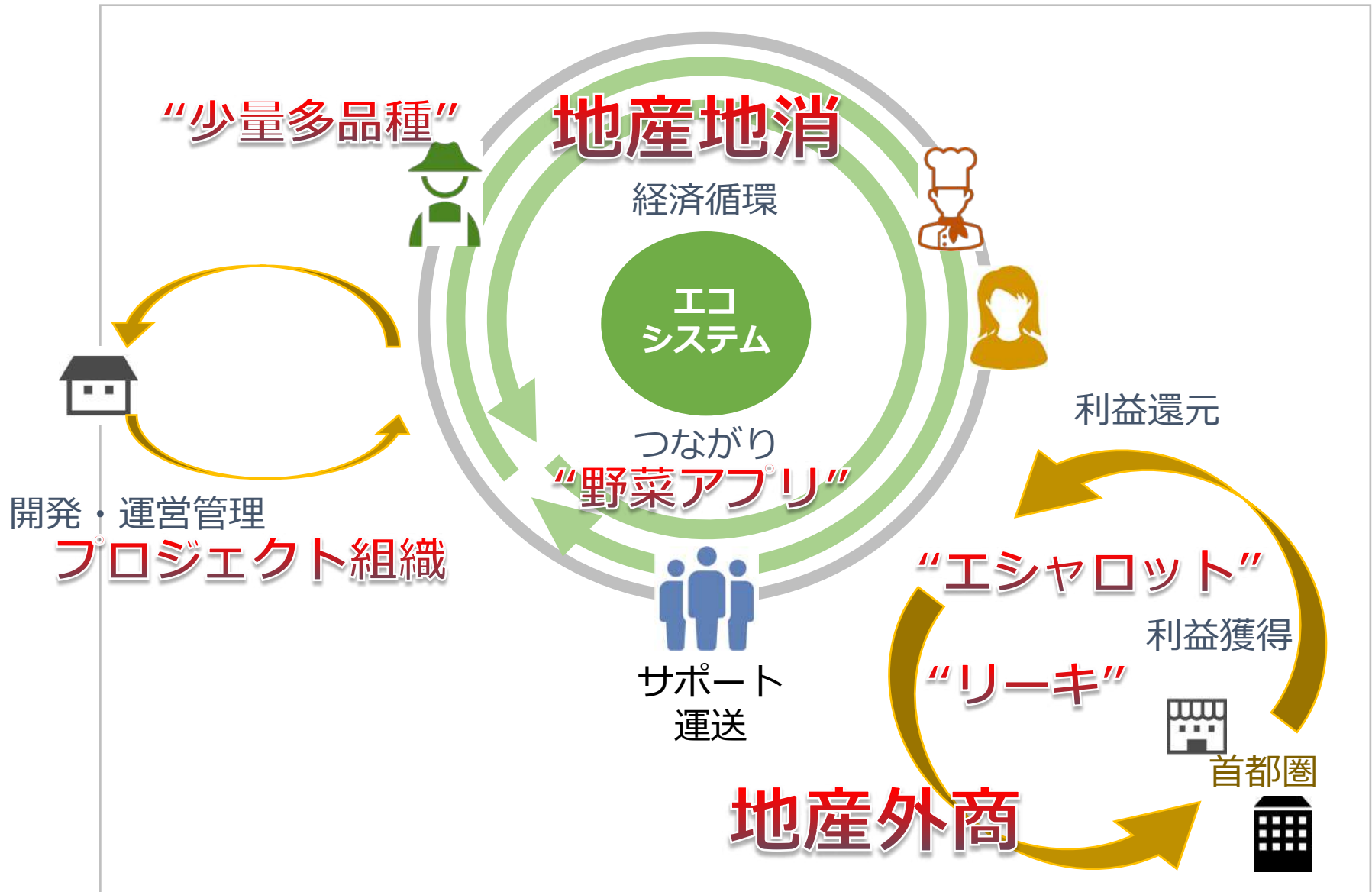
<現状>

- ・ 一関工業高等専門学校と共同で、アプリのプロトタイプ開発に着手
- ・ 市内飲食店の仕入れ情報調査アンケートの実施中

“野菜アプリ”



地域内経済循環システム + 外貨利益による運営





食を通じて人をつなぐ

