

令和 6 年度藤沢市地産地消推 進事業実行委員会事業計画 (最終報告)

新たな一次産品の創出に向けた農産物の 試作支援

2

予算額：100,000円 **執行済額：0円**

計画の位置付：P.41【重点】(1)藤沢ブランドの創出（ア 藤
沢ブランドとなる新たな一次産品の創出）

目標：かながわブランドへの登録 1件 **実績：0件**

- ▶ 藤沢市において、令和6年度にかながわブランドへの新規登録はありませんでした。
- ▶ 他市の事例では新たに「湘南ちがさきMILK」と「湘南伊勢原のさかもとのたまご」が「かながわブランド」に登録されています。



湘南ちがさきMILK



さかもとのたまご

未利用魚を活用した加工品の開発支援 及び学校給食での活用検討【拡充】

予算額：200,000円 **執行済額：0円**

計画の位置付：P.41【重点】(1)藤沢ブランドの創出（イ 藤沢産農水産物を利用した加工品の開発支援、ウ 未利用魚の認知度向上）
P.43【重点】(2)藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化（イ 藤沢産農水産物等の利用促進）

目標：小学校・特別支援学校36校での給食提供 **実績：0校**

- ▶ 前年度の取組の課題（保管や仕分け）を踏まえ、公立小学校・特別支援学校全校で25,000食の給食提供を目指しました。
- ▶ 最終的には、加工費や原材料費を支援することなく、利用できる体制構築を目指します。
- ▶ 藤沢の水産物を学校給食で活用することにより、地域の水産業の理解及び食育の促進を図ります。
- ▶ 価値が乏しい未利用魚を活用することにより、食品ロス解消や付加価値向上を図ります。
- ▶ 完成した加工品は、江の島片瀬漁協等と協力し、学校給食以外での活用についても検討します。

漁獲期間：2025年1月まで
予定食数：25,000食
対象魚：ワカシ（ブリの幼魚。歩留まりや脂の乗りが悪く、市場価値が低い。）
必要数量：1,200kg

■スキーム■

- ①江の島沖定置網での漁獲
- ②小田原での一次加工（ミンチ）
- ③小田原での二次加工（味付、成形）
- ④保管、仕分け及び各学校への配送
- ⑤給食提供

⇒上記スキームで実施予定でしたが、漁獲されず実施できませんでした。

藤沢産農産物を利用した加工品の開発支援

予算額：100,000円 **執行済額：100,000円**

計画の位置付：P.41【重点】(1)藤沢ブランドの創出（イ 藤沢産農水産物を利用した加工品の開発支援）

目標：開発支援した加工品の販売 **実績：ワイン販売**

- ▶ 2021年からワイン用ブドウ『メイヴ』の栽培に取り組んでいる社会福祉法人光友会に対し、加工品開発支援として、委託醸造費の一部を支援しました。
- ▶ 支援した加工品は販売が開始されたほか、11月23日にサンパール広場で開催された『藤沢ワイン祭り2024』で振る舞われました。
- ▶ 本取組より、農福連携の推進や荒廃農地の発生抑制などの効果がありました。
- ▶ 他事業者もワイン用ブドウの生産・加工に取り組んでいることから、先進他市への視察等を行い、構造改革特区制度の活用について準備を進めました。



今年度収穫したメイヴ



販売開始したワイン

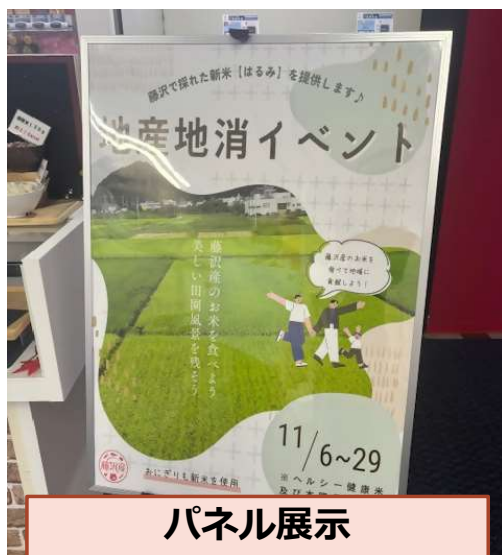
特定給食施設での藤沢産米の利用促進

予算額：50,000円 **執行済額：0円**

計画の位置付：P.43【重点(2)藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化(ア 藤沢産米の利用促進)

目標：特定給食施設での藤沢産米利用 60 t **実績：61.53 t**

- ▶ 恒常的に販売価格が生産費を下回っている藤沢産米について、水田の耕作放棄に伴う多面的機能（洪水調整、景観保護、生物多様性確保など）の喪失を予防するために、新たな販路を開拓するものですが、今年度は米の流通量が減少し、ニーズ及び価格が共に高まり、新たな販路の開拓は行いませんでした。
- ▶ 前年度に続き、市内の社員食堂等で藤沢産米の利用促進を図り、藤沢産米に給食が提供される際には、食堂においてパネル展示等を実施し、地産地消をPRしました。



パネル展示



社員食堂での給食提供

藤沢産米利用実績の内訳

公立小学校・養護学校	34.33 t
公立中学校	4.56 t
民間事業者	22.64 t



小学校でのふりふりバター体験事業 保育園児と生産者の交流事業【拡充】

予算額：60,000円【ふりふりバター体験事業分】**執行済額：21,448円**
計画の位置付：P.43【重点(2)藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化(ウ 生産者等との交流による藤沢産農水産物等への理解促進)

予算額：100,000円【保育園児との交流分】**執行済額：45,256円**
計画の位置付：P.43【重点(2)藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化(ウ 生産者等との交流による藤沢産農水産物等への理解促進、オ 学校・保育園周辺で生産されている農産物の活用)
目標：生産者と交流した保育園児数 162名 **実績：43名**

- ▶ 市内小学校において、市内で搾乳された牛乳等を使用したバターづくり体験事業を実施し、市内畜産業への理解促進、地産地消及び食育の推進を図りました。※同日にやまゆりポーク生産者協議会と連携して畜産の授業も実施。実施日：12月12日。実施校：御所見小学校。
- ▶ 保育園周辺で生産されている農産物を給食へ供給する際に、生産者と保育園児の交流機会を設け、地域農水産業の理解促進及び食育の推進を図りました。明治保育園とまたの保育で実施。



畜産農家による出前授業



バケツ稲（収穫したお米を給食で提供したほか、稲わらで正月飾りを作成）



オーガニック給食の提供【新規】

7

予算額：100,000円 執行済額：41,100円

(2) 藤沢産農水産物等の学校・保育園給食供給強化（計画P43）
ウ 生産者等との交流による藤沢産農水産物等への理解促進
オ 学校・保育園周辺で生産されている農産物の活用
目標：オーガニック給食の提供 実績：2校で実施

- ▶ 藤沢市都市農業振興計画において、有機農業の取組面積拡大を目標として掲げていることを踏まえ、オーガニック給食の試験提供に取り組みました。
 - ▶ 有機農産物を献立に取り入れるとともに、「給食だより」を通じて家庭への情報発信もあわせて行いました。
- 実施校：御所見小学校、中里小学校 使用食材：さつまいも（紅あずま） 献立：大学芋

菜の花

すまし汁← 3月に提供



提供された給食



地産地消イベント事業

オーガニックマルシェ、元気バザール、サンセットマルシェ

予算額：120,000円【ふじさわ元気バザール、サンセットマルシェ分】**執行済額：161,779円**

計画の位置付：P.47【重点】(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（ア 新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催）

予算額：200,000円【オーガニックマルシェ分】**執行済額：160,210円**

計画の位置付：P.47【重点】(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（ア 新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催）目標：来場者数 865名（前年度の120%）**実績：来場者数1,250名**

- ▶ 「第2次藤沢市都市農業振興基本計画」において、有機農業の取組面積の割合を拡大することを目標に設定したことから、有機農業に着目したイベントを継続開催しました。

開催日：12月8日（日） 会場：神台公園

イベント内容：有機野菜の直売、キッチンカー、縁日、モルック体験

また、**1～3月もミニオーガニックマルシェとして開催を継続しました。**

- ▶ 奇数月第2土曜日に藤沢駅北口等で開催されている「ふじさわ元気バザール」や毎週月曜日・水曜日・金曜日に藤沢市役所サンセット広場で開催されている「藤沢産サンセットマルシェ」の中で、藤沢産農水産物のPRを行いました。
- ▶ 湘南Tサイトの夏祭りに出店し、藤沢産農水産物のPRを行いました。



オーガニックマルシェ



Tサイト夏祭り

花育体験イベント事業 PR用花き等購入費

予算額：100,000円【花育体験イベント事業】**執行済額：78,625円**
計画の位置付：P.47【重点(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（ア 新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催、イ 生産者と消費者の交流イベント等の開催）

予算額：100,000円【PR用花き等購入費】**執行済額：56,900円**
計画の位置付：P.47【重点(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（ア 新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催）
目標：市役所本庁舎以外での展示。花き以外の農産物の展示。
実績：市民センター、図書館、保育園等で、野菜や米を展示。

- ▶ 子どもを対象に花の寄せ植え体験を実施し、寄せ植え体験と生産者との交流を通じて、藤沢の花きに対する知識や理解を深めてもらうことにより地産地消の推進を図りました。

開催日：12月8日（日） 会場：神台公園 受講者数：23名（+保護者）

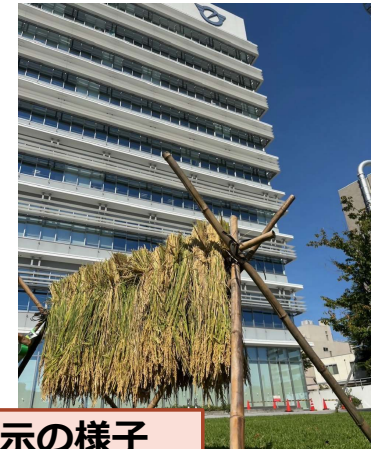
- ▶ 市役所本庁舎・市民センター・図書館・保育園等において季節の農産物を展示し、PRを行いました。



花育体験イベント開催の様子



農産物展示の様子



緑育体験イベント事業【新規】

予算額：100,000円【緑育体験イベント事業】**執行済額：102,032円**

計画の位置付：P.47【重点(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（ア 新しい生活様式に応じた藤沢産農水産物等を活用したイベント・講座の開催、イ 生産者と消費者の交流イベント等の開催）

- ▶ 藤沢市植木生産組合を講師に招き、緑育体験イベント開催することで、より市民に植木生産を身近に感じてもらう機会を創出しました。当日は、植木生産組合の組合長他10名に、参加者の各テーブルを回って、きめ細かく指導して頂き、参加者の満足度が高い講座になりました。

開催日：10月26日（土） 会場：さがみ農協緑化流通センター 参加者：9家族12名



緑育キットでブルーベリーを植え替える様子

ロゴマークシールとSNSを活用した 「藤沢産」の認知度向上

予算額：50,000円 **執行済額：40,802円**

計画の位置付：P.47【重点】(3)地産地消の普及啓発・食育施策等との連携強化（オ 藤沢産農水産物等の表示）

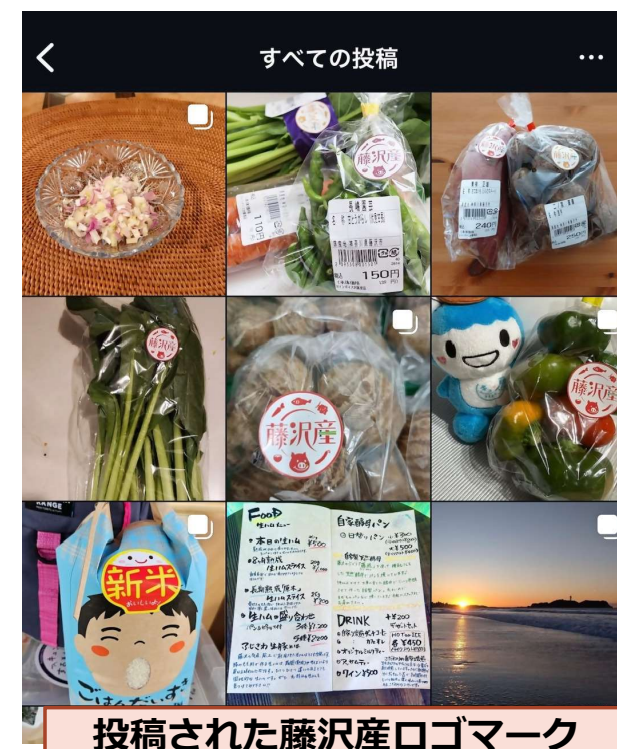
目標：藤沢産ロゴマークの認知度 46.42% **実績：43.7%**

- ▶ 「藤沢産」ロゴマークシールの貼られた農水産物の写真をInstagramに投稿していただいた方に、抽選で藤沢産農水産物及び加工品をプレゼントしました。

【実施期間】 10月～11月（地産地消推進月間）

【実施方法】

- ・おいしい藤沢産Instagramをフォローする。
- ・#おいしい藤沢産を付けて投稿する。
- ・「藤沢産」ロゴマークシールの貼られた農水産物の写真を投稿する。
- ・実施期間内に上記条件を満たす投稿を8アカウントに対し、プレゼントを実施しました。



動画・PVの作成

予算額：100,000円 **執行済額：110,550円**

計画の位置付：P.51 【長期】(1)藤沢産農水産物の付加価値向上に取り組む施策（ウ藤沢産農水産物等のおいしい・旬の普及啓発・情報提供（ウ）「おいしい藤沢産」ホームページ等での情報発信）

目標：動画投稿本数15本。総動画再生回数15,000回。

実績：投稿本数YouTube12本、Instagram9本 再生回数13,599回

- ▶ YouTubeチャンネル「おいしい藤沢産TV」やInstagram「おいしい藤沢産」に新たな動画を投稿し、藤沢産農産物の『旬』『生産者のこだわり』『美味しい調理方法』を紹介することにより、地産地消の取り組みを推進しました。
- ▶ わいわい市藤沢店にご協力いただき、仕入れの様子から撮影し、地元の農産物が使われていることをより身近に感じることでできる動画としました。



藤沢産利用推進店PR用「食べ歩きマップ」の作成【拡充】

予算額：200,000円 執行済額：193,875円

計画の位置付：P.49【長期】(1)藤沢産農水産物の付加価値向上に取り組む施策（エ 藤沢産農水産物等の需要拡大・供給強化（ア） 藤沢産利用推進店の充実）

- ▶ これまで、エリア毎に作成していた「食べ歩きマップ」に加え、食材に着目したマップとして、「湘南しらす版」を作成しました。

藤沢産利用推進店とは？

藤沢市では、地産地消を推進するための事業「藤沢産利用推進店」制度を実施しています。

この制度は「藤沢産」農水産物、食品を取り扱う飲食店等を「藤沢産利用推進店」として認定し、積極的にPRすることで、地産地消の推進と地産農水産物の消費拡大を目的として実施する事業です。

認定されますと、藤沢市ホームページ等を利用し、利用推進店のPRを行っています。また、認定証やのぼり旗等を貸与します。「地元食材を使用するお店です」という目印として各店舗で活用していただいています。

さらに詳しく知りたい方は、こちらのQRコードをチェック！

利用推進店はこのマークが目印！

認定証

のぼり旗

プレート

【藤沢産認定ラック】

♥♥ ふたキyun
♥ ひとキyun
□ マジナスメニュー

認定ラックとは…2017年からラック別認定制度が始まり、ふたキyunの店舗はひとキyunの店舗より多くの藤沢産食材を使用しています。

湘南しらすとは？

「しらす」とは？

しらすはいわし類の仔魚・稚魚の総称です。春のしらすの多くは黒潮に乗って沖からきたものであり、夏しらすや秋しらすは沿岸域で生まれ育ったものです。

湘南しらすの特徴

- 品質優良の漁法**
しらす漁は、2隻の漁船で網を曳く2そう曳きと、1隻で曳く1そう曳きがあります。神奈川県産のしらす漁業は1そう曳きで、網を曳く時間が短く、一度に獲れる量が少ないため、網の中でしらすが傷みません。
- 漁場が近く新鮮度**
湘南しらすの漁場は、黒潮が流れる沖合に向かって開けている相模湾、相模湾の中でも、各漁村それぞれ目の前の漁場で操業し、漁獲から水揚げまで時間をかけません。近さを活かして、1回の操業を短時間で切り上げ、1日のうちに複数回漁場を往復する操業パターンもあり、鮮度を追い求めています。
- とれ立て鮮度で加工も直売**
漁業者が自ら加工・直売します。かながわブランドでは、しらすは漁獲した日に販売、金揚げ・しらす干しは漁獲の日に産後の保存料や添加物を加えない等の出荷基準を定めています。

出典：神奈川県「しらす」販売推進協議会ホームページ

藤沢産利用推進店 食べ歩きマップ

湘南しらす版

生でも釜揚げでも!!

「湘南しらす」を食べるなら藤沢産利用推進店で!

お問合せ 藤沢市農業水産課 ☎0466-50-3532

一覧 Shop List

イタリアン	① RRAA BREWERY ☎0466-53-5377 ☐ 藤沢台3-7-1F 日本橋シラスのベベランチ
居酒屋	② 海海丸 湘南台店 ☎0466-89-0213 ☐ 石川1-5-5 湘南しらすを生、生しらす丼
和食・焼肉	③ 太ぼ 仁や ☎0466-90-5820 ☐ 朝日1-1-1 大塚ビル1F しらすのかき揚げ
イタリアン	④ ビッツェリア チェッポ ☎0466-22-3393 ☐ 藤沢1009 田口ビル1F 和食・焼肉の食材を多用したまきかき揚げのPIZZA、しらすのサラダのサラダが人気
居酒屋	⑤ たこ焼き 風天 ☎0466-27-7034 ☐ 藤沢5-1-1 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
ダイニング	⑥ 八百屋さんのDining Bar LINK ☎0466-86-5612 ☐ 藤沢4-2-2 キヤビル2F 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
和食	⑦ 創作季節料理 八雲 ☎0466-25-0733 ☐ 藤沢10-1-1 しらすのかき揚げ、しらすのステーキが人気
イタリアン	⑧ フットダント ☎0466-24-4785 ☐ 藤沢15-15 ツェルビーナ1階 シラスと大塚のイタリアン
居酒屋	⑨ 藤沢 喜びの星 ☎0466-24-7499 ☐ 藤沢22-2 春日ビル8F 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
和食	⑩ 社畜にいくらと肉汁がけの和 和 たる ☎0466-54-7511 ☐ 藤沢22-14 熱田ビル8F しらすを生、生しらす丼
加工・販売	⑪ 漁師の店 堀川網 ☎0466-36-3636 ☐ 本郷2-11-37 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
和食・焼肉	⑫ makapuu ☎0466-34-0932 ☐ 本郷4-6-1 ハーバービル1F 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
和食・焼肉	⑬ ストロング アプローチ ☎0466-26-5070 ☐ 藤沢10-1 藤沢市民会館ホール2F シラスと大塚のイタリアン
和食	⑭ 新藤丸 ☎0466-50-0393 ☐ 藤沢11-17-15 関野ビル3F 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気
洋食	⑮ 藤沢（ス）ダイナーズ スプーン ☎0466-27-1313 ☐ 藤沢12-2-1-15 竜巻ビル2F 和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

和食・焼肉

① オージニックグリル 藤沢海岸
☎0466-54-7980 ☐ 藤沢10-1-12
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

② やぶさ
☎0466-22-5371 ☐ 藤沢10-1-12
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

③ JAMMIN'
☎0466-27-0005 ☐ 藤沢11-1-9 S11ビル1F
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

④ そぼ くら
☎0466-27-8668 ☐ 藤沢12-11-20
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑤ 寿司 専司
☎0466-22-3889 ☐ 藤沢13-14-39
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑥ kamokoto kitchen
☎0466-60-0734 ☐ 藤沢13-15-11
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑦ 浜野水産
☎0466-22-5831 ☐ 藤沢10-1-15
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑧ 喜家
☎0466-23-8838 ☐ 藤沢10-1-3-9 アビル10F
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑨ WATATSUMI
☎0466-53-7400 ☐ 藤沢10-1-11-5
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑩ 藤沢や ねこ家
☎0466-22-4401 ☐ 藤沢10-1-17
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑪ たい 仙水
☎0466-26-4701 ☐ 江の島1-3-19
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑫ 新藤丸 pizza UNCLE KEN
☎0466-44-8990 ☐ 藤沢10-1-15
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑬ クレープ くれん
☎0466-82-9930 ☐ 藤沢10-1-15
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

⑭ CIP CIP
☎0466-27-1313 ☐ 藤沢12-2-1-15
和食・焼肉が人気、和食・焼肉が人気、しらすのステーキが人気

※藤沢産利用推進店は、全ての食材について藤沢産の農水産物を使用しているわけではありません。また、他の食材が新鮮な食材、数量に限りがあるものを使用した料理など、時期や時期によっては藤沢産の食材を提供できない場合があります。

※時期や時期によっては、しらすを提供できない場合があります。入荷状況は各店へお問合せください。

【藤沢産認定ラック】 ♥♥ ふたキyun ♥♥ ひとキyun □ マジナスメニュー
※各店舗は2025年3月1日時点のものです

藻場保全事業【新規】

予算額：100,000円 執行済額：121,936円

(2) 本市農水産業を維持・発展されるため継続的に取り組む施策（計画P53）

イ 持続可能な生産環境への支援

(イ) つくり育てる漁業の推進

14

- ▶ 全国的に広がりを見せている磯焼けについては、江の島周辺も例外ではないことから、食害生物（海藻を食べるアイゴ）駆除作業や藻場保全に取り組む『江ノ島フィッシャーメンズプロジェクト』の行う藻場の保全事業の一部（ワカメ種糸・養殖ロープ・傭船料等）を支援しました。



活動写真