

令和7年度藤沢市地産地消推進事業実行委員会事業計画 (案)

地域特産物の生産・加工に関するセミナー開催 及びかながわブランド登録品のPR【新規】

予算額：200,000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：かながわブランドへの登録 1件（計画目標と同じ）

- ▶ 生産者の方にブランド化や加工品開発による付加価値向上のメリットを感じてもらえるように、地域特産物の生産・加工に関するセミナーを開催します。
- ▶ 日本特産農産物協会に対し、地域特産物マイスター等の講師派遣を依頼し、栽培や加工技術について生産者が指導を受けるセミナーを開催します。
- ▶ また、新たにかがわブランドへの登録があった場合はPR活動を支援します。



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

予算額：180,000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、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（公立校全校）

- ▶ 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す。
- ▶ 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。

☆江ノ島の定置網漁でとれたワカシ（7リの子も） で作った「つみれ」が登場します！～未利用魚・SDGs～

未利用魚とは…

大きさや、漁獲量、需要の低さなどが原因で、商品価値が付きにくく、売り買いが難しいお魚のこと。手間をかけたり、加工したりすることで美味しく食べられます。

藤沢の魚業者さん（浜野水産さん）が、特別に江ノ島でとれたワカシを加工して「つみれ」を作ってくださいました。給食室で、油で揚げて、甘酢あんをからめ「地魚団子の甘酢あん」として、1月16日の給食に出ます。ワカシの確保量の関係で、このつみれが登場するのは、藤沢市の数校だけです。とても貴重な機会なので、子どもたちには、藤沢産のお魚を味わうとともに、SDGsや未利用魚について知ってもらえたらと思います。



子どもたちの目に見える形で江ノ島産のお魚が登場するのは初めてです。業者さんをはじめ、農業推進課の方々や教育委員会の栄養士さんが商品化してくださいました！

給食だよりを通じて家庭へも発信します

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

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製品の創出）

目標：開発支援した加工品の商品化

- ▶ 生産者、JA及び加工業者等と協議し、組織的に生産されている藤沢産農水産物を活用した新たな加工品を対象に、販促用品の作成費用を実行委員会予算で負担し、ブランド化につながる6次産業化の取組を推進します。



令和6年度は、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。



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

予算額：40,000円【ふりふりバター体験事業分】
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：50,000円【保育園児との交流分】
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：実施園2園（前年度実績と同数）

- ▶ 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す。
- ※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予定。
- ▶ 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す。



オーガニック給食の提供

6

予算額：50,000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継続

- ▶ 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す。
- ▶ オーガニック給食の提供により、『残食率の減少』『市のイメージアップによる移住者の増加』『需要の創出による産地化の安定』『食育の推進』など様々な効果が見込まれます。
- ▶ 令和6年度からオーガニック給食の提供を開始しましたが、虫食い部分の除去に手間がかかり、児童数の少ない学校では対応できたが、今後取組を全校に拡大する上では課題が残る結果となりました。今後の本格実施に向けて令和7年度も試験提供に対して支援を継続します。



- ここで言う「オーガニック給食」とは、「有機農業の推進に関する法律」の定義する有機農業などで生産された農産物を学校給食において利用することとしています。
- 有機農産物をメイン食材として利用できる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す。

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：200,000円【オーガニックマルシェ分】

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 1,250名（前年度実績と同数）

予算額：170,000円【ふじさわ元気バザール、サンセットマルシェ分】

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）

- ▶ 国が示す「みどりの食料システム戦略」において、2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%に拡大することを目標にしており、本市においても「第2次藤沢市都市農業振興基本計画」を2022年3月に策定し、本市においても同様に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、今年度は定着を目指します。
 - ◆開催予定日 2025年11月23日（日）勤労感謝の日。**以降、毎月開催。**
 - ◆開催予定場所 辻堂神台公園
 - ◆イベント内容 有機野菜の直売、体験型イベントの企画
- ▶ 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を行います。

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】

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：80,000円【PR用花き等購入費】

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。

- ▶ 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す。
- ▶ 市役所本庁舎等において、季節の藤沢産花きや農産物を展示し、PRを行います。



開催の様子



展示の様子



緑育体験イベント事業

予算額：110,000円【緑育体験イベント事業】

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、緑育体験イベントを継続開催することで、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す。



緑育キットでブルーベリーを植え替える様子

動画・PVの作成

予算額：110,000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）

- ▶ 昨年度開設したYouTubeチャンネル「おいしい藤沢産TV」へ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す。
- ▶ 事務局職員が撮影を行うなどして、コスト削減を図ります。
- ▶ 事務局PCは、WEBフィルタリングの規制があるほか、アプリケーションのインストールが不可であるため、編集作業は専門業者へ委託します。
- ▶ 藤沢産利用推進店のPVを作成し、認証制度のインセンティブとします。

◆動画企画案◆

タイトル：「藤沢産利用推進店の紹介」

構成：オープニング～店舗紹介～インタビュー～エンディング（1分程度に短くまとめる）

藤沢産利用推進店PR用「食べ歩きマップ」の作成

予算額：200,000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（工 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）

- ▶ 令和6年度に作成した『湘南しらす版』に続き、食材別のマップを作成します。
- ▶ 候補：ブランド豚を食べることのできるお店
- ▶ 藤沢産トマトを食べることのできるお店等



藻場保全事業

12

予算額：100,000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

- ▶ 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ありません。
- ▶ 現在、本市では食害生物（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マンズプロジェクト』に対し補助を行っています。
- ▶ 海藻の生い茂る「藻場」は生命のゆりかごとも呼ばれ、水産動物の生育場や二酸化炭素の吸収源として極めて重要であることから、更なる藻場保全に取り組むものです。
- ▶ 神奈川県水産技術センターでは、通常 $1/3$ の期間（半年）で成熟する「早熟性カジメ」の大量培養と、藻場を再生する研究に取り組んでいます。神奈川県や漁協、民間団体と連携し、江の島周辺においても、このような技術を活用した藻場保全事業に取り組みます。



早熟カジメ

放流を行っているサザエ等の良質な餌料となることから、江の島周辺で定着が実現できれば、より効果的に水産資源を守ることができます。

湘南藤沢市民マラソンにおける藤沢産農水産物のPR【新規】

予算額：70,000円

(2) 関連する施策との連携 (計画P54)
ウ シティプロモーション事業との連携

- ▶ 市政施行85周年記念事業として開催される、湘南藤沢市民マラソンの機会を捉え、ランナー等の来場者に農水産物を提供することで、市民自らがその魅力の発信者になる取組を推進します。

(参考事例)

- (1) 「おかやまマラソン2023」では、シャインマスカットを約120kg配布。
- (2) 「高知龍馬マラソン2025」では、給水所にて「かつおめし」「なすゼリー」「ゆずドリンク」「きゅうりの漬物」、フィニッシュ会場にて「リンゴ」を提供予定。
- (3) 三浦国際市民マラソンでは、参加賞として「三浦だいこん」を配布しており、「大根がもらえるマラソン」と親しまれている。

第16回 ハーフ・クォーター・親子ラン・チャレンジラン
湘南藤沢市民マラソン
2026
日本陸上競技連盟 公認ハーフコース

1.25 SUN 8:30 Start!

会場 江の島・湘南海岸
募集期間 2025年6月1日(日)~9月30日(火)
主催 湘南藤沢市民マラソン実行委員会・藤沢市陸上競技協会
(藤沢市・(公)藤沢市からいぬ園(藤沢市))
大会ホームページ <https://shonan-fujisawacity-marathon.jp/>

エントリーはこちらから

QRコード

ゲストランナー

アンバサダー

プロマラソンランナー
スリックス・ライオン
エリック・ワイルド

ランナーズクラブ
ランナーズクラブ
ランナーズクラブ