

## まちの共通言語「こくベジ」 (国分寺市)

### 1. 背景

2015 年冬、国分寺市は地方創生交付金の活用方法について話し合いをしていた。市は多摩方面への通過地点になりがちで来訪者の滞在時間が短く、彼らが飲食をする際は市外へ出て行ってしまうことが調査で分かった。そこで、この地方創生交付金を利用してご当地グルメを作り、市内を訪れる人の滞在時間を長くすることを目標とした。しかし、プロジェクトのために作り出したご当地グルメは流行りに左右されやすく、一過性になりがちなことを危惧した。代わりに着目したのは、玉川上水の開削以後三百年の歴史がある農業だ。暮らしに根付いている野菜は、身近に感じやすい。そこで、市内の農家が代々継承してきた方法で、より丁寧に土から育てあげたもの全てを「こくベジ（注1）」と名付けてブランディングして事業展開をした。

主な事業の一つに、こくベジを扱ったメニューを提供する飲食店を募り PR を行ったことが挙げられる。市や組織団体以外からも有志で集まったメンバーが参加し、農家から野菜を調達してレストランに配達した。このように、本事例は参加したい人なら誰でも参加できる仕組み作りをしている。また、交付金による事業実施期間が終了後も、こくベジに関する活動を継続している運営メンバーの話は、観光協会にとってひとつの参考になると考えられるため紹介する。

（注1：国分寺市内の農家が販売を目的として生産した農畜産物の愛称）



### 2. 誰もが参加できる”こくベジプロジェクト”

本プロジェクトは、JA、商工会、観光協会、市を運営主体として農家、飲食店、企業、NPO、大学、有志と多岐にわたる人々が参加した。こくベジや市内の飲食店が考案したオリジナルメニューを PR することで、市外から人を呼び込んで滞在時間を増やし、市内消費を促進、街の活性化を目指した。年間を通じてこくベジメニューを出すことを条件に、参加したい人なら誰でも参加できる仕組みを作った。そこには、ブランディング

として品質や価値を決めるというよりは、皆が取り組みプロジェクトとして位置付けたいという想いがあった。

### 3. こくベジ×市民

市内の地域行事に数多く参加しており、ぶんぶんウォーク(注2)の実行委員も務める奥田大介氏に話を聞いた。奥田氏が立ち上げに関わったぶんぶんウォークでは街の個性的なお店や人にスポットをあてる活動を行っていた。奥田氏が地場野菜を扱う飲食店等の街のネットワークを既に持っていたことは、このプロジェクトのベースとなった。彼を筆頭に有志4名が集まり、レストランが地場野菜を使用できるように、農家からの買い付けや配送を行った。「天候に収穫が左右されるなど、農家と飲食店の間に入って調整する役割は大変だった。しかし、誰かが配達をしないとプロジェクトは成り立たないという一心で配達を行った。プロジェクト立ち上げから6年経過した現在も、農家が丹精込めて作った野菜を無駄にせず届けたい、そんな想いで配達を続けている。」とのことだ。

当初は「いずれ終わってしまう」と参加を断る店舗もあったそうだが、「参加したい」22店舗が賛同し、その後参加店舗数は約100となった。1年を通して多種多様な野菜が収穫できる国分寺と、プロジェクトに参加した各飲食店の個性が掛け合わさって、朝食にはこくベジを使用したパン、1年間こくベジだけでサラダを提供するお店、カフェではヘルシーなベジスイーツ、夜はお酒のつまみ、と市内の飲食店を訪れればいつでもこくベジを味わうことができる。

(注2：街を歩きながら国分寺の魅力を再発見するイベント。例年11月に2日間かけて行われる)

### 4. 市が期待する、農のあるまちづくり

国分寺市政策部市政戦略室で観光協会の事務局を兼務する増井氏はこう言った。「農家を守るのは勿論だが、農業が続いて農地が保全されることで、災害が発生した時、街に住む人々を守ることができる。広い農地は、地区災害時退避場所として活用することができる。また、農地は雨水を保水するから湧水源の保全にもつながる。そういった面も今後分かりやすく市民に伝えていきたい。」市街化が進み、雨水が地下に浸透せずに下水管へ一気に流れ込むと、マンホールなどから溢れて浸水被害が起きてしまう。市は雨水浸透柵を設置し、地下に雨水を浸透させる事業を数十年行っているが、農地はそこにあるだけで雨水を地下に浸透させる。このように観光事業としての取り組みが、第一次産業や飲食店の振興だけにとどまらず、巡り巡って市民の暮らしを支えているのだ。

### 5. つなぐ、拡がる、こくベジの可能性

国分寺駅北口にデジタルサイネージ(注3)があるが、こくベジが購入できるお店の情報や、飲食店の情報発信を行っており、旅ナカで誰でも簡単に情報を入手できることによって、飲

食目的の滞在時間を増やすことが期待される。まちづくり部駅周辺整備課以外にも、「こくベジ」をキーワードにした農業振興・飲食店などの商業振興であれば市民生活部経済課、市内外にむけたPRであれば観光協会、学校給食での提供は教育委員会。また、増井氏が言うように防災であれば総務部防災安全課など。市政戦略室がまちの魅力の企画窓口として、要望に対応できる適切な部署、時には奥田氏のような街をよく知る人を柔軟に繋いでいることも、こくベジを継続させるための助けとなっている。地場野菜のブランディング、飲食店によるメニュー開発やPRから始まったこのプロジェクトは、様々な団体、人を巻き込みながら進化している。

(注3：市のまちづくり部駅周辺整備課が区市町村観光インフラ整備支援補助金を活用)

## 6. 続けること

こくベジプロジェクトは市政戦略室が舵をとり、様々な団体を巻き込みながら、農家と飲食店を繋げる事業(こくベジメニュー提供店の開拓、PR イベント等)、農家と住民を繋げる事業(マルシェ、食農体験プログラム等)などを仕掛けた。

地方創生交付金によるプロジェクト事業は終了し、現在は自走化するための移行の最中とのこと。JA、商工会、観光協会、市による推進連絡会が立ち上がった。増井氏は今後の組織の在り方、理想について次のように語った。「プロジェクトから生まれた「こくベジ」というプラットフォームを皆が利用してほしい。手上げ方式でやりたい人が、「こくベジ」を名乗って動ける、そんな組織になるといい。それを目指して模索している。」

飲食業界以外からもこくベジを扱いたい、こくベジに関することをやりたい、というオファーが続々と寄せられているとのこと。増井氏の言葉の通り、こくベジを介して多様な取り組みが実施されていくだろう。

## 7. おわりに

誰でも街づくりに参加できる環境を整えて、それが継続できる仕組み作りをしている点からベストプラクティスとして紹介させて頂きました。

「こくベジ」が地域に根付いて応援する人が増えるほど、街への愛着心を持つ市民が増えるかと思えます。街をよくするために進んで何かをしたいと思う市民や、こくベジに関わりたい関係人口が増えていくことも期待されます。現在、自走化に向けてより一層組織が一丸となって「こくベジ」の未来を話し合っていると伺いました。「こくベジ」が今後どのように進化していくか、注目です。

【取材協力先】 国分寺市政策部市政戦略室（国分寺市観光協会事務局）増井様、  
ぶんかターミナルコーディネーター 奥田様

【取材日時】 令和3年10月25日

【関連リンク】 国分寺三百年野菜 こくベジプロジェクト

<https://www.city.kokubunji.tokyo.jp/machi/1012005/index.html>

（地域振興部観光インフラ整備課 橋本）