

成蹊大学文学部現代社会学科では、「コミュニティ演習」という演習科目を設置し、毎年異なるテーマを設定して、武蔵野市を舞台に様々な調査を行いながら、その成果や提言を発信しています。

2023年度のテーマは、「都市における地産地消—都市農業がうむ新しいつながり」です。都市部において農地は重視されず、減少し続けています。しかし、都市部の農地は環境面や災害時に意味があるだけでなく、低農薬で採れたての野菜が市民に届くことを可能にしています。そこで、武蔵野市が2022年より取り組んでいる **CO+LAB MUSASHINO** の事業や地産地消の取り組みに注目し、5名の学生たちと3か月間にわたって調査を行いました。裏面には学生たちによる学びの成果が掲載されています。ぜひ一読いただき、都市における農の営みが紡ぎだす新しいつながりを感じてください。

CO+LAB MUSASHINO とは

武蔵野市

「CO+LAB MUSASHINO」は、市内の事業者同士が連携し、新たな商品や事業が生まれることを目的とした、武蔵野市の取り組みです。今年度は「食と農」をテーマに掲げ、市内産の農産物を使った商品を、市内飲食店に開発していただくことを支援しています。飲食店と農家という、異なる業種同士が繋がることで、新たな魅力が生まれ始めています。



「吉祥寺 農 to 食のマルシェ」開催にあたって

JA 東京むさし 武蔵野地区

JA 東京むさしは五つの市からなる JA です。その中でも武蔵野地区は、早くから都市化が進み農地も少なく、生産されている農産物はとても貴重なものばかりです。この武蔵野市で生産された朝採れ野菜を、JA ではその日のうちに毎日直売所で販売しております。今回もマルシェの為に、夏野菜を数多く取り揃えましたので、ぜひ旬な野菜をお買い求めください。



三浦屋

三浦屋は大正13年に創業し、来年には創業100周年を迎える運びとなりました。そして、より一層地域に根差した企業となるべく、三浦屋吉祥寺店では、JA 東京むさし様にもご協力頂き武蔵野産野菜の販売を始めるに至りました。その中で感じた武蔵野産野菜の美味しさ・新鮮さを、ぜひイベントを通じて皆様にも体験して頂けましたら幸いです。



コビス吉祥寺

「武蔵野野菜」をもっと地元の方に知ってほしい、食べてほしいという共通の思いを実現すべく「吉祥寺 農 to 食のマルシェ」を開催することとなりました。本イベントを通して、人と自然の繋がりが、季節にあった旬を知り、そして何よりも“おいしい”をお届けできるよう、吉祥寺の街の皆さんと力を合わせて取り組みました。



吉祥寺 農 to 食のマルシェ

2023.7.29 sat - 30 sun

コビス吉祥寺 A館3階 GREENING 広場
11:00 - 17:00

詳細はコビス吉祥寺 web サイトを参照▶



武蔵野野菜の魅力を伝えるマルシェ。野菜直売や市内産野菜を使ったフードなど旬の味覚をお届けします。



GRANNY



PATIO



バインミー★サンドイッチ



NING'S COFFEE (29日)



ボンジュール・ボン



un verre (30日)



ウッドベリーズ



ヤキトリでっちゃん 吉祥寺



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店



SUNDAY VEGAN



OGABREWING



絵本の古本 MAIN TENT



ディグボウル吉祥寺

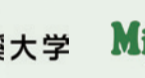


武蔵野コラボレーション企画

武蔵野市 / JA 東京むさし / 成蹊大学 / 三浦屋 / コビス吉祥寺

吉祥寺 農 to 食のマルシェ

REPORTED by
SEIKEI UNIV. Faculty of Humanitie
コミュニティ演習 2023



主催：コビス吉祥寺 協力：武蔵野市 / 三浦屋 / JA 東京むさし 武蔵野地区 / 成蹊大学

PATIO × 武蔵野野菜

「吉祥寺 農 to 食のマルシェ」のために開発した、素材のおいしさを最大限に引き立てる 添加物不使用のアイスクリームです。自然の甘さが口いっぱいに広がります。

- # PATIO
- # 等身大のおいしさ
- # お子さんにも
- # やさしい甘さ



- # 夏の風物詩
- # 武蔵野野菜のレジェンド!!
- # 誰もが認める SWEET さ

食べた人を一人残らず腐る武蔵野産とうもろこし。どこで取材してもそのおいしさが語られます。甘さはもちろん新鮮さも段違いです!

PATIO では、一部の商品に市内農家の野菜を使用しています

やさい食堂七福 × 武蔵野野菜

16年前から続く武蔵野市の味。社会福祉施設でもある七福さんでは、地域に根差すお店を目指しています。健康的で優しい味がする。お弁当も販売してます!

- # やさい食堂七福
- # 共生できる空間
- # 真空調理



- # 無農薬野菜
- # 武蔵野野菜のある生活
- # 優しい味

ハリがあり綺麗で新鮮な武蔵野の野菜。安全であるがゆえに虫さんにも好まれるのだとか…! たくさんの種類の野菜が届けられ料理されます。

やさい食堂七福では、一部の商品に市内農家の野菜を使用しています

LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE × 吉祥寺ハニカムプロジェクト

はちみつ風味を生かしたマドレーヌ。手作業で生地を混ぜる、レモンの皮を削り入れる、焼き上げたあとはちみつをスプレーするなど、たくさんの工夫が詰まったマドレーヌです。

- # リベルテ
- # マドレーヌ
- # 職人のこだわり
- # お土産にも



はちみつしか勝たん

- # 市内学校でつくったはちみつ
- # むさしの花巡り
- # 都市養蜂

やさしい甘さの「さとまち吉祥はちみつ」は「吉祥寺ハニカムプロジェクト」による市内産です。武蔵野市内のさまざまな花から採れた蜜は季節によって味わい変化します。

LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE では、一部の商品に市内農家の野菜・果物を使用しています。

バインミー★サンドイッチ × 武蔵野パクチー

パクチーが苦手な人でもおいしい新鮮なパクチー。やわらかくさくっと食べられるオリジナルのパン。野菜たっぷりヘルシーなサンドイッチです。

- # バインミー★サンドイッチ
- # パクチー好きとつながりたい



- # 野生のパクチー
- (おいしいのに、茎が太いことからバインミーの調理担当の言)

新鮮なパクチーはフルーツみたいなおいしさです。これが産地直送で届いて料理されています。このパクチーは、東京都認定の東京 GAP を武蔵野市内で唯一取得している小松菜農家が生産しています。

バインミー★サンドイッチでは、一部の商品に市内農家の野菜を使用しています。

都市における地産地消

CO+LAB with 成蹊大学

コミュニティ演習の講義を通しての学びを
学生と教員が文章にまとめました。

変化による希望

岡田 真愛 Mana OKADA

「コロナの影響で、生活が大きく変わった。」

みなさんは、この言葉をどのように受け止めますか。
この言葉からは、マイナスなイメージを連想する場合もあれば、「**新しい発見との出会い**」と受け取る事もできます。LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE（以後、リベルテ）でお勤めになられている森さんは、そんな「変化による希望」について私達にお話ししてくださいました。

CO+LAB MUSASHINOの取り組みは、コロナでの通勤方法が変わったことがきっかけだったと言います。コロナの影響からいつもと違う自転車通勤に変えてみたことで、いつも通っていなかった道を通ったり、見たことない景色を見たりと、**自分が知らない世界の広さ**を目の当たりにしました。そんな中で、武蔵野市には多くの農地がある事に気付きます。そして、農家さんと出会い、ブルーベリーやトモロコシ、枝豆など、様々な武蔵野市産の食材と出会いました。**小さな変化**が地域を取り巻く**広大なコミュニティ**へと繋がりが、以前とは違う新しい挑戦・取り組みが生まれたのです。

私を含め、ほとんどの人が「**変化**」を恐れます。変化による、その先が見えないからです。未来を予知することなどできない分、今の在り方がなくなってしまうことに恐怖心を抱きます。しかし、人生のほとんどは出会いと別れの繰り返しです。少し大袈裟な表現かもしれませんが、コロナ前の生活が失われた事で出会えた今の関係があるのだと思います。ぜひ、変化の周りにあるモノ・景色・人に注目してみてください。電車で景色を見てみる、散歩してみる、そんなちょっとした変化で、**心躍る未来**が生まれるかもしれません。

CO+LABで生まれたマドレーヌ

新倉 聡美 Satomi NIHKURA

ここではCO+LAB MUSASHINOをきっかけに生まれた商品についてお話ししたいと思います。吉祥寺本町に店舗を構えるリベルテさんでは、武蔵野市で採ったはちみつを使用したマドレーヌや同じく武蔵野市で採れるブルーベリーを使用したデニッシュ、他にも季節により様々な武蔵野市産の食材を使用した商品を販売しています。その中でも今回は、**はちみつのマドレーヌ**を紹介したいと思います。

私たちは実際にリベルテさんに伺い話を聞いてみました。この武蔵野市産のはちみつを使用したマドレーヌは**今までにないマドレーヌ**を作りたいと思えたものだそうです、とても軽い食感をしています。小さなマドレーヌには色々な工夫が詰まっていて、生地は焼き上がった後の食感が美味しくなるように手作業で丁寧に混ぜられています。中には削ったレモンの皮が入っていてほのかなレモンの味がはちみつを引き立たせます。はちみつの風味を感じやすくするために焼き上げた後には**はちみつをスプレー**で吹きかけているそうです！

リベルテさんでは、時には農家さんに直接アポを取って食材を調達することもあるとのこと。過去にはいちじくの葉っぱを使用したアイスクリームを開発したそうなのですが、普段であれば使用されないいちじくの葉っぱを農家さんがお茶として飲んでいることを知り着想を得たのだとか！
こういった**農家さんと直接やり取りをするからこそ**できたものもあるそうです。

お話を伺う中で、リベルテさんでは「**お客さまに美味しいものを届けたい**」という強い気持ちで商品の開発をされていることが伝わりました。私たちも実際にマドレーヌをいただきましたが、しっとり軽くほのかな甘さでとても美味しかったです！
みなさんもぜひ、思いの詰まったマドレーヌを食べてみてください！

ぼつんと農地 ～地産地消への熱い思い～

作山 優結 Yui SAKUYAMA

私は岩手県出身です。地方出身の私が初めて『**都市農業**』と聞いたとき、未知の世界だと思いました。畑といえば田舎、というイメージを強く持っていたからです。しかし、この講義を通して農地を訪ねたり、都市農業に関わる様々な方からお話を伺ったりし、その世界にはいろいろな方の思いと工夫がありました。都市には、森に囲まれたぼつんと一軒家ならぬ**家に囲まれたぼつんと農地**があるのです！ここからは具体的に『都市農業』の興味深い特徴を紹介します。

まず、特徴の一つに「**少量多品種**」というのが挙げられます。様々な問題から農地が狭い都市農業ですが、複数の種類の作物を育てているのです。小松菜や大根、ブロッコリーなどをはじめ、ブルーベリーやバクチャーまで。常に探求や挑戦をしながら作っているそうです。また『都市農業』の特徴として**地産地消へのこだわり**の強さが挙げられると思いました。農家の方やJAの方、そして事業者の方々がこぞって「ぜひ、武蔵野市の野菜を地元の方に食べてほしい！」「武蔵野野菜のおいしさを知ってほしい！」と言われます。

私はその思いの強さに圧倒されました。なぜなら、地方出身の私はあまり地元の作物を食べた記憶が無いからです。希少価値である**都市農業の野菜**だからこそ、地元の方に食べてほしいという強い思いを持ち、様々な行動に移し努力しているのはすごいなと思いました。

地産地消のメリットとしてやはり**新鮮さ**があると思います。家に囲まれているからこそ農業をあまり使用していないという安全性もあります。実際に畑の作物を食べたことのある方は口をそろえて「段違いでおいしい！」と話します。特にトモロコシと枝豆は別格だそうです！ぜひ『**武蔵野野菜**』のおいしさをもっと広まってほしいと思いました。

最後に、『都市農業』は**ぼつんとした農地**から試行錯誤しながらも地元の方々の下に届けようと努力していることを知り、そのことを多くの地元の方に知ってほしいと思いました。『**武蔵野野菜**』がより多くの方に食べてもらえる日が早く来てほしいです！



想いと挑戦の発見！

杉山 千波 Chinami SUGIYAMA

武蔵野市で作られている食材、また、それらを使った商品、皆さんはどれ程知っていますでしょうか？実は身近に沢山あるんです！そして、その一つ一つに**想いの込められた挑戦**が隠されています。

GAP認定の小松菜農家、榎本さんは常に新しく作れる野菜は無い、より良い野菜を作れないか、常に考えていらっしゃいます。目標は、**武蔵野市内自給率40%**、現在は25～30%だそうです。この差を埋めるために、小学校の給食の献立を見てまだ市内で作られていない食材を探し出し、新たに作っています。また、土の種類（赤土、黒ぼくろなど）で作物に違いがどう出るのか実験してみるなど、さらなる美味しさを求める**チャレンジ精神**が伺えます。もう既に美味しい野菜を作っている農家さんでも挑戦されるのはとても素敵ですよ、！私もそうなりたい、と強く思いました！

また、養蜂家でハニカムプロジェクト代表の金子さんは、**都市密着型の養蜂**を目指しています。はちみつというアカシアなど1種類の花から取れる蜜がおいしいとされ、様々な花が混ざった百花蜜の評価はあまりされてこなかったそうです。しかし、金子さんはその地域に咲いている花々でできるはちみつ、**その地域でしか作れないはちみつ**に価値を見出しています。“武蔵野市には武蔵野市でしか出せないはちみつの味がある”ということが都市で養蜂をする1つの大きな強みなのです！更に、**巣箱の設置やワークショップ**も行い、**自然サイクルの中のはちみつ**について知ってもらう活動もあります。これらは、都市養蜂家ならではの挑戦であり、**養蜂の固定観念への挑戦**でもあるのです。実際に私達もはちみつを味見させていただきましたが、いつも家で使っているものとは違い、お花の香りがしてとても美味しかったです。食べたことのない方は是非、！

今回お話を聞かせて頂いた皆さんに挑戦がありました。簡単にできることではないと思います。それでもやるのは、**おいしいものを届けたいという想い**があるからなのです。

この想いを知らずに武蔵野市で美味しいご飯を食べるのもったいないと思いませんか?? これを読んでくださった皆様に関心を持っていただけたら嬉しいです。

繋がる食 繋ぐ人

西山 真優 Mahiro NISHIYAMA

突然ですが、最近の食事を思い出してください。メインのお肉や魚、サラダの野菜、お米、味噌汁の具、多くの場合1回の食事には沢山の食材が使われていると思います。では、その食材が誰に作られどこから来たのか、皆さんは気にしていますか？

実は武蔵野市で作っている野菜の4分の1は出荷先が調理場です。農家さんの「子供たちに新鮮で美味しい野菜を食べてもらいたい」という願いと安定した需要があることから**学校給食**が武蔵野市の美味しい野菜によって彩られています。

特徴的なのはそのサイズです。都市の野菜と聞くとつい形の整った小ぶりなものをイメージしてしまうことも多いと思いますが、武蔵野市の野菜はネットがはち切れんばかりの大きさを持つ「**運しい**」「**野生の**」と評される野菜が多いのです。もちろん味は一級品です。直接お話を伺った農家さんの畑では厳しい審査項目をクリアして市から表彰され、五輪の選手村にも提供される小松菜を生産されていました。**五輪選手が食べたものと同じ野菜が給食にも**出ている、すごいことですよ。

今回のコミュニティ演習の活動を通して、私たちは給食に関わる多くの現場を見ました。給食はひとつの現場で成り立つものではありません。農家さんから始まり流通・出荷に関わる卸売業の方や、美味しく健康的なメニューを考えている栄養士の方、子供たちの笑顔のために仕上げをしている調理師の方。たくさんの人間が**コラボレーション**し合って毎日の給食が出来上がっています。

分業化が進んだ現代の日本では、“作る側”と“食べる側”の距離は開き、その間を繋ぐ人々の存在が見えなくなってしまっています。そんな時代に武蔵野市では、市内産の野菜を使った給食を食べている小学生が畑へ見学に行く取り組みもあるようです。普段食べているものが**通学路の畑**でできているというのは子供たちにとって地産地消への関心を高める良い機会ではないかと思えます。今、武蔵野で給食を食べている子供たちが、将来そんな現代人の**隙間を繋ぐ人材**へとなってくれる日を夢見ています。



都市でポリネーターをつくりだす

教授 渡邊 大輔 Prof. Daisuke WATANABE

ポリネーター (pollinator)という言葉があります。花粉を媒介するものという意味であり、ミツバチがその典型です。都市養蜂家であり吉祥寺ハニカムプロジェクトの代表の金子さんは、インタビューで「**都市のポリネーターになりたい**」と話していました。

都市での養蜂は、たんにミツバチを育ててはちみつをとることにとどまるものではありません。**草花が少ない都市**においてミツバチが蜜を集めるためには、多くの草花が必要であり、それは**地域の人々が花を育てる**にかかっています。都市養蜂家は、市民に草花の重要性を説明し、多くの人が草花を育て大切に活動を支援し、その成果をおいしいはちみつという形で可視化する存在といえるでしょう。

ミツバチが花粉を媒介するように、**都市養蜂家は都市に住む人々の関係性を媒介する新しい存在**かもしれません。

CO+LAB MUSASHINOもまた、新しい媒介を生み出してきました。武蔵野市が主導する農家と事業者の交流会によって、都市において生産者たる農家と事業者が出会い、新しい商品が生み出されています。ミツバチのように、**CO+LAB MUSASHINOというプラットフォーム**は**新しいポリネーター**として、都市における果実を生み出しつつあるのです。

取材協力
農家 榎本一史 / 農家 田中博崇 / JA 東京むさし 高清水真
PATIO 野際伸任 / やさい食堂七福 柴田美季 / LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 森友絵
バインミー☆サンドイッチ 木坂幸子 / 吉祥寺ハニカムプロジェクト 金子裕輝
武蔵野市北町調理場 田中浩子、下田秀生 / 武蔵野市産業振興課 北村拓也
武蔵野市産業振興課農政係 合田宇宏 / 三浦屋 多胡遼太郎
三浦屋外販事業部 宝沢友紀、白根寛之 / 三浦屋小売事業部 古谷一雄
コピス吉祥寺 星井良介、諸岡みどり

似顔絵：杉山 千波
写真：成蹊大学 文学部 現代社会学科 コミュニティ演習 履修生徒一同
デザイン協力：近藤ジョージ (uto Ltd.)