

農商工連携の推進

■目的

受託者は、地元農産物の流通を促進し、地域経済の活性化を図る目的から、市内で生産される農産物を市内の飲食店や加工業者、流通業者において取り扱う仕組みを構築し、モデルケースにおいて試行すること。また、受託者は農商連携の先進事例に関するセミナーを開催し、ビジネスマッチングにつながる機会提供の場を設けること。

■取組の報告

(1) JA、農家へのヒアリング

<結果のポイント> ⇒P4~を参照

- ・市内に朝市があるが、そこで個別の農家とつながっても安定供給が難しい
- ・農産物直売所の「みしま館」に行けば、食材が十分あり、自分で選択できる。
- ・みしま館の農家の会員は160人（実働）60程度で、農薬使用の履歴の記録などもっており、安全安心面では個別の農家との取引よりも安心できる面もある。
- ・茨木では、みしま館を中心にして飲食店と取引することが一番やりやすい

(2) 仮説の設定

- ・取組の仮説として、茨木バル（11/23-24）というイベント的な機会を活用し、飲食店に茨木産農産物を使ってもらい、その結果を踏まえて、「仕組み」を提案し、農商連携を促進させる。

(3) 飲食店（バル参加店）へのアンケート調査の実施（9～10月） ⇒P6~を参照

- ・対象：100店配布、87店回収（訪問配布、訪問回収）
 - ・設問項目：茨木産農産物の利用状況、今後の利用意向、バルでの利用意向、課題等
- <結果の要点>
- ・現状で茨木産農産物を活用しているお店：24件
 - ・今後、利用を増やしたいお店：19件（上記のうち）
 - ・今回のバルで茨木産農産物をバルメニューとして利用したいお店：26件
 - ・バル以外の機会に利用したいお店：16件
→今後利用したいお店：26+16=42件
 - ・利用する際の課題；近場での購入場所、何があるかさえない等



(4) 茨木バルでの茨木産農産物利用の試行実施 (11/23-24)

- ・「茨木産のマーク」の表示 16 店、みしま館からの調達 8 店 (16 店の内数)
- ・こちらが呼びかけ、注文をとって、みしま館から仕入れ、配達した。
- ・調達した店を対象としたアンケート結果 (2 店回収)、当日のヒアリング
＜結果のポイント＞
 - ・農産物の評価はよい、価格も適切
 - ・今後の取引については、近くであれば継続したい



(5) みしま館へのヒアリング

- ・以下の案を示して、検討いただく。

A案：個々の農家とお店のマッチング

- ・既に取り組んでいる店が 23 件あり、それを拡張するイメージ
→みしま館としては、対応は難しい。みしま館をとおして取引してほしい

B案：市内中心部の八百屋等で市内農産物を販売

- ・みしま館は飲食店が多い市内中心部にないので、知らない、買い付けに行きにくいというハンディがある。それを克服するために、市内中心部にある事業者（八百屋等）が市内農産物を販売する（みしま館からの仕入れ、直接農家からの仕入れ等）。
→みしま館としては歓迎。自らは配達ではできない。
※市内中心部の八百屋へのヒアリングでは、関心を示さず（2軒）

C案：現在、飲食店等に食材を配達している流通業者が市内農産物を販売

- ・通常の農産物に加え、プラスアルファの価値として、出入りの流通業者が、市内農産物を販売（みしま館からの仕入れ、直接農家からの仕入れ等）。
→みしま館としては歓迎。自らは配達ではできない。

D案：市内中心部で定期的にマルシェを開催して市内農産物を販売

- ・まちの賑わいづくりも兼ねて、市内中心部のオープンスペース等で、市内農産物を販売するマルシェを開催。年に4回からはじめ、月に1回、週に1回になればベター。主催者の候補として、中心市街地活性化の組織、まちづくりNPO、八百屋などが想定される。
→みしま館としては農産物の供給は可能。さらに一定の集客が見込める（場所や条件等）のであれば、JA主催のマルシェや朝市も実施可能。

(6) 飲食店・八百屋（流通業者）・農家が集まり、地産地消を考える座談会の開催（2/20）

茨木市の農商連携を進めるために、農家と飲食店、流通事業者などの関係者が集まり、地産地消に関する実情やニーズ、問題点等について出し合い、地産地消を進めるための課題は何かを明確化、共有化することを目的とする（また、みしま館の見学会を開催）。 ⇒ P12~を参照

○日時：2月20日（木）10:00～11:30頃

○場所：JA 茨木市農産物直売所みしま館 2階ホール

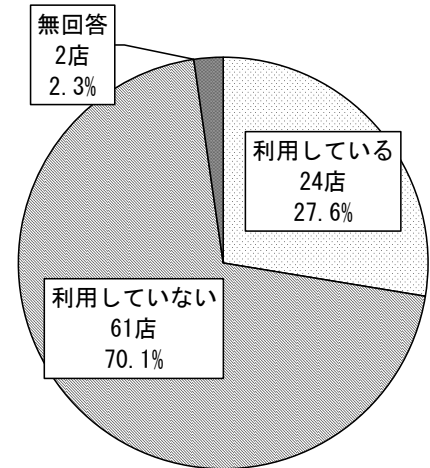
○参加対象者：農家、JA 茨木市みしま館、飲食店・スイーツ店（バルアンケート、スイーツアンケートで意向がある店等）、流通業者（市内の八百屋）

茨木バルにおける茨木産農産物の利用意向アンケート

茨木バルに参加する飲食店（約100店）に、茨木産農産物の利用意向についてのアンケート調査を行った。配布・回収は直接訪問により行い87店舗から回収した。

1. 茨木産農産物（畜産物）の利用状況

○「利用している」が24店（約28%）、「利用していない」が61店（約70%）となっています。



①利用している農産物の状況 ※茨木産農産物を利用している24店が回答

○利用している農産物は幅広く、調達先は「出入り業者」、「農家」、「みしま館」が多くなっています。また、24店のうち、年間をとおして調達している店舗は15店舗（約63%）となっています。

○今後、使用量を増加したい意向がある店は19店（約79%）となっています。

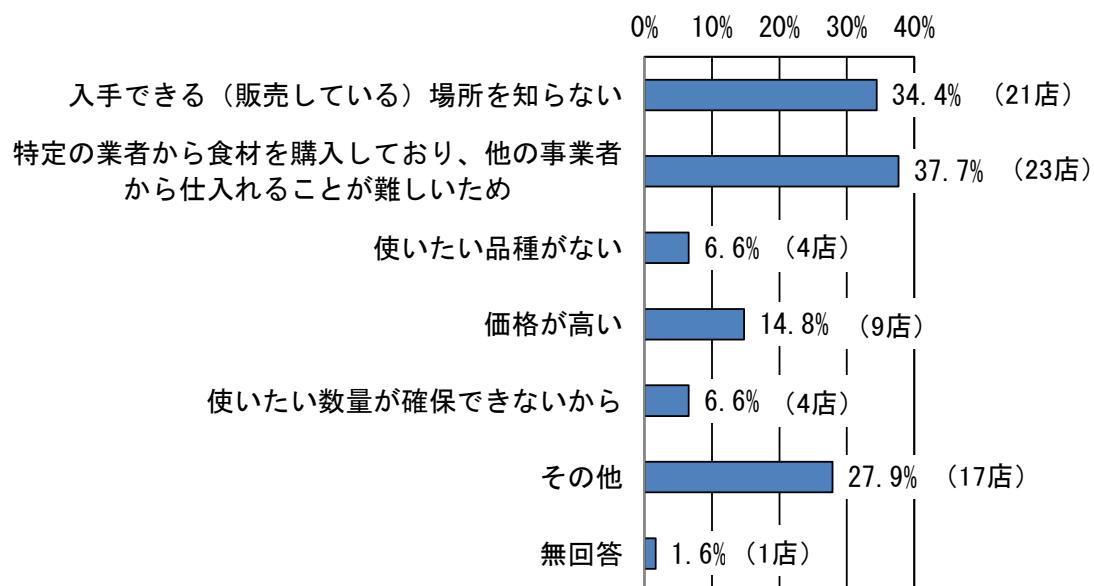
	利用している農産物	調達先	頻度	使用量の増加意向
1	玉子	出入り業者	年間とおして	有り
2	野菜、卵	出入り業者	年間とおして	有り
3	地卵	出入り業者	年間とおして	無し
4	大葉	農家	特定の時期のみ	有り
5	米、玉ねぎ	自分でつくる		
6	玉子	出入り業者	年間とおして	無し
7	野菜、卵	出入り業者	年間とおして	有り
8	野菜、米	農家	随時	有り
9	野菜	農家	随時	有り
10	にんにく、ベビーリーフ、ピーマン、パプリカ、にんじん、しめじ、からし菜、チシャ菜、米、トマト	出入り業者 朝市など 農家、見山の郷	年間とおして	有り
11	米	農家	年間とおして	有り
12	さつまいも	出入り業者	年間とおして	有り
13	玉子	出入り業者、 宙いもプロジェクト	年間とおして、 キャンペーン時のみ	有り
14	季節野菜、店の野菜類の80%使用	実家が農家	毎日	有り

	利用している農産物	調達先	頻度	使用量の増加意向
15	米、野菜、炭酸水	出入り業者 農家	年間とおして	有り
16	茨木大甘唐	農協	随時	有り
17	ヒノヒカリ、地卵、地野菜	みしま館、八百屋、 宙いもプロジェクト	年間とおして	有り
18	玉子	商店街に買いに行く	年間とおして	有り
19	野菜	農家	年間とおして	有り
20	トマト、きゅうり、にんにく、ナス、米、 豆、たまねぎ	自家栽培、米は購入	年間とおして	有り
21	しめじ、野菜	農家	野菜の季節	有り
22	米	自家栽培		
23	小松菜	みしま館	随時	無し
24	野菜	みしま館	年間とおして	有り

②利用しない理由 ※茨木産農産物を利用していない61店が回答

○「特定の業者から食材を購入しており、他の事業者から仕入れることが難しいため」が約38%、「入手できる（販売している）場所を知らない」が約34%、「価格が高い」が約15%などとなっています。

○その他の主な回答は、「自分で買いに行く」（7店）、「使うことがない」（3店）などとなっています。



* 茨木産農産物を利用する際の課題（自由記述）

○主な回答は以下のとおりです。

■農産物に関する主な意見

- 価格、近場の購入場所。
- 何があるかさえ知らない。
- 価格。
- 物流、価格。
- 安くておいしい。
- 茨木の地場産の種類がわからない。

■販売所に関する主な意見

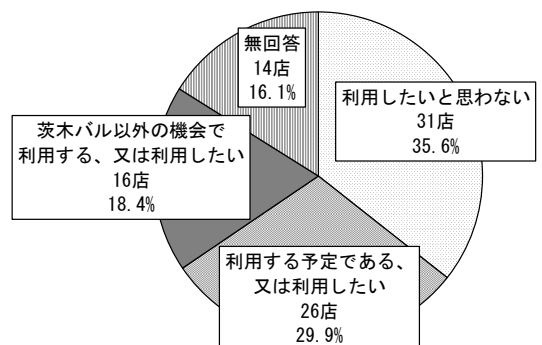
- 身近で買えるようにしてほしい。
- 近場で販売しているところがほしい。
- 販売所を教えてほしい。
- 毎日行ける、地下版の販売所があればよい。
- 周辺のスーパーに置いてほしい。
- 販売所の充実。
- 販売所、どのようなものがあるかがわからない。
- JR駅近くで販売してくれれば、多少は協力できるかも。
- 情報を教えてほしい。

■その他の主な意見

- 茨木産の米の米粉が製菓用に適しているのか、テストしてみないとわからない。
- わかりやすくお願いしたい。

2. 茨木バルのメニューでの茨木産農産物の利用意向

- 「利用したいと思わない」が31店（約36%）、「利用する予定である、又は利用したい」が26店（約30%）、「茨木バル以外の機会を利用する、又は利用したい」が16店（約18%）などとなっています。
- なお、「利用する予定である、又は利用したい」と回答した26店のうち、17店（約65%）が「茨木産農産物を利用していることをPRしてもよい」と回答しています。



3. 利用したい茨木産農産物 ※30店が回答

○利用したい茨木産農産物は、品質や価格などの条件もあるが、一般的に流通している農産物だけでなく、特色のある野菜、珍しい野菜など、幅広いニーズがあります。

利用したい茨木産農産物	
1	トマト
2	卵、米、野菜、お茶
3	大根、キャベツ
4	苺、栗、さつまい
5	野菜等の種類を増やしたい
6	米
7	当店で使える農産物であれば使いたい
8	特色ある青果類
9	野菜のみ
10	フルーツ、栗、芋、米粉などの加工品
11	白菜、キャベツ、玉ねぎなど
12	米粉、蜂蜜など、作られているなら
13	サラダ等に使える野菜
14	しめじ、レタス、ハーブ、平飼卵、山菜類、楠摘草類
15	さつまいも、玉子
16	たまご、さつまいも
17	何でも使用していきたい又、茨木市で力を入れている物など
18	見てから考える
19	まずはどんなものが、どれくらいの価格であるか知りたいです
20	野菜、果物
21	子供も大人も食べられるくせがないもの、ピーマン、人参
22	ベビーリーフなどの葉物などがあれば、トマト、パプリカ、ズッキーニ、人参、じゃがいも、かぼちゃ
23	さつまいも
24	野菜、地卵
25	野菜
26	旬の野菜
27	水菜
28	しいたけ
29	柑橘類
30	焼き野菜やサラダに利用できる野菜・季節物、めずらしい野菜

4. 茨木産農産物の利用方法 ※19店が回答

○利用方法は、サラダやフルーツを生のまま、焼きもの、加工品など様々なニーズがあります。

茨木産農産物の利用方法	
1	ピザ
2	スイーツや料理の材料として
3	利用できるなら問題ない
4	苺大福など和菓子
5	ケーキ、クッキー
6	品物による
7	日替わり、季節のおすすめ等
8	フルーツなら生のまま、栗、芋などは焼き菓子など
9	餃子など
10	イタリアンメニュー等に使ったりするサラダ他、20席の店舗で使用する量
11	ランチメニューの中で利用できれば
12	なるべく地物重視（能勢なども含めて）今夏のサラダは完全茨木でした。 *現在飲食店と農家さんとのぎっくばらんな交流の場を企画中です
13	さつまいもを加工して使う
14	商品として
15	料理に使えるものすべて
16	野菜を多く使用するメニューがあるので、それに利用したい
17	気軽に安く、簡単に手にはいれば使いたい
18	自家商品の原材料として利用する
19	蒸し野菜、蒸しだし巻き、茨木ブリュレ、オムライスなど

5. 栽培してほしい茨木産農産物 ※18店が回答

○西洋野菜など珍しい野菜、有機栽培など特徴ある栽培方法などについて回答があがっています。

栽培してほしい茨木産農産物	
1	レタス、パセリ、トマト
2	茶葉
3	地域にあった他よりおいしい農作物
4	フルーツ
5	フルーツ、栗、芋
6	ベビーリーフ、トレビス、サニーレタスなど西洋野菜
7	果物があればうれしいです
8	どんな農産物よりも、きちんと地産地消コンサルティングや農家とレストラン、消費者をつなぐことができる八百屋がほしい
9	洋食材
10	年間とおして供給できるニンニク、期間が限定されてしまうのが残念
11	西洋野菜、フルーツ、トマト、茨木産ブドウを使ったワイン
12	ベビーリーフ、トマト、パプリカ、ズッキーニ、ナス、かぼちゃ、人参、じゃがいも
13	くり、いも、まめ、干し柿、いちじく
14	有機栽培、無農薬、減農薬の野菜
15	旬の野菜
16	大根、にんじん、かぶら、小松菜、ブロッコリー
17	トマト
18	うど

【参考】アンケート調査票

茨木バルにおける茨木産農産物の利用意向アンケート	
	【店名】
<p>問1 貴店で茨木産の農産物(畜産物)を食材として使っていますか？</p> <p style="text-align: center;">①はい ②いいえ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>問2 どのような茨木産農産物を利用していますか？</p> <p>問3 どこで茨木産農産物を調達していますか？</p> <p>①出入りの業者から購入 ②みしま館から購入 ③朝市等農産物直売所から購入 ④農家から直接購入 ⑤その他()</p> <p>問4 どのくらいの頻度で利用していますか？</p> <p>①年間とおして ②随時利用したい作物が見つかったとき ③特定の時期のみ ④キャンペーン時のみ ⑤その他()</p> <p>問5 茨木産農産物の使用量を今後増やしていきたいと考えていますか？</p> <p>①はい ②いいえ</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>問2 茨木産農産物を使っていない理由を教えてください</p> <p>①入手できる(販売している)場所を知らない ②特定の業者から食材を購入しており、他の事業者から仕入れることが難しいため ③使いたい品種がない ④価格が高い ⑤使いたい数量が確保できないから ⑥その他 []</p> <p>問3 茨木産農産物を活用するうえで、課題などがありましたら教えてください</p> <p>[]</p> </div> </div>	
<p>問6 茨木バルのバルメニューのなかで、茨木産農産物を使う予定又は使ってみたいと思いますか？</p> <p>①利用したいと思わない ⇒アンケート終了 ②利用する予定である、又は利用したい ③茨木バル以外の機会を利用する、又は利用したい</p>	
<p>問7 茨木バルのパンフレットで、茨木産農産物を利用していることをロゴなどでPRしてもよいですか？</p> <p>①はい ②いいえ</p>	
<p>問7 どのような茨木産農産物を利用する、又は利用したいと思いますか？</p> <p>[]</p>	
<p>問8 茨木産農産物をどのように利用する、又は利用したいと考えていますか？(予定する使用方法、使用量なども)</p> <p>[]</p>	
<p>問9 茨木で栽培してほしい農作物はありますか？</p> <p>[]</p>	
【メモ欄】	

茨木の農産物をつかったお店の 魅力アップを考える座談会

飲食店・八百屋・農家のみなさんお集まりください！

新鮮、安全・安心などを売りとした「地産地消」の気運が消費者の間で高まりつつありますが、飲食店やスイーツ店等ではあまり広がっていないのが実情ではないでしょうか。そのため、一度、市内の飲食店、八百屋、農家のみなさんに集まっていただき、現状やニーズ、問題点などについて、お話しいただく場を設けたいと思います。ぜひお気軽にご参加ください。



●日 時:2月20日(木) 10:00~11:30頃

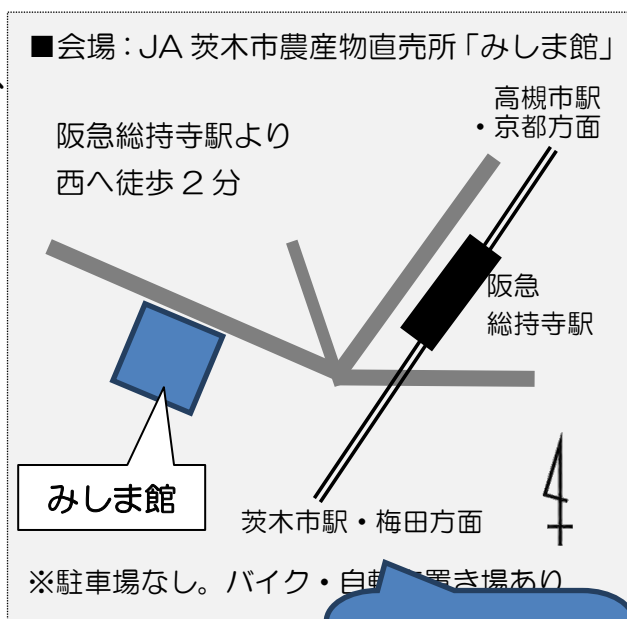
●場 所:JA茨木市農産物直売所「みしま館」

住所:茨木市庄二丁目26-22、電話:072-645-7100

- 定 員:30名程度(先着順)
- 参加いただける方:市内の飲食店、スイーツ店、流通事業者(八百屋等)、農家
- 内 容:
 - 茨木産の食材を使っているお店や取組などの事例紹介
 - みしま館の農産物の紹介、お店の見学
 - 茨木の農産物をつかったお店の魅力アップを考える座談会

- 主 催:茨木市 産業環境部 商工労政課
- 申込方法:裏面のシートに必要事項を記入の上、FAXにて2月18日(火)までにお申し込みください。

- 申込・問い合わせ先(※本事業について茨木市から受託しています)
(株)地域計画建築研究所(アルパック) 京都事務所 担当:武藤、原田
TEL 075-221-5132 FAX 075-256-1764



**当日、みしま館で
の食材の買い出し
も可能！**

茨木の農産物をつかったお店の魅力アップを考える座談会 お申込みシート

(株)地域計画建築研究所(アルパック) 担当:武藤、原田 行き
FAX 075-256-1764 申込み〆切:2月18日(火)

■農家用お申込みシート

お名前		
住所		
連絡先	電話	FAX
栽培している主な農産物や加工品		

■飲食店、スイーツ店、流通事業者(八百屋等)用お申込みシート

お名前		
ご所属		
住所		
連絡先	電話	FAX
お店のジャンル	飲食店(主に食事、主にカフェ)、スイーツ店、流通 その他(具体的に)	
取引に関心のある農産物や加工品		