

## I 事業の概要

### 1 事業の目的

地域資源活用プロジェクト（江戸東京野菜からのまちおこし）とは、平成18年3月に東京都の支援により三鷹市、小金井市を対象に策定した「水湧く（みわく）プロジェクト構想」中の、「江戸東京野菜 創・再生プロジェクト」の事業実施名称である。

「水湧く（みわく）プロジェクト構想」とは、市民と事業者等の協働により地域資源を組み合わせ、地域文化・歴史に根ざした個性あるものを「復活・再生」し、地域の魅力づくりにより産業を活性化させていくことを目的にしている。

この構想中の「江戸東京野菜 創・再生プロジェクト」とは、年間20万人超が訪れる江戸東京たてもの園と連携して来園者をまちなかに誘導する活性化事業として考案したものである。

「江戸東京」をキーワードにして、江戸東京たてもの園の「住」と東京農工大学科学博物館（旧繊維博物館）の「衣」に、昔懐かしい味わいのある江戸東京野菜を農業者が復活栽培し、商業者（飲食業者）がこの野菜を使った名物料理を考案するという江戸東京野菜の「食」を加えて、江戸東京の「衣・食・住」が楽しめるまちとして新たな都市型観光の魅力を創出し、地域活性化を図ろうというものである。

### 2 これまでの活動

#### ■ 1年目の活動

主な事業として、平成19年1月には、江戸東京たてもの園内で「江戸の小正月」イベントを開催して江戸東京野菜の亀戸大根と伝統小松菜を使った雑煮を参加者に味わってもらった。また同時開催としてたてもの園ビジターセンターで「江戸の手わざを楽しむ」と題してパネル展示や創作野良着ファッション紹介、機織り実演など実施した。

#### ■ 2年目の活動

平成19年11月には、「江戸東京たてもの園・住と食文化フェア～江戸東京野菜を味わう」を開催し、JAむさしを通じて4軒の農家が江戸東京野菜の復活栽培に協力し、14飲食店舗がこの江戸東京野菜を使った料理を創作し、イベント参加者からは懐かしい、珍しい、美味しいと好評を得た。

また平成20年3月～4月のお花見の時期に合わせて「春うららのお花見弁当フェア」を開催した。江戸時代から花見の名所で有名な玉川上水の小金井桜にちなんで、10の飲食店による江戸東京野菜を使った花見弁当の予約販売である。

#### ■ 3年目の活動

平成20年11月には、「江戸東京野菜を味わう第4弾～秋のこがねい衣食住散歩」と題してイベントを開催した。栽培協力農家も6軒に増え、たてもの園内のイベントでは12の飲

食店が創作料理や再現江戸料理を作り合計 41 メニューが登場した。

また、市内では 23 店舗が 9 日間に渡って各店舗で江戸東京野菜料理を出し、まちなかで江戸東京野菜を味わうことができた。

さらに料理を味わうことに加えて、まちなかで「江戸東京の衣食住」を楽しむイベントを実施した。すなわち江戸東京たてももの園、市文化財センター、東京農工大学工学部附属繊維博物館（現大学付属科学博物館）、市はけの森美術館を回遊ストーリーでつないで、江戸東京をキーワードにしたワークショップを開催した。

翌年 3 月には、第 2 回の花見弁当フェアと江戸東京野菜料理教室を開催した。

#### ■ 4 年目の活動

平成 21 年 11 月には、「まちなかで江戸東京野菜を味わうフェア」と題してイベントを開催した。栽培協力農家も増え、江戸東京たてももの園内のイベントでは「江戸東京野菜フォーラム」を開催し、市内の農業者、飲食業者、東京むさし農業協同組合、商工会、料飲組合、社交飲食業組合、農工大科学博物館・友の会、市民団体等の関係者に加え、広く一般市民も参加し、今後の江戸東京野菜によるまちおこしに向けて交流を図った。

また、市内では 25 店舗が 2 週間に渡って各店舗で江戸東京野菜料理を出し、まちなかで江戸東京野菜を味わうことができた。

さらに料理を味わうことに加えて、3 年目に続き、まちなかで「江戸東京の衣食住」を楽しむ関連イベントが開催され、小金井市内で「江戸東京の衣食住を楽しむ」取組の一環として江戸東京野菜フェア用ポスターで紹介し、宣伝した。具体的には、江戸東京たてももの園、東京農工大学工学部附属繊維博物館（現大学付属科学博物館）、市はけの森美術館を回遊ストーリーでつないで、江戸東京をキーワードにした黄金の昔野菜・味わい散歩ツアーが開催された。

翌年 3 月には、第 3 回の花見弁当フェアと江戸東京野菜料理教室を開催した。

#### ■ 5 年目の活動

平成 22 年 11 月には、「秋の黄金井（こがねどん）フェア」を開催した。従来の江戸東京野菜を使った自由な料理メニューから、市民にとって分かりやすい「料理の顔」が見える求心力のある料理メニューとして、江戸東京野菜を使った「井メニュー」に統一して実施した。

参加者へのプレゼントとしてフェア参加店舗内にプレゼント応募はがきを置き、井メニューを注文されたお客様に、抽選でオリジナルの江戸東京野菜手ぬぐいを景品で 200 本提供した。824 人の応募があり 3 割以上が市外からの応募であった。

参加店舗も 31 店舗に増えて、2 週間の黄金井フェアは参加者市民に好評だった。

また、従来はイベント実施のための事業実行委員会として市民団体等と形成していた「みずとみどりプロジェクト」を、推進体制の強化を目的に発展解消させて「江戸東京野菜でまちおこし連絡会（通称：江戸まち連）」を立ち上げた。この江戸まち連には市民団体の他に新たに飲食業者、農業者、J A 東京むさし小金井経済センター、料飲組合、学生等が構成員として加わり、事業に取り組んだ。

小金井産の11種類の江戸東京野菜の普及、啓発のために紹介リーフレットを1万枚作成して配布し、また江戸東京野菜料理教室も開催した。

翌年3月には、第4回のお花見弁当フェアを企画・準備したが、3月11日に発生した東日本大震災の余震の恐れや計画停電の実施に伴って、さまざまな支障が出ていることから中止とした。

## ■ 6年目の活動

平成23年11月には、丼メニューに統一した2年目として「秋の黄金丼（こがねどん）フェア」を開催した。参加店舗も41店舗が増えて広報宣伝活動に力を入れた。JR中央線八王子支社管内の30駅に宣伝ポスター、チラシを配架した。フェア周知効果は市報こがねい（16%）より高く、駅のポスター、チラシ（18%）で知ったという回答が多かった。

また、フェア参加店舗への来客の誘導策として、黄金丼料金支払い時に5人に1人が100円割り引きになるスピードくじを実施して好評を得た。

フェア参加店舗の店主による江戸東京野菜を使った料理を味わうことをつうじて、江戸東京野菜の魅力を知らせると共に店舗の紹介宣伝を狙って、フェアに合わせて秋と春に参加店舗で食事会を実施した。また、江戸東京野菜料理研究者による料理教室も開催した。

「江戸東京」をキーワードに、参加者を募り市内回遊ツアーを実施した。江戸東京たても園、野川等を被写体にした「デジカメツアー」を実施した。（江戸時代の歩き方を学び体験する「ナンバ歩き」ツアーは雨天中止となった。）

前年に作成配布した江戸東京野菜の紹介リーフレットをもとに、JA東京中央の江戸東京野菜認定を受けた「黄金（こがね）のまくわうり」を新たに加えた、小金井産の12種類の江戸東京野菜の紹介リーフレット改定版（1万部）を作成した。

翌年3月には春のお花見弁当フェアと食事会を実施した。

## ■ 7年目の活動

平成24年11月には、丼メニューに統一した3年目として「秋の黄金丼（こがねどん）フェア」を開催した。参加店舗は40店舗であった。JR中央線八王子支社管内の吉祥寺駅から立川駅までの9駅に宣伝ポスター、チラシを配架した。

また、フェア参加店舗への来客の誘導策として、黄金丼料金支払い時に5人に1人が100円割り引きになるスピードくじを実施して好評を得た。

フェア参加店舗の店主による江戸東京野菜を使った料理を味わうことをつうじて、江戸東京野菜の魅力を伝えると共に、店舗の紹介宣伝の効果を狙って、フェアに合わせて秋と春に参加店舗での食事会を実施した。また、江戸東京野菜料理研究者による料理教室も開催した。

「江戸東京野菜」連携事業として、江戸東京たても園での版画教室、JRのえきぼによる駅長と歩く小金井などの取組が実施された。

また、通年店舗用リーフレットを作成するとともに、翌年3月には春のお花見弁当フェアと食事会を実施した。

## ■ 8年目の活動

平成25年8月には、フェアの期間だけでなく江戸東京野菜を一年通して食べることができる通年化のきっかけとして、初めて江戸東京野菜を使った夏野菜フェアを夏の江戸東京野菜（寺島なす）の収穫時期に合わせて実施した。従来のフェアとは違って期間を約2カ月程度設け、日常的に江戸東京野菜が食べられ、話題づくりにつなげることができた。

平成25年11月には、丼メニューを中心とした「秋の黄金丼（こがねどん）フェア」を開催した。参加店舗は32店舗であった。

また、フェア参加店舗への来客の誘導策として、スタンプラリーを開催し、こきんちゃん（小金井市のイメージキャラクター）のぬいぐるみやがまぐちを景品として、江戸東京野菜のまち小金井のPRに努めた。

フェア参加店舗の店主による江戸東京野菜を使った料理を味わうことをつうじて、江戸東京野菜の魅力を伝えると共に、店舗の紹介宣伝の効果を狙って、フェアに合わせて秋と春に参加店舗での食事会を実施した。また、江戸東京野菜料理研究家による料理教室も開催した。

## ■ 9年目の活動

平成26年7月下旬から9月末まで、フェアの期間だけでなく江戸東京野菜を一年通して食べることができる通年化のきっかけとして、江戸東京野菜を使った夏野菜フェアを夏の江戸東京野菜（寺島なす）の収穫時期に合わせて実施した。2回目の実施であること、ポスターやチラシのデザインも第1回目からの継続性を意識したものとしたことにより、市民への夏のフェアの認知度が高まった。

平成26年11月には、丼メニューを中心とした「秋の黄金丼（こがねどん）フェア」を開催した。参加店舗は29店舗であった。

また、フェア参加店舗への来客の誘導策として、スタンプラリーを開催し、こきんちゃん（小金井市のイメージキャラクター）のがまぐちやクリアホルダー2種セット、モバイルアクセサリー、ぬいぐるみを景品として、江戸東京野菜のまち小金井のPRに努めた。

フェア参加店舗の店主による江戸東京野菜を使った料理を味わうことをつうじて、江戸東京野菜の魅力を伝えると共に、店舗の紹介宣伝の効果を狙って、フェアに合わせて夏、秋、春に参加店舗での食事会を実施した。また、江戸東京野菜料理研究家による料理教室も開催した。

### 3 本年度の事業の概要

---

「江戸東京野菜 創・再生プロジェクト」の10年目となる本年度は、以下の6つの事業を柱として実施した。

#### (1) 江戸東京野菜 秋の黄金井（こがねどん）フェアの開催

秋の江戸東京野菜の収穫時期に合わせて、市内の飲食店、菓子店などと連携し、江戸東京野菜を使った井中心のメニューの料理を2週間以上提供してもらい、江戸東京野菜を通じた小金井の魅力をアピールした。

広報宣伝の強化としてフェア告知の横断幕を作成して市民交流センターに掲示するとともに、武蔵小金井駅、東小金井駅を中心に広報の協力を依頼した。

またイベントとして、1週間前に開催される市農業祭（会場は市民交流センター及びフェスティバルコート）と連携して、黄金井フェアのチラシを配布して宣伝をした。

#### (2) 江戸東京野菜料理教室の開催

江戸東京野菜の魅力と調理方法を啓発・普及と共に、年間を通じて江戸東京野菜をPRする機会として夏、秋、春に料理教室を開催した。

#### (3) 江戸東京野菜料理店の食事会の開催

フェア参加店舗の店主による江戸東京野菜を使った料理を味わうことを通じて、江戸東京野菜の魅力を知らせると共に、店舗の紹介宣伝の効果を狙い、夏、秋に食事会を実施した。

#### (4) スタンプラリーの実施

秋の黄金井フェア期間内になるべく多くの参加店舗に回ってもらうために、景品付きのスタンプラリーを実施した。期間中に参加店で黄金井を食べ、アンケートをご記入いただいた方に対しスタンプを1個押し、4個集めた方にはこきんちゃんグッズ又は食事補助券（500円 参加30店舗で利用）をプレゼントした。こきんちゃんグッズを希望した方には、こきんちゃんがまぐち又はこきんちゃんピンバッジ、こきんちゃんチャームのいずれかを選んでいただいた。（先着200名）

#### (5) 通年PRの実施

江戸東京野菜の取組を紹介する「小金井江戸東京野菜 かわら版」を8月と10月に2回発行し、江戸東京野菜自体の紹介と共に農家と飲食店のインタビューなどを取材して掲載した。

#### (6) 平成28年度以降の取組についての検討

平成28年度以降の事業のあり方、フェアのあり方、農家、飲食店の関わり方、運営体制など様々な点から検討した。

## 4 江戸東京野菜でまちおこし連絡会について

### 設置の趣旨

従来の「みずとみどりプロジェクト」を発展解消させて、フェアの運営実行母体となる江戸まち連によって事業の推進を図っている。

定例で会合を持ち、企画の検討から準備、実行までを担っている。事務局は小金井市経済課に置き、事業の受託事業者が運営支援を行う。委員は市民、団体の他に飲食業者、JA東京むさし小金井ファーマーズマーケット、学生等で構成している。

### 平成 27 年度 江戸東京野菜でまちおこし連絡会 開催概要

回数	開催日	内容
第 1 回	4 月 7 日	本年度の事業計画について
第 2 回	5 月 12 日	本年度の事業計画について
第 3 回	6 月 16 日	本年度の事業計画について
第 4 回	7 月 14 日	秋の黄金井フェアの内容検討について 次年度以降の取組について
第 5 回	8 月 4 日	秋の黄金井フェアの内容検討について 次年度以降の取組について
第 6 回	8 月 25 日	秋の黄金井フェアの準備について
第 7 回	9 月 15 日	秋の黄金井フェアの準備について
第 8 回	10 月 1 日	秋の黄金井フェアの準備について
第 9 回	11 月 6 日	秋の黄金井フェアの準備について
第 10 回	3 月 22 日	次年度以降の取組について