

米とネギ 産学連携プロジェクト

Tomozy's Farm × ちはるふぁーむ × 辻ゼミ (3年生)

コラボ企画の目的と得られる効果

今回のコラボ企画は、地域創生、地域産業・地域経済の活性化を目的としており、3者がタッグを組み、ローカルフードの生産、企画、流通・販売までを協働で行う。得られる効果は以下のとおりである。

1 地域産業（第一次産業）の活性化

2 教育上の効果

- 学生たちがゼミ活動において実地経験を積むことができ、大学で学ぶ経営に関する理論に実践が加わることで学習効果が高い。
- ちはるふぁーむと Tomozy's Farm はともに地元の新規就農者であり、技術のみならず経営の側面からも新たな要素を吹き込み、地域の活性化に貢献している。将来性のある両者の活動に学生たちが参加し、今後さらに多くの人に知ってもらい事業を拡大していく上で、学生たちがコミットできることの意味は大きい。



辻ゼミ (3年生)

「歴史とは現状を分析し未来を予見するための重要な手段である」

「学んだことをとおして社会へコミットする」これらをモットーにゼミ活動を行っています。



産学連携によるメリット

それぞれの資源を持ち寄って、シナジー効果を発揮する

協働で地域活性化に貢献する。

新商品開発



Tomozy's Farm

田中洋史さん

2007年3月に城西大学を卒業してから13年間勤めた消防士を退職し、米専業農家に。

それ以来、「安全安心」を重視し、からだにも環境にもやさしい特別栽培米や、菜の花を使用した減農薬・無化学肥料での米の生産に力を入れている。



ちはるふぁーむ

飯島千春さん



埼玉県鳩山町に移住後、畑仕事の魅力に気づき、一念発起し農業大学校へ入学。試行錯誤しながら良質な堆肥を毎年入れ、ネギをはじめ、のらぼう菜、ハーブ等を栽培している。鳩山町の学校給食や近隣のスーパーマーケットなどにも納入している。

マネジメントを学ぶ機会



風間 崇志さん

屋号まなびしごと LAB。一般社団法人ときがわ社中 理事。比企起業大学講師。越谷市役所を退職して2020年4月に起業。



+a

企業や地域と連携して実践的な学びを習得

2023 年度活動内容

2023 年度は 2 回のイベントに出店。メニュー開発から弁当販売までのプロセスとして以下を実施する。

- ・学生たちと「ネギ」と「菜の花米」を使ったメニューの開発
- ・試作と試食を経てイベントにて実地販売
- ・SNS で情報の拡散
- ・instagram で辻ゼミの HP を作成
- ・チラシ、ポップの作成



辻ゼミの Instagram

また、販売時には購入者へのヒアリングや集計、写真撮影などによる記録、PDCAを行い、次回に繋げる。

タイムテーブル

6月

- ・メニュー開発
- ・情報発信
- ・「なないろハンドメイドマーケット」への出店



7・8月

- ・振り返り
- ・ブラッシュアップ

10・11月

- ・「ブランディング」理論学習
- ・鳩山クラフトフェア出店に向けての準備



12月

- ・鳩山クラフトフェア出店

1・3月

- ・次年度に向けた総括
- ・「桂木ゆず米」のパッケージ考察

第 1 回目の事前会合

日時：2023 年 3 月 15 日（水）14:00-15:30

場所：オンライン

参加者：飯島紘一さん、風間崇志さん、君羅先生、辻

初顔合わせのため、オンラインにて会議。ちはるふぁーむの飯島さん、まなびしごと LABO の風間さん、薬学部の君羅先生、辻ゼミの辻が参加。

第 2 回目の事前会合

日時：2023 年 4 月 4 日（火）10:00-13:00

場所：ちはるふぁーむ

参加者：飯島紘一・千春さん、
風間崇志さん、辻



ちはるふぁーむのネギ畑を視察。

3 者による交流会（ゼミの授業にて）

日時：2023 年 4 月 13 日（木）11:10-12:55（2 限目）

場所：城西大学 23 号館 507 教室

参加者：飯島紘一・千春さん、風間崇志さん、
田中洋史さん、辻ゼミ学生、辻

春学期が始まり、飯島さんご夫妻、風間さん、そして Tomozoy's Farm の田中さんがゼミを訪問、意見・情報交換。



草むしり & BBQ の開催

場所：ちはるふぁーむ（住所：埼玉県比企郡鳩山町）

日時：2023 年 4 月 29 日（土）午後

参加者：飯島紘一・千春さん、風間崇志さん、学生 5 名

ちはるふぁーむが学生たちのために BBQ を開催。参加学生は雑草除去作業の手伝い。



2023年5月11日(木)@ゼミナール1

【メニュー案】

焼鳥丼&ネギ塩丼 味付けをタレと塩の2種を展開

材料：鶏肉(もも肉)、菜の花米、

ネギ、海苔

主な機材：炊飯器、焼鳥の焼き器



2023年5月25日(木)@ゼミナール1

メニュー開発班

焼き鳥を鉄板炭火焼きで行う。
鉄板はBBQ用鉄板、炭はHCなどで購入する。

SNS班



更新作業

チラシ・ポップ作成班

6月8日までに作成予定
6月8日の試作会の試作品を写真に撮りチラシ等に掲載する。

2023年6月1日(木)@ゼミナール1

6月8日に実施される試食会に必要な材料の原価や必要数を共有
使用する道具や食材など、それぞれ分担して役割決定

【ゼミ全体の役職決定】

ゼミ長、副ゼミ長、会計、レク、経営学部会、卒アル、書記、SNSの班に分かれて今後のゼミを進める。

2023年6月8日(木)@ゼミナール1

18号館420の薬学部調理室にて試作・試食会
参加者：辻ゼミ学生、飯島さん、風間さん、辻

考案したネギ焼き鳥丼の塩味・タレ味の両方を試作・試食



2023年6月15日(木)@ゼミナール1

イベント当日使用する道具や食材などを手配する役割分担

実働部隊

A班、B班に分かれ、
当日の調理を分担



ネギ焼き鳥丼用の容器の
下見で事前に情報を収集

マーケティング・営業部隊

Tomozu's Farm
×
ちはるふぁーむ
×
城西大辻ゼミ

【MENU】
・やきとり丼【タレ・塩】
・焼きそば etc...

【MERCHANDISE】
・菜の花米 ・青果
・ネギキムチ etc...

【EVENT】
なないろハンドメイドマーケット
【DATE】
2023/06/25(日) 10:00-16:00

【PLACE】
ユニクス川越 にぎわい広場
【イベント詳細】
https://linktr.ee/nanairo_hm

辻ゼミのInstagramはこちら→@josai_tsuji

完成したチラシ

チラシ・ポップ作成班



看板は一から手作り

事前準備

メニュー開発班

しょう・のぶひろ
ソウマ・たいら
ひろ・おぎ・みう

SNS班

斎藤・しょうへい
いまかな・ゆうと
よしりく・拓真
しゅん・洸哉
ダイゴ・しゅん

チラシ・ポップ作成班

げんた・Qちゃん
バズ・ベーちゃん

学生チーム編成

実働部隊

洸哉・ゆうと・たくま
よしりく・ソウマ
おぎ・しょう・のぶひろ

マーケティング・営業部隊

斎藤・ダイゴ・たいら
みう・しょうへい・しゅん
ひろ

当日オペレーション

記録部隊/前後準備手伝い

いまかな・げんた
バズ

2023年6月22日(木)@ゼミナール1

週末に迫るなないろマーケットに向け、商品一つあたりの食材の分量を共有
原価282円で、売値は600円に設定
今後の食品販売のためにPL保険を検討、要調査後加入予定

- ・やきとり丼 (タレ・塩) ¥600 / 杯
- ・菜の花米 500g (物販) ¥1,000 / 袋

6月25日(日)「なないろハンドメイドマーケット」本番

当日オペレーション

実働部隊

マーケティング・営業部隊

記録部隊 / 前後準備手伝い



当日の様子

売上目標

やきとり丼 100食

菜の花米 10袋



やきとり丼 (¥600)
×46食 = **27,600円**

菜の花米 (¥1,000)
×4袋 = **4,000円**

売上 **31,600円**

支出	-100,089円
売上	31,600円
収支	-68,489円



「なないろハンドメイドマーケット」出店を終えて

良かった点

- ・看板が見やすかった
- ・当日のお客様の呼び込み
- ・お客様との交流



反省点

- ・原価が高かった
- ・オペレーションの確認不足
- ・気候を考えていなかった
- ・料理の下準備不足
- ・シフト管理
- ・SNSの活用不足
- ・集客の準備不足 他にも沢山の反省点…



今後に向けた改善案

- ・出店の趣旨を前面に出す
- ・どこ産のものを使っているのか前面に出す
- ・オペレーションの効率化
- ・コスト削減
- ・情報共有
- ・すべての記録の明確化
- ・現場の柔軟な対応力



1度目の反省を活かした対策



幅広い世代が訪れる城西大学水田記念図書館での
辻ゼミナール活動展示 (2023年10月31日~
2024年5月) の中でメニューのアンケートを実施

ここから武蔵コンソーシアム

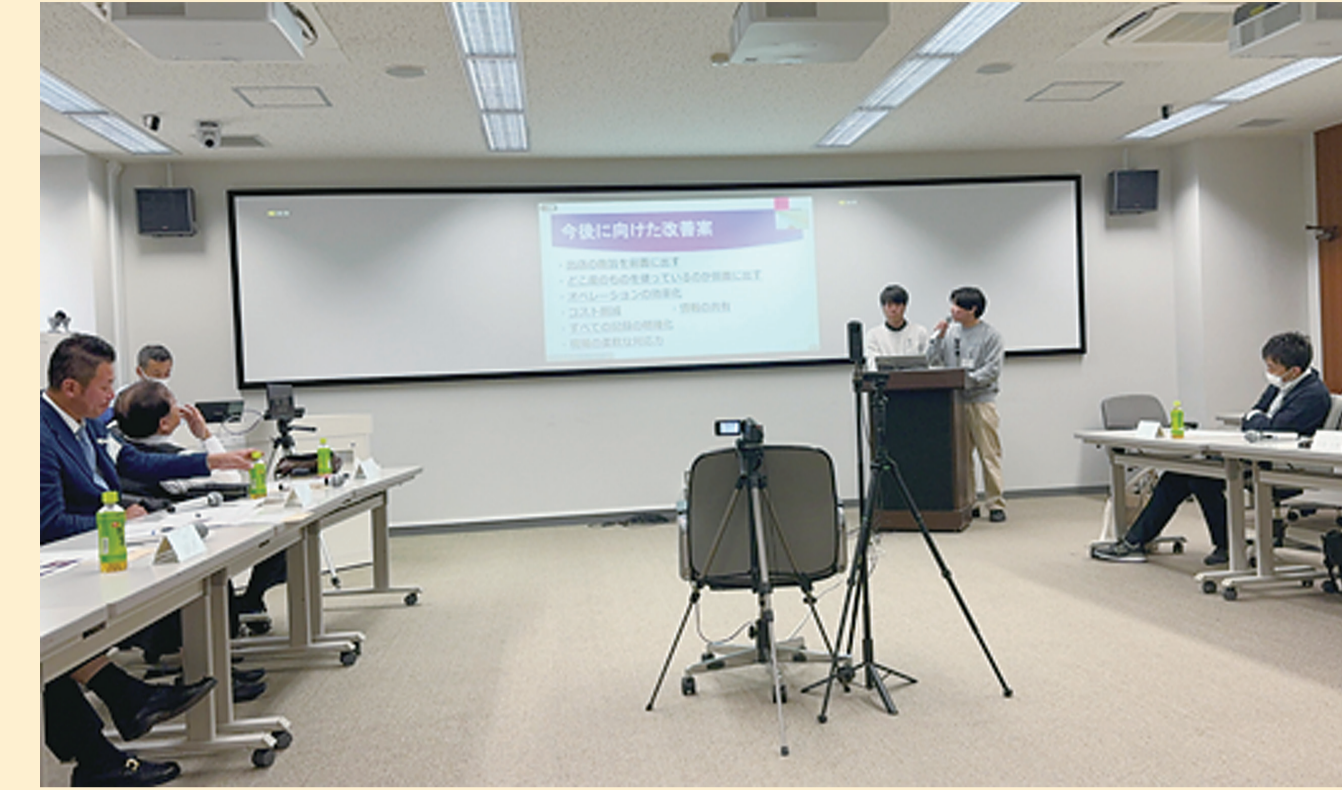
(宇宙・産学官・地域連携コンソーシアム)

2023年度 第26回地域連携ワークショップで発表

2023年11月16(木) 15:00～17:00

@東京電機大学鳩山キャンパス 10号館(本館)3階 第2会議室

「地域連携・産学連携による地元食材(ネギと米)を使ったメニュー開発と食材ブランディング」



※この時のプレゼンの動画を展示室でご覧いただけます。

当日は、チラシ・ポップ作成班の田中陽祐さんと松尾絃汰さんがプレゼン。いくつかコメントを頂戴し、12月の「鳩山クラフトフェア」ではアンケートを実施することになった。



発表したデータ▲

鳩山クラフトフェアへ向けての活動記録

2023年10月26日(木)@ゼミナールI

【メニュー案①】

「絶品・そぼろネギ味噌おにぎり」

材料:

- ・鶏のひき肉(モモ)
- ・ちはるふぁーむのネギ
- ・Tomozy's Farmの菜の花米
- ・味噌

【メニュー案②】

「ネギが主役の田舎汁」

材料:

- ・ちはるふぁーむのネギ
- ・にんじん
- ・豚肉
- ・こんにゃく
- ・味噌・酒・みりん・ごま油・ほんだしc

ちはるふぁーむの出店内容

(ネギのポタージュ、焼きそば、キムチ、梅ジュース)

しかし、後日、東北地方で起こった食中毒の問題を受けておにぎりの提供はNGとなり、改めてメニューについて協議することに。

スープ系でちはるふぁーむのメニューとかぶってしまうため再度協議。

2023年11月9日(木)@ゼミナールI

大学が停電のため全学休校になったが、有志が集まり、以下の内容を協議。

水田記念図書館でのアンケート結果を踏まえ、城彩井(スタミナ丼)に決定。出店場所のニーズを踏まえセット販売の設定もする。

【決定メニュー】「城彩井」

米: Tomozy's Farm

豚肉: 比留間畜産

ネギ: ちはるふぁーむ

容器・箸: 業務スーパー

調味料: 業務スーパー

(ごま油 にんにくチューブ 酒 みりん 塩コショウ 醤油)

テント: カインズ



2023年12月2日(土)、3日(日)@鳩山町

2023年11月16日(木)@ゼミナールI

レシピ(一人前)試算

- ・米 130g
- ・ねぎ 100g
- ・豚肉 75g
- ・調味料(醤油、みりん、酒、ニンニク、ごま油、塩、胡椒、味の素)

130g × 150食 = 19.5kg → 販売価格 1杯 800円
20kg = 13,500円 2杯 1,500円

2023年11月29日(水)@放課後

メニューに関する協議の続行

レシピ(一人前)

- ・米 130g (130g × 150食 = 19.5kg)
- ・ねぎ 100g (150食 = 1.5Kg)
- ・豚肉 75g
- ・調味料
醤油 1,125g
みりん 750g
酒 2,250g
ニンニクチューブ 150g
ごま油 750g
塩、胡椒 2本ずつ
味の素 75g

130g × 150食 = 19.5kg
20kg = 8,640円

食材のみで1食あたり243.28円
容器も入れると1食あたり260.92円

【価格決定】

城彩井 ¥700 / 1杯
¥1,300 / 2杯



2023年11月30日(木)@ゼミナール1

前日の打ち合わせの確認



事前に用意するもの

- ・フライパン × 2 辻先生
- ・炊飯器
 - 3合 辻先生
 - 5合 渡部
 - 5合 さいとう
- ・テント：購入
- ・保温ジャー：レンタル

12/1(金)

消毒済ボトルにタレを作る
ネギカット
肉受け取り→ちはるファームへ

12/2(土)・12/3(日)

肉を持ってきてもらう
肉仕込む(調理：焼き)
野菜・米(調理：カット)
→出数に応じて肉を焼く



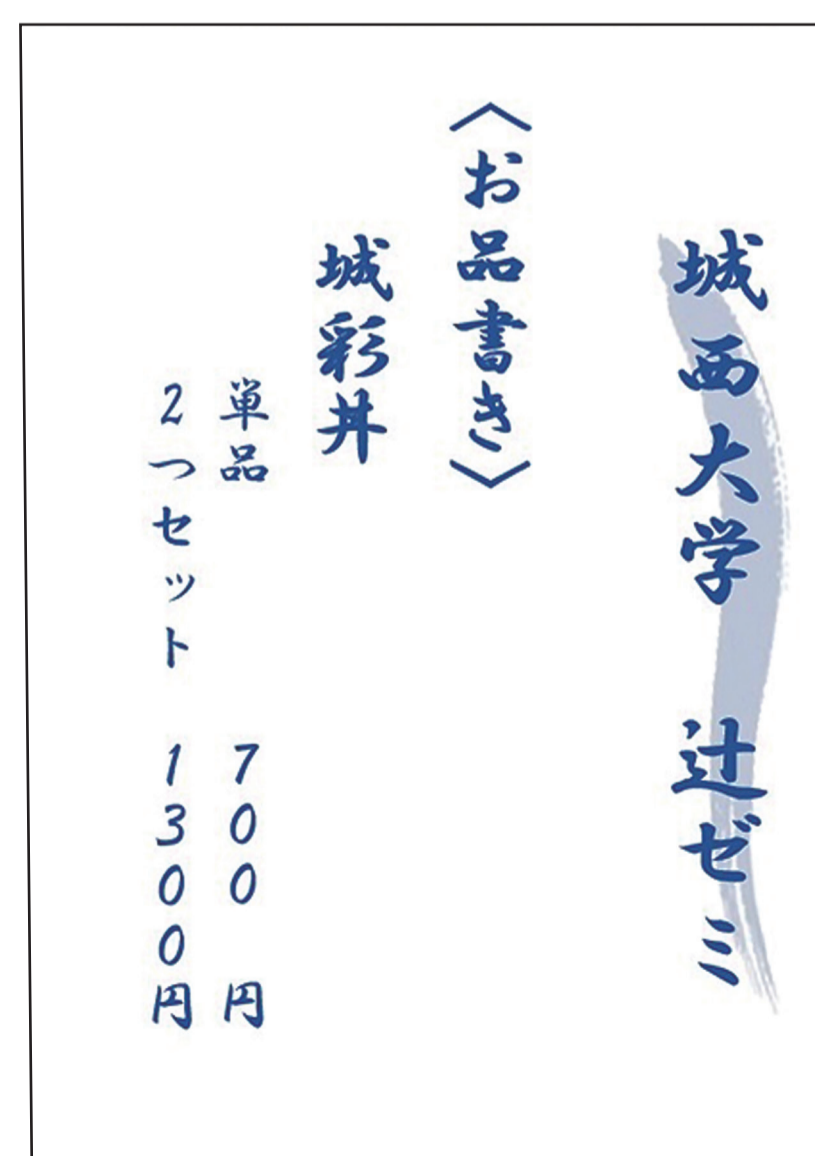
出店前日 材料のネギの下処理と当日使うタレの作成。



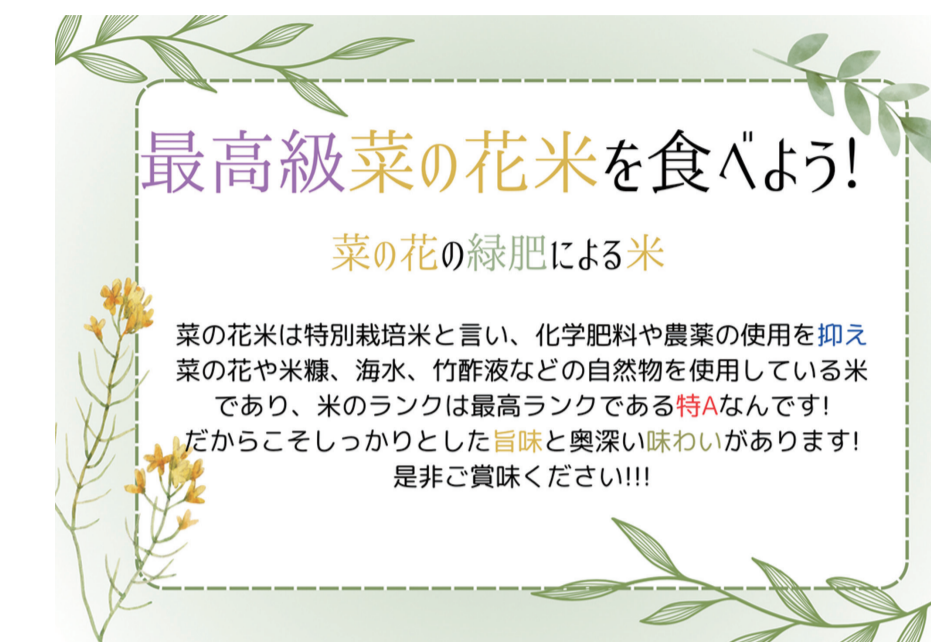
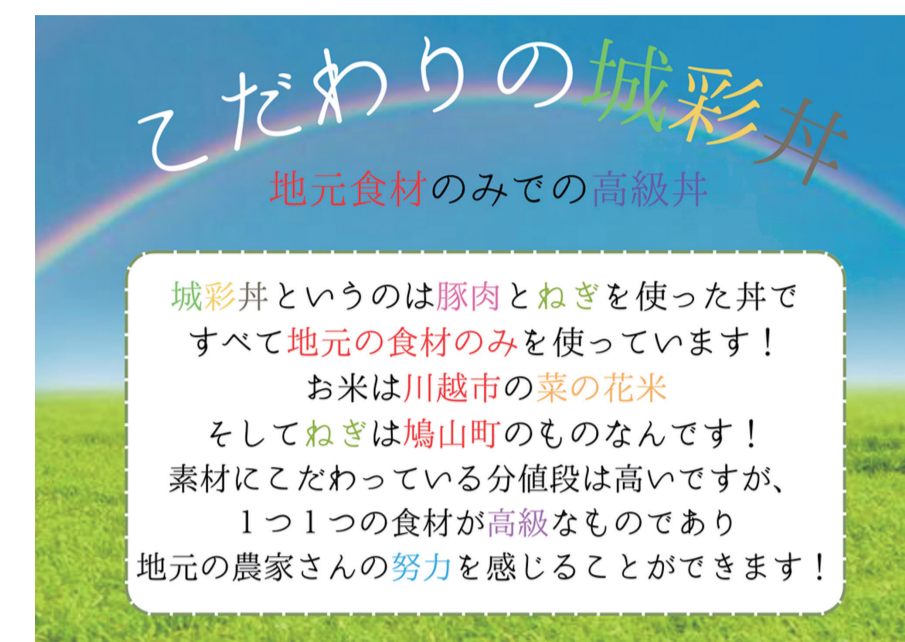
チラシ 200 枚を用意



当日のメニュー表(ラミネート加工) 5枚ずつ用意



出店の趣旨、大学ゼミナールの活動であることをアピール



店頭置くポップ、チラシ(ラミネート加工)

12/2(土)

本番2日間の担当者と役割

12/3(日)

- ワタナベ : 呼び込み
- コバヤシ : 調理
- 今泉 : 呼び込み リーダー
- 吉田 : 調理エース
- 井上 : 調理 副リーダー
- しゅん : 呼び込み
- べーちゃん : 会計
- ひろ : レジ
- しょうへい : 調理

- こうや : 会計(レジ)
- さいとう : 調理(カット) 副リーダー
- はら : 調理(カット) リーダー
- バズ : 呼び込み
- Qちゃん : 呼び込み
- げんた : 呼び込み
- そうま : レジ
- 小林しょう : 調理(焼き)
- 信洋 : 調理エース(焼き)
- おぎ : 調理(焼き)
- たいら : レジ



城彩丼

売上目標 150食

イベントの様子



- ・役割分担や情報共有の円滑化のために逐次LINEを活用。
- ・1度目の反省を生かしたことで目標に近い食数を販売。



- ・来場者にアンケートを行う。

「鳩山クラフトフェア」出店を終えて

売上	12月2日（土曜日）	2月3日（日曜日）
単品	39食 27,300円	43食 30,100円
セット	10食 13,000円	13食 16,900円
合計	40,300円	47,000円

売上合計 **87,300円**

支出	-62,744円
売上	87,300円
収支	25,636円

良かった点

- 学生の頑張っている姿を見て応援してくれた。
- 飲食店がそんなに出店していなかったので購入者が多かった。
- 2日間やったことが良かった。
- クラフトフェアの運営側がチラシを置いてくれたりして応援してくれた。
- 初日の準備に手間取ったが、その反省を生かし、二日はうまくできた。
- みんなで協力できたことが良かった。
- メンバー間でのコミュニケーションラインがうまく取れた。
- ラインを使って情報を積極的に共有できたことが良かった。
- 役割分担が明確だったため、スムーズにできた。
- コンセプトを全面に出せた。
- 料理の手順などわかりやすいオペレーションだった。

反省点

- 人数を半分に分けても人が少し余っていた。
- 秤がなかったので肉多めに使ってしまった。→秤があった方がいい。
- 最初からしっかり準備したほうがいい。
- エプロンとか帽子をつけた方がいい→衛生面で

なないろハンドメイドマーケットとの違い

- 季節の違い
→なないろマーケットの時は夏で非常に暑かったが、鳩山クラフトフェアの時は秋で涼しかった。
- イベント参加日数
→2日間あったため、多くのお客様に来ていただいた。
- 人員配置
→2日間で人を分けて少数で行ったことにより連携が取れた。

なないろハンドメイドマーケットからの改善点

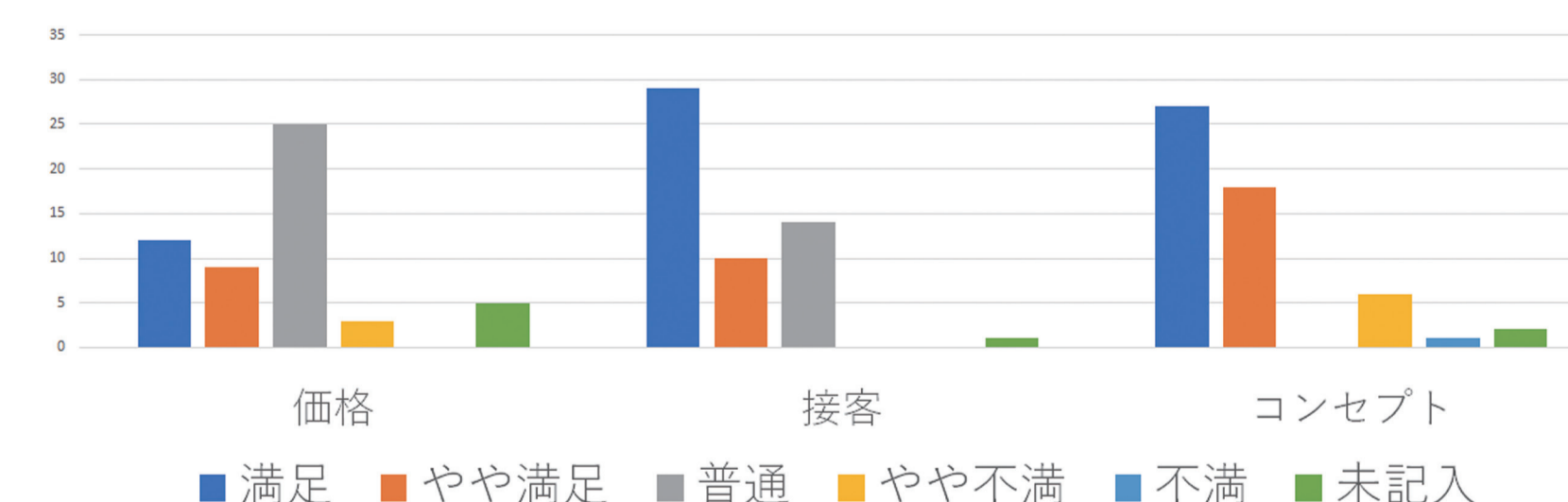
- 材料費などのコスト削減
- 情報共有の徹底
- **出店の趣旨の明確化**
- **「城彩井」と銘打ち商品の差別化**
- パンフレットなどを使い集客を行った
- 現場での柔軟かつ迅速な対応
- 料理の下準備を行い当日の行程の簡素化

中間報告会での
貴重なコメントを
受けて改善した点

さらにお客様
アンケートを実施

お客様の声

アンケート内容も学生たちが考え、当日多くの来場者に協力をもらった。



12月 日

お客様アンケート

この度は、城彩井をご購入いただき誠にありがとうございます。次回以降の出店に向け、お客様のご意見・ご感想をお聞かせください。

- 性別・年齢をお答えください。
男性 女性 (10代・20代・30代・40代・50代・60代以上)
- 商品の味について
満足 やや満足 ふつう やや不満 不満
理由: _____
- 接客について
満足 やや満足 ふつう やや不満 不満
理由: _____
- 出店の趣旨について
満足 やや満足 ふつう やや不満 不満
理由: _____
- 地域連携・地域活性化というコンセプトについて
伝わる やや伝わる やや伝わらない 伝わらない
理由: _____

その他ご意見ご感想がございましたらお書きください

城彩井 城彩井クラフトフェアアンケート

アンケートご協力ありがとうございました。いただいたご意見を参考にこれからの出店に向け試行錯誤してまいります。今後も城彩井大学とさせていただきます。

城彩井 比佐ミナール

アンケート結果から分かったこと

- ・接客やコンセプトには概ね満足してもらうことができた。
- ➡ 丁寧な接客、積極的なPRが結果に出た。
- ・価格に関しては普通という声が多かった。
- ➡ 満足してもらうためには材料費や資材費などコストダウンが必要。
コストダウンできる部分がまだあったと感じた。



ここから武蔵コンソーシアム

(宇宙・産学官・地域連携コンソーシアム)

2023年度 第27回地域連携ワークショップで発表

日時：2024年3月21日(木) 12:00～15:00

@坂戸市文化施設オルモ(情報研修室)

「地域連携・産学連携による地元食材(ネギと米)を使った
メニュー開発と食材ブランディング」



当日はゼミ長・熊谷颯真さんと渡部拓真さんがプレゼン。



発表したデータ▲

★2つのイベント出店については「ここから武蔵コンソーシアム支援プロジェクト」(宇宙・産学官・地域連携コンソーシアム)から助成金をいただきました。

ゼミ活動の長期計画

- ➡ 2024年度「高麗祭」にて、米とネギの物販。
この度は「桂木ゆず米」も扱う予定。
- ➡ メニュー開発を続行し、ランチボックス等のパッケージとして、
ときがわ町の和紙(ネギ和紙)を使い、デザインに水田美術館の
浮世絵を活用して考案。
- ➡ 地域連携・産学連携の中で生まれた社会的企業の立ち上げを視野に
入れつつ、活動を継続する。

ゼミ活動をとおして「生きる力」を身につける
3つの能力

