

チャレンジ！！オープンガバナンス 2019 市民／学生応募用紙

地域課題タイトル (注1)	No.	タイトル	自治体名
	19_1/1_2	日本初の純国産デュラム小麦「セトデュール」を使った「加古川パスタ」の普及促進について	加古川
アイデア名(注2) (公開)	加古川パスタを兵庫の名産品に！		

(注1) 地域課題タイトルは、COG2019 サイトの中に記載してあるエントリー自治体(連合)が掲げる地域課題を記入してください。

(注2) アイデア名は各チームが応募されるアイデアにつけるものです。アイデアにふさわしい名前を付けてください。

1. 応募者情報

チーム名(公開)	Team sakamoto		
チーム属性(公開)	<input type="radio"/> 1. 市民によるチーム <input checked="" type="radio"/> 2. 学生によるチーム <input type="radio"/> 3. 市民、学生の混成によるチーム		
メンバー数(公開)	3名		
代表者情報		谷村 明夢	
メンバー情報	氏名(公開)	坂元 文香	
		岩永 成美	

(注意書き) ※ 必ず応募前にご一読ください。

<応募の際のファイル名と送付先>

1. 応募の際は、ファイル名を COG2019_応募用紙_具体的チーム名_該当自治体名にして、以下まで送付してください。東京大学公共政策大学院の COG2019 サイトにある応募受付欄からもアクセスできます。 admin_padit_cog2019@pp.u-tokyo.ac.jp

<応募内容の公開>

2. アイデア名、チーム名、チーム属性、チームメンバー数、代表者と公開に同意したメンバー氏名、「アイデアの説明」は公開されます。
3. 公開条件について：

「アイデアの説明」でご記入いただく内容は、クリエイティブ・コモンズの CC BY (表示) 4.0 国際ライセンスで、公開します。ただし、申請者からの要請がある場合には、CC BY-NC (表示-非営利) 4.0 国際ライセンスで公開しますので、申請の際にその旨をお知らせください。いずれの場合もクレジットの付与対象は応募したチームの名称とします。

(具体的なライセンスの条件につきましては、<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.ja>、および、<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/legalcode.ja> をご参照ください。また、クリエイティブ・コモンズの解説もあります。<https://creativecommons.jp/licenses/>)

4. 上記の公開は、内容を確認した上で行います。(例えば公序良俗に違反するもの、剽窃があるものなどは公表いたしません)
5. この応募内容のうち、「3. 自治体との連携」は、非公開です。なお、内容に優れ今後の参考になりうると判断したものは、公開審査後アドバイスの段階で相談の上公開することがあります。

<知的所有権等の取扱い>

6. 「アイデアの説明」中に、応募したチームで作成・撮影したものではない文章、写真、図画等を使用する場合、その知的所有権を侵害していないことを確認してください。具体的には、法令に従った引用をするか、知的所有権者の許諾を取得し、その旨を注として記載してください。「自治体との連携」中も同様をお願いします。
7. 「アイデアの説明」中に、人が写りこんでいる写真を使用している場合、使用している写真に写りこんでいる人の肖像権またはプライバシーを侵害していないことを確認してください。

<チームメンバー名簿>

チームメンバーに関する情報を最終ページに記載して提出してください。(2. の扱いによる代表者氏名を除き、他のメンバーに関する情報は本人の同意があるものを除き COG 事務局からは非公開です。詳細は最終ページをご覧ください。)

2. アイデアの説明（公開）

(1) アイデアの内容、(2) アイデアの理由、(3) 実現までの流れ、の三項目に分けて記入してください。

必要に応じて図表を入れていただいて結構です。

(1) アイデアの内容（公開）

アイデアは、課題解決のために、何をやる社会的なサービス（活動）なのか、をわかりやすく示してください。これが将来実現した場合、魅力的で新規性があり、実践したり、活用したくなる、そしてその結果として、課題が解決される、そんなワクワク感のあるアイデアを期待します。2ページ以内でご記入ください。

<応募チームとして解決したい課題>

加古川で栽培から加工、販売までを行っている加古川パスタだが、その存在は多くの人に知られていない。国産デュラム小麦とともに加古川パスタ、そして加古川市を多くの人に知ってもらいたいと考えた。

<解決アイデアの内容>

課題解決のために、地域イベントを通してふるさと納税返礼品アピール

【加古川パスタの特徴】

- ・日本初の純国産デュラム小麦を使用（デュラム小麦は小麦の先祖と言われているもの）
- ・普通の小麦よりも種子が硬く、製粉すると粒子の大きい粗挽き粉が多く取れる
- ・冷めてもモチモチした食感が持続する
- ・栽培、加工販売を加古川市で行っている

【企画内容】

B1 グランプリのような食のイベントを行う。ここでは加古川パスタの原料であるデュラム小麦を、パスタをはじめ、マフィンやパン、ピザなど様々な食べ物に変身させる。最終的な客層は全世代だが、このイベントではまず、地域の主婦と高齢者をターゲットとし発信のきっかけとする。

ターゲットである主婦の集客のために、デュラム小麦を使った料理のオリジナルレシピの配布を考えている。また、試食を用意することでイベントへ参加しやすくしたい。料理だけではなく、原料の小麦や加古川パスタの販売も行いたい。また販売者は、主婦と同じ目線に立ち、販売できる女性（料理の知識も豊富であることも大事）や栄養士、デュラム小麦の栽培者などが関係者とする事で、さらに参加しやすいイベントとなると考える。

このイベントを通して加古川パスタやデュラム小麦を加古川市のふるさと納税返礼品としてアピールしたい。まず、ふるさと納税にあまり興味を示さない若者世代へのアピール方法として、SNSの活用を考えている。具体的には、ツイッターやインスタグラムの二つを利用すると情報が広まりやすい。

次に家族層には主婦を通じて、加古川パスタやふるさとの納税を広めていきたい。

現在、加古川市の返礼品設定金額は平均的に見て高く設定されている。人気の高い返礼品としては志方牛など肉類が多く、それらと比較すると加古川パスタはやはり割合として及ばない。

そこで、人気の高い志方牛を使用したパスタソースをセットにして返礼品にすることで加古川パスタの認知度も上がるのではないだろうか。

また、兵庫県の中で加古川市へのふるさと納税額は群を抜いて低い。隣の三木市と比較してみると三木市は納税額が安価なものが多く、金物からスイーツ、ゴルフ場の利用券など種類が豊富である。やはり、加古川市の納税額が

伸びないのは、納税額が高いことと、返礼品の種類が少ないことが原因と思われる。手の出しやすい金額設定と、返礼品内容が加古川市には必要である。

そこで、現在返礼品に加古川パスタがあるが、原料であるデュラム小麦も返礼品に加えたい。デュラム小麦を加えることで、パスタだけでなくパンや粉ものなど、様々な料理に使用できるため、料理の幅が広がる。

加古川パスタとデュラム小麦を通じてふるさと納税額を増やしたい。

その第一歩としてまずは加古川市内で B1 グランプリのような食のイベントを開催したい。次の一歩としては規模を広げ、神戸市などの大きな食のイベントに参加し、関西、全国と少しずつイベントの規模を広くしていくことで多くの人へ加古川パスタとデュラム小麦をアピールしていきたい。

最終的には、「兵庫県といえば神戸牛」と現在言われているように、「加古川市、兵庫県といえば加古川パスタ」となることが理想である。

(2) アイデアの理由（公開）

このアイデアを提案する理由について、それをサポートするデータを根拠として示しつつ2ページ以内で説明してください。ここではアイデアの必要性、効果を確認します。データとは、統計類の数値データやアンケート・インタビューなどの資料や関連の計画、既存の施策などの定性データのことを総称します。データは出所を明らかにしてください。

- 加古川パスタの特徴

(<http://www.ruralnet.or.jp/gn/201802/komugi.htm>)

月刊現代農業> 農文協のトップ> 月刊 現代農業> 2018年2月号> 業務用品種で、地域の農地を守る【ムギ・ダイズ編】

小麦は日本製粉（株）に全量出荷しており、挽かれてできた「セモリナ粉」はオーマイ（株）加古川工場にてパスタに加工される。イタリアではデュラム小麦を使ったパスタだけを「パスタ」と呼ぶそうだが、セトデュールを使ったパスタはまさに「本物のパスタ」だと思う。黄色い胚乳の色が鮮やかに表れ、麺の層もしっかりと分かれて、冷めてもモチモチした食感が持続する。

- イベントを通じてふるさと納税の返礼品としての存在をアピールする

→しかし、加古川市の返礼品設定金額は平均的に見て高く設定されている。加古川市の納税額が伸びないのは、納税額が高いことと、返礼品の種類が少ないことが原因と思われる。

(https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/jichi_zeisei/czaisei/czaisei_seido/furusato/archive/) 総務省 ふるさと納税ポータルサイト> 関連資料> ふるさと納税に関する実況調査等> 平成30年度受入額の実績等

→兵庫県の中で加古川市へのふるさと納税額は群を抜いて低い。隣の三木市と比較してみると三木市は納税額が安価なものが多く、金物からスイーツ、ゴルフ場の利用券など種類が豊富である

(<https://www.satofull.jp/products/list.php?q=%E4%B8%89%E6%9C%A8%E5%B8%82&cnt=60&p=1>)

さとふる HP> 「ふるさと納税」ホーム> ふるさと納税のお礼品

- デュラム小麦の活用方法（マフィン・ピザ・パン・パスタ）

(<https://macaro-ni.jp/32831?page=2>)

→地元のレストランで加古川パスタを提供する。

(<https://yahataeinoukumiai.com/archives/255>)

農事組合法人 八幡宮農組合> 記事一覧> 加工部のお知らせ> 【加古川パスタ】ル・パスタガーデン様にて新メニュー登場

- 日本初純国産のデュラム小麦ということで地域ブランドの創出による経済的効果が期待できる
(http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/laboratory/warc/062694.html)

日本製粉(株)では、将来的に数千トンを使用したいとの意向があり、各県や関係生産団体及び農研機構と協力して瀬戸内地域において当面 500ha 程度の作付けを目指した取組を行う予定です。この取組でデュラム小麦の輸入量の 1%超相当が生産され、それが乾燥パスタに加工されると販売額ベースで約 6.5 億円になります。さらに、乾燥パスタだけでなく、調理済みパスタなど消費者ニーズの高い製品に関しては、地域ブランドの創出による経済的効果も期待できます。

農研機構> ホーム> プレスリリース・広報> プレスリリース> 西日本農業研究センター> 日本初のデュラム小麦新品種「セトデュール」

上記の根拠から、加古川パスタは日本初の純国産デュラム小麦であり、地域ブランドを広めるきっかけとなりうる商品であることが分かっている。よって、ふるさと納税の返礼品として提供されていることをアピールし、多くの人に加古川パスタやデュラム小麦を広めたい。

また、デュラム小麦はパスタだけでなく、パンやお菓子などにも用途がある。これを返礼品に追加することで、手に取りやすくなり、ふるさと納税額の増加が見込めると考えた。

(3) アイデア実現までの流れ（公開）

アイデアを実現する主体、アイデアの実現に必要な資源（ヒト、モノ、カネ）の大まかな規模とその現実的な調達方法、アイデアの実現にいたる時間軸を含むプロセス、実現の制度的制約がある場合にはその解決策等、アイデア実現までの大まかな流れについて、2 ページ以内でご記入ください。ここでは実現可能性を確認します。

〈地域のイベント〉

【主催】 ニッケパークタウン（〒675-0066 兵庫県加古川市加古川町寺家町 173-1）

【出店団体・主体】

加古川市の飲食店、栄養士、デュラム小麦の栽培者、加古川パスタの製造会社、地域の主婦

【開催場所】 ニッケパークタウン センタープラザ

【開催季節】 春（温暖な気候のため）

【販売】 加古川パスタ、パスタソース、デュラム小麦、マフィン、パン、ピザなど

【ターゲット】 地域に住む周辺住民（地域の主婦、地域の高齢者など）

【アイデア実現の大まかな流れ】

- ① ニッケパークタウンが春に開催しているイベントを探す
- ② 出店にご協力いただける方たちに、アポイントメントをとる
- ③ こういうことをしたいなどこちらの考えを提示する
- ④ 出店団体の方たちとともに、当日何を出品するのかなどを考える
- ⑤ ニッケパークタウンが開催しているイベントに参加申し込みを行う
- ⑥ 当日

※関係者各位の許可が下りるかがネックだが、具体的な収益の数字を提示することで説得したい。

〈ふるさと納税〉

【主催】 加古川市

【関係者】 加古川パスタの製造者、デュラム小麦の製造者、地域の飲食店

【ターゲット】 加古川市に興味がある人、返礼品の加古川パスタとデュラム小麦などを求める人

【返礼品】 加古川パスタ、デュラム小麦、パスタソース

【アイデア実現の大まかな流れ】

- ① 現在の返礼品の内容と金額の見直し
- ② 新たな返礼品の内容や金額の設定
- ③ 加古川市への提案
- ④ 上記のイベントを通じて返礼品をアピール
- ⑤ 納税額増加につなげる

※期間は、どちらも計画から実行までをおよそ1年間とし、ふるさと納税に関しては通年で安定した納税額を目指す。

