

# 東部地域の特産物 ぶどうを広くPRしよう

東部地域特産物PR隊

2023年2月12日（日曜日）

## 1.企画・運営者

### 1.メンバー

- ・古川 穂高
- ・立川 雅弥
- ・永井 泰博

### 2.協力

- ・小牧ぶどう研究会の皆さん



(企画・運営者と小牧ぶどう研究会の皆さん)

## 2.活動目的

### (1)活動目的

- ・地域の特産物「ぶどう」の認知度を向上させ、東部地域の魅力向上につなげる
- ・ぶどうに関する意識を醸成し、繁忙期における人出不足の解消策を模索する  
(来年度以降：計画)

### (2)活動目的設定理由

- ・市民に「桃」や「名古屋コーチン」と比べ、「ぶどう」は特産物として認知されていない
- ・仮に認知度が向上し、小牧のぶどうを求める人が増えても、人出不足等により収量の増加は見込めない。

### (3)最終的なゴール

- ・ぶどうを通じたシビックプライドの醸成

## 3.主な活動スケジュール

8月

- ・第1回企画会議：活動の方向性検討（メンバー顔合わせ、案出し）

参考資料の共有  
(他自治体の事例等)

9月

- ・第2回企画会議：活動方針確定
  - ・ぶどうに関するイベント開催
  - ・継続的なPRの実施
- ・第3回企画会議：協力いただくぶどう農家の方との顔合わせ  
ぶどう農家を交えた議、企画案の具体化

開催時期、対象の決定  
イベント内容の確定  
広報資料の原案作成

10月

- ・ぶどう農家への取材：ぶどうの栽培、販売方法  
課題についてのヒアリング
- ・イベント準備：各種資料作成  
広報方法の企画検討

取材内容の共有  
イベント会場予約  
作成した資料の共有・  
ブラッシュアップ

11月

- ・第4回企画会議：準備状況の確認、最終調整

12月

- ・イベント開催、チラシの配布

## 4.具体的な活動

### (1)ぶどうに関するイベントの開催

- ・市民のぶどうに対する認知度を向上
- ・幅広い世代に小牧のぶどうの魅力を伝えるため、子供を対象  
 →子供をメインターゲットとし、親世代も巻き込む  
 ⇒学びながら楽しめる、小牧のぶどうを身近に感じてもらうためのイベント

### (2)継続的なPR

- ・認知度向上のためのチラシ、ポスターの作成  
 →各種公共への配布、設置
- ・ワークショップの動画配信（市公式YouTube）

## 5.親子でクリスマスリース作りワークショップ概要

### 1.開催日時

2022年12月11日（日）13時～15時

### 2.広報手段

市HP、市内の公共施設に設置したチラシ

### 3.開催場所

ワクティブこまき  
 （小牧市市民交流テラス）

### 4.参加人数

11組、23名

### 5.プログラム

小牧のブドウの説明、クイズ、リース作り

時刻	内容
11:00	企画者集合、海上準備
12:45	受付開始
13:00	ワークショップ開始 主催者挨拶
13:15	小牧のブドウに関する説明
13:30	ブドウに関するクイズ
14:00	リース作り
14:45	集合写真撮影
15:00	ワークショップ閉会 ジェラート配布
15:30	会場片づけ

（当日のスケジュール）

## 6.当日使用した資料など

### 東部地域の特産物－ぶどう－

#### 1.小牧のぶどう

小牧市には東部地域を中心としたぶどう農家が7軒あり、たくまの種を継承しています。ぶどうが美味しん17月から8月にかけては、多くのお客さんの地域で作られたぶどうの味を楽しんでいます。作り始めた当初は多くの失敗がありました。しかし農家同士で協力し技術を高め、農家、農業者が得意な美味しいうぶどうを作ることができるようになりました。

近年はふるさと納税の送付品として小牧市産ぶどうも人気です。お買取りも提供されています。



ぶどう農家の位置

#### 2.小牧のぶどう、そのこだわり

「食べる人に美味しいぶどうを届けたい」という思いで作られている小牧のぶどう。生産する農家には共通するこだわりがあります。1つ目のこだわりは、「手摘み収穫」です。1房につき数を決めるためにぶどうの房の大きさや色を揃える作業、枝の剪定、花摘、どれも人の手で行うため時間と手間がかかります。2つ目のこだわりは、「手摘み収穫」です。1房につき数を決めるためにぶどうの房の大きさや色を揃える作業、枝の剪定、花摘、どれも人の手でを行うため時間と手間がかかります。3つ目のこだわりは、「手摘み収穫」です。1房につき数を決めるためにぶどうの房の大きさや色を揃える作業、枝の剪定、花摘、どれも人の手でを行うため時間と手間がかかります。



#### 3.「いちばんおいしいぶどう」の食べ方

「房ごとの中に入れて食べる」  
 小牧のぶどうは、皮の部分まで味が詰まっています。皮ごと食べてください。皮ごと食べてください。皮ごと食べてください。

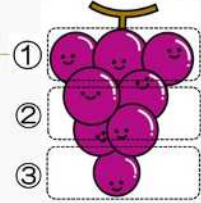
小牧市東部地域トライアル活動 東部地域特産物PR隊

資料1.こまきぶどう解説版

#### 問題1

ぶどうの房の中で、一番甘い部分はどこ？

- ①房の上
- ②房の真ん中
- ③房の下

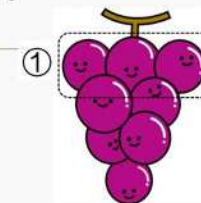


問題1の正解は・・・

- ①房の上

#### 【解説】

養分が房の上から順番に流れるからです。



資料2.当日使用したクイズの

## 7.ワークショップ当日の様子







## 10.活動の反省点、課題

### (1)人員面の課題

- ・主たるメンバーが5人以下であり、一人一人の負担の低減が困難
  - ・仕事に従事しながらの本活動を如何に運営するか
- cf.大学生を巻き込む形で人員を確保する

### (2) 自主財源の確保

- ・次年度以降、活動を継続する場合、ワークショップの費用などが必要
- ワークショップ開催時に、参加者から材料代を徴収する

### (3) 農家の人手不足解消のための取り組み

- ・行政の基盤を活用する等検討するも、具体的な手段策定が出来ていない



御清聴、ありがとうございました。