住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務

特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク

【目次】

はじめに　　Ｐ1

（1）【社会実験の事前ワークショップ】　Ｐ２～Ｐ９

（2）【社会実験の本番】　Ｐ１０～Ｐ１３

（3）【社会実験の振り返りワークショップ】　　Ｐ１４～Ｐ１９

今年度の成果と次年度以降の事業計画　　Ｐ２０

添付資料１　9月21日と22日の二日間で招待した市内外の参加申込者リスト

添付資料２　社会実験を実施できた9月22日の、当日参加者一覧

＜注釈１：報告内容の概要＞

報告日　　平成 31年 3月 31日
事業名称　桑名ほんぱく・ミズベバル 2018
受託団体　特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク
事業期間　平成 30年 5月 8日～平成31年 3月 31日
担当者　　吉冨　涼
事業責任者　桑名市ブランド推進課

＜注釈２：資料の掲載＞
※本事業における資料作成や運営の一部は、一般社団法人リリースと名古屋工業大学伊藤孝紀研究室による協力・協働で成り立っており、それぞれ報告書内に掲載の際は資料出典／作成者を記載している。

はじめに

桑名市では、まちに点在するたくさんの素晴らしい素材を見つけ出し、磨き上げ、発信することで“桑名を選ばれるまち”にするため、平成26年7月に「桑名ブランドキックオフ宣言」が行われた。同時に、市が目指す姿を“本物力こそ 桑名力”というキャッチフレーズに込め、市の魅力や価値を桑名ブランドとして積極的に展開すべく、桑名ブランドに関する事項について調査及び審議を行い、意見を述べる役割として「桑名市ブランド推進委員会」を立ち上げてきた。自分たちの暮らす桑名を、誇りとプライドを持てる桑名にするために、全員参加で桑名のブランド化を推進し、平成28年度からは「桑名本物力博覧会（以下「桑名ほんぱく」という。）」という地域資源を活用した“小規模な地域体験プログラム”を開催している。

このほど実施した「桑名ほんぱく ミズベ・バル2018」は、平成23年度から国土交通省水管理・国土保全局が掲げている「河川空間を活用して街ににぎわいを！（河川空間のオープン化～都市及び地域の再生のための河川敷地の占用に関する規制緩和～）」というスローガンを受け、七里の渡し跡や六華苑など歴史資源や文化資源が集積する住吉地区の新たなブランド構築活動の一環であり、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の社会実験として執り行われた。また、今年度の社会実験は、平成28年度に実施された社会実験の続編として、前回からの学びを活かし、市のブランド推進活動ともリンクさせる部分を創出しながら、新たな観光資源を発掘するために数多くのセクターを巻き込む設計を施した。

いまや地方創生の成功モデルとして殿堂入りしている徳島県の神山町。ここですら「目に見える形でまちが変化していくのに10年はかかった」と（民間企業の社長で）立役者でありNPO法人グリーンバレー理事長である大南信也氏は、とある講演で話されていた。「桑名ブランドキックオフ宣言」から4年を経た今、こうして個社や地域やセクターの枠を越え、新しい価値を生み出そうと桑名内外の参加者・協力者が集った本事業は、これから6～7年かけて（まちのブランドを牽引できる）ポテンシャルの高い桑名・住吉地区を舞台に、知恵や繋がりや経験を活かしていく「社会実験運営部（仮称）」の本格的なキックオフとなれたのは大変喜ばしいことだった。それは2回のワークショップと事業本番を通じて、市内外の様々なステークホルダーから「もっとこうした方がいいと思う」や「前から思っていたんだけど、今回こうやって話せて本当に良かったよ」、「自分たちだけではなかなか難しいから、ぜひ今後ともお願いしますね」というように、色んな声が集まってきたことにも表れている。ヒトとまちが自らの意思で変化を起こそうと、スタートラインに立てたのは、やはり誰にでも関心を抱きやすい「食」を囲んだイベント仕立ての社会実験だったから、かもしれない。

【住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務委託】における仕様書には、三つの業務内容と目的がそれぞれ掲げられていた。結果的には、今年度の社会実験の後、桑名市ブランド推進委員会の議論を経て、まちづくりに資する協議会が設立されるに至ったが、次年度以降も食に関するテーマのイベントや事業が行われる際には、今年度の成果や課題を持って連携していく所存である。

具体的な成果物や事業内容、各々の参加者の声については、後述する資料を参照願いたいが、最後に我々が本事業で行った、コンテンツ作りのプロセスについて、簡単に共有しておきたい。これまで全国各地の自治体・事業者・食材提供者とコラボレーションして得られた経験を活かし、桑名市の潜在的な魅力を凝縮した食のコンテンツを提供した。また同時に、このイベント設計プロセスやイベント後のフォローアップ・ワークショップを通して、地元の飲食店経営者をはじめ住吉地区の賑わいづくりへ既に関心を寄せている事業者層が、自らのビジネスに繋げていく後押しを行った。事業の構成は、STEP1：地域の食材と人材を発掘するフェーズ、STEP2：キーパーソンと舞台を準備するフェーズ、STEP3：イベント共有と次年度に橋渡しをするフェーズの三段階となっている。

住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務【社会実験の事前ワークショップ】

＜事業概要＞
「桑名ほんぱく・ミズベバル2018」は、平成23年度から国土交通省水管理・国土保全局が掲げている「河川空間を活用して街ににぎわいを！（河川空間のオープン化～都市及び地域の再生のための河川敷地の占用に関する規制緩和～）」というスローガンを受け、七里の渡し跡や六華苑など歴史資源や文化資源が集積する住吉地区の新たなブランド構築活動の一環であり、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の社会実験。また、次年度以降に水辺空間等を活用して、桑名市の新たな観光資源を生み出し、地域活性化につなげるイベントにするため 、今年度は市内25名・市外25名の限定50名（完全招待制）と桑名市ブランド推進委員会の有志を対象に、協力関係者と共創する食を切り口とした実験を行った。
（※但し、2日間で予定していた一日目が台風の影響により中止となったため、実際は二日目のみ開催した）

＜プログラムの名称＞　桑名ほんぱく・ミズベバル 2018 【社会実験の事前ワークショップ】
＜プログラムの目的＞　１、本事業の概要やプログラム意図の説明
２、ワークショップ形式で住吉地区に関わる有志との意見交換
～ STEP01 UNDERSTANDING 地域の食材と人材を発掘するフェーズ～

＜実施日＞　平成30年7月19日（木）
＜実施場所＞　六華苑会議室【事前ワークショップ】

＜参加者＞　桑名市ブランド推進委員会の有志
委員長　伊藤氏（名古屋工業大学）
副委員長　諸戸氏（諸戸林業）
委員　黒田氏（オフィス クロ）
委員　松尾氏（東部商研/ザ・フナツヤ ）
住吉地区および桑名市内の有志
参加者　横井氏　(東部商研 会長/歌行燈)
参加者　安達氏　(東部商研 副会長/とらや饅頭)
参加者　長谷川氏　(東部商研/喫茶はせがわ)
参加者　平井氏　(東部商研/おおぜき)
参加者　黒田氏　(東部商研/Rocca)
参加者　長野氏　(柿安本店)
参加者　福田氏　(OTONAMIE/ゲイト)
参加者　水越氏　(諸戸ホールディングス)
国土交通省　木曽川下流河川事務所の担当者
参加者　日置氏　(国土交通省木曽川下流河川事務所)
参加者　山本氏　(国土交通省木曽川下流河川事務所)
参加者　丹羽氏　(国土交通省木曽川下流河川事務所)

＜運営協力者＞　桜井氏、風間氏（一般社団法人リリース）
奥村氏、森本氏、福田氏（名古屋工業大学伊藤孝紀研究室）

＜ワークショップ運営者＞ 吉冨、中山（特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク）

＜事業責任者＞　桑名市ブランド推進課

住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務【社会実験の事前ワークショップ】

＜事前ワークショップの実施内容＞

0．桑名市役所ブランド推進課　大野課長より事業概要の説明

1．桑名市ブランド推進委員　伊藤委員長より住吉地区の水辺活用に関するメッセージ
◎社会実験のハードのアイデアを共有する時間
・名古屋工業大学伊藤孝紀研究室より、他地域での水辺活用事例の紹介
・H 30年度水辺のイベント空間の方針紹介

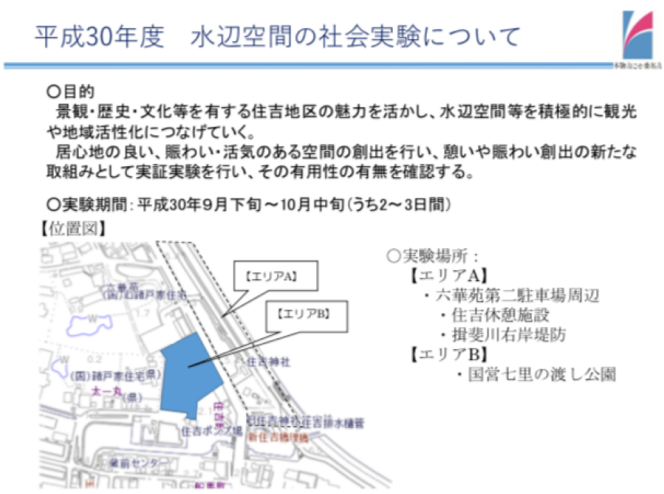
2．住吉地区の関係者の皆さんと意見交換
・問いかけ1）住吉地区での今年度のイベント、どんな協力ができそうでしょうか？
どんな協力が欲しいでしょうか？(ハードに関するリクエスト、もしくは要望)
・問いかけ2）もしも来年度以降で、水辺が活用できるとしたら！
どんな事業をやりたいですか？どんなコトをやって欲しいですか？

3．桑名周辺の食材リサーチとフードデザイナーズネットワークの紹介
◎社会実験のソフトのアイデアを共有する時間
・フードデザイナーズネットワーク吉冨より、桑名周辺の食材や他地域での事例紹介
・H 30年度水辺で食のテーブルを囲むイベント内容共有

4．住吉地区の関係者の皆さんと意見交換
・問いかけ3）住吉地区での今年度のイベント、どんな協力ができそうでしょうか？
どんな協力が欲しいでしょうか？(ソフトに関するリクエスト、もしくは要望)
・問いかけ4）今年度の社会実験に呼んでおくべき人、協力してくれそうな人はいますか？
(なるべく自分たちが声をかけられる人か、呼びたいリクエストもしくは要望)

※名古屋工業大学伊藤孝紀研究室の協力により、当日の問いかけに対する回答抜粋を一部記載

＜ワークショップ資料を一部掲載＞



住吉地区の空間資源を活用した社会実験
～「食」の使い方について～

FOOD DESIGNERS NETWORK

FDN（フードデザイナーズネットワーク）とは

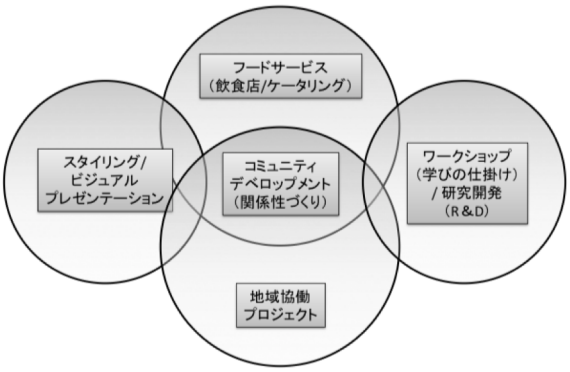
FOOD DESIGNERS NETWORK

FDNとは
～フードデザイナーという役割～

「食（FOOD）」をツールに、
関係性のデザインや経験価値の創造を
サポートする専門集団です。

- “フード”と“風土” ―自覚や気づきに必要なのは外からの目線
- ネットワーク化を図る重要性 ―つながることで拡大する食の可能性
- フードデザイナーの必要性 ―クロス・セクターによる問題への取組み

FDNとは
～フードデザイナーの活動領域～



フードと風土
～自覚や気づきに必要なのは外からの目線～

「風土」という背景を掘り下げつつ、
「FOOD」を媒体（メディア）と捉え、
地域と対象の関係づくりを支援する
こともフードデザイナーの役割です。

- 外部者視点に基づく、“食”を通じた「地域資源の再発見」や「地域課題の把握」
- 埋もれたアイデンティティに刺激を与える、学びや気づきの場づくり
- 地域の風土とFOODを伝えるコミュニケーションのデザイン

ネットワーク化を図る重要性
～つながることで拡大する食の可能性～

ネットワーク化による「つながり」は、個々の主体だけでは
挑めない複合的な食の社会問題解決の糸口となるだけでなく、
次世代のフードデザイナーへ活動の場を創出し、
新たな循環を生み出します。

- 事例の相互共有（地域で抱えている問題、成功事例）
- 学び合いによる知見のボトムアップ
- 多様なセクターによる連携促進
- フードデザイナーの活動や役割の見える化

FDNを介した多様な主体のネットワーク

＜ 3．桑名周辺の食材リサーチとフードデザイナーズネットワークの紹介資料を掲載＞

フードデザイナーの必要性
～領域横断による問題への取組み～

食に関わる社会問題は、多面的かつ解決すべき課題が多岐にわたり、専門家一人一人の力では解決できない場面が多くあります。

一方で、既存業種だけでは各分野の専門性が高く横断的な連携が進み難い状況もあり、今後はクロス・セクター（領域横断）による課題解決の仕組みが求められています。

そのためにも様々な専門家が互いの領域や専門性を認め合いつつ、課題解決を図る為の協働をコーディネートする役割が必要であり、その一つのかたちがフードデザイナーであると私たちは考えます。

FDNの取組み＆事例紹介

FOOD DESIGNERS NETWORK

FDNの取組み
～フードに関わる３つのデザイン～

- “モノ”のデザイン
  - 商品を介した関係性のデザイン
    - 商品開発、マーケティング支援
    - パッケージデザイン
- “コト”のデザイン
  - 場で感じる経験価値のデザイン
    - ツアー開発、イベント企画運営
    - ケータリング、空間演出
    - ワークショップ
- “ヒト”のデザイン
  - コミュニケーションとつながりのデザイン
    - セミナー
    - ネットワークミーティング

事例紹介①
～地域主体との協働による地域支援イベント～

- 地域資源×ローカル鉄道＝レールツーリズム
  - “さよなら屋代線” ワイントレイン＆カフェトレインの様子

事例紹介②
～つながりが生む新たな価値、ネットワークミーティング～

- FDNネットワークミーティング
  - 様々な立場で食に関わるゲストを招いたトークセッション
  - ゲストにまつわるフードが登場するギャザリングパーティー

事例紹介④

＜ 3．桑名周辺の食材リサーチとフードデザイナーズネットワークの紹介資料を掲載＞

事例紹介③
東北ケータリング
TOHOKU CATERING

FCCC共生地域創造財団
宮城の農家、漁師、酒屋、魚の卸問屋さんとのつながり

FOOD DESIGNERS NETWORK

事例紹介③
東北ケータリング
TOHOKU CATERING

つくばアグリチャレンジ（ゴキゲンファーム）
茨城県つくば市から障害者雇用、
風評被害に苦しむ福島茨城の農家支援に取り組む

FOOD DESIGNERS NETWORK

事例紹介③
東北ケータリング
TOHOKU CATERING

つくばアグリチャレンジ（ゴキゲンファーム）
茨城県つくば市から障害者雇用、
風評被害に苦しむ福島茨城の農家支援に取り組む

FOOD DESIGNERS NETWORK

事例紹介③
東北ケータリング
TOHOKU CATERING

斉吉商店の金のサンマ、高橋徳治商店のおさかな揚げ
岩手県遠野市のドライトマトなど

FOOD DESIGNERS NETWORK

桑名だからできること。とは

FOOD DESIGNERS NETWORK

桑名という場所の個性と食資源
～足元にある資源を振り返る～

- 川との関わり、交流、民の力
  - 「木曽三川」「七里の渡し」「久和奈」「自由都市」
    - 交易流通の拠点
    - 商業海運の中心地、そして商人による自由都市（十楽の津）
    - 文化的多様性（上方文化圏の東端/東日本文化圏との接点）
    - 東海道唯一の海上路

FOOD

＜ 3.桑名周辺の食材リサーチとフードデザイナーズネットワークの紹介資料を掲載＞

桑名という場所の個性と食資源
～足元にある資源を振り返る～

- 地域内の食材

ハマグリ　うなぎ　鮒（フナ）
沖しじみ（特大しじみ）　鯉（こい）　鮎（ナマズ）
海苔　モロコ　手長エビ

桑名という場所の個性と食資源
～足元にある資源を振り返る～

- 地域内の食材

牛肉　ミニトマト　タケノコ
鶏卵　トマト　みかん
鶏肉　三重なばな　いちご

桑名という場所の個性と食資源
～足元にある資源を振り返る～

- 地域内の食材

もち小麦（保田商店）　手延べ麺　しょうゆ（サンジルシ、ヤマモリ）
納豆（小杉食品）　米油　みそ（サンジルシ）
はちみつ（照養蜂場）　オリーブオイル　エスニック食材（ヤマモリ）

桑名という場所の個性と食資源
～足元にある資源を振り返る～

- 地域内の食材

オーガニックハーブ、ハーブティー　ビール（上馬、長島ビール）　コーヒー
日本茶（かぶせ茶）　日本酒（青雲、上馬）　デカフェコーヒー
ミネラルウォーター　みかんジュース

具体的なイメージづくり

（人、歴史、文化）
会場 × 食資源 × 地域特性
～組み合わせの中で考える～

- 例：　水辺（屋外）　×　食材（伊勢赤どり）　×　桑名銘物

＋

みんなで取り分けて食べるという体験

‖

「伊勢赤どりのローストチキン」

＜ 3.桑名周辺の食材リサーチとフードデザイナーズネットワークの紹介資料を掲載＞

・問いかけ1)
住吉地区での今年度のイベント、どんな協力ができそうでしょうか？どんな協力が欲しいでしょうか？(ハードに関するリクエスト、もしくは要望)

平成28年度の社会実験にも参加させてもらい、今回の会場となる桟橋の場所で、販売許可をもらってタープテントの下でみたらしを焼いて売っていた。今回もその延長のような形でできたらどうかと思う。キッチンカーの許可もとっているので、かき氷やみたらしを販売できる。

会場はいつもとは違う水辺空間ができるので、色の統一やブランドカラーを強調するのも必要だが、できれば参加者もそこに協力できる方が良い。例えばブランドカラーのものを身につけたり、持ってきたり。参加者がプラスしていくことで参加意識やイベント性をつけた方が面白くなるのではないかと思う。

ライトだけでなく、什器なども活用して統一感を出してはどうか。色を塗れないなら布なども活用したらどうか。また、ロゴマークの存在は認識していたが、100%マゼンタ・シアンであることは知らなかった。100%の意味を初めてこの場で知ることが出来たこともあり、知らない人も多いのではと思う。もう少しそういった点をアピールできるように、什器の形状や、布をかぶせるなどの工夫をしたら良いと思う。

キッチンカーと書いたが、ハードよりも先にソフトは何をするのかを考えたい。時間がない中でというのであれば、キッチンカー。持っているのかはわからないが、借りて来れば設置できる。ただ、頭の中では「誰に向けて何をやるのか」を考えたい。

船を使った協力はできるが、社会実験の開催範囲が桟橋の前だけだと狭くて船は邪魔になるだけで利用することができない。仮に諸戸氏庭園の前までであれば小さい小舟を持ち込めば、騒音もなく利用できる。陸から見る景色と船から見る景色は、目線が変わるとかなり違うため、光のオブジェなどがあれば良いが、ない場合は水辺の範囲をもっと広くしてほしい。(船が入れるように)

・問いかけ2)
もしも来年度以降で、水辺が活用できるとしたら！どんな事業をやりたいですか？どんなコトをやって欲しいですか？

集客ができて一般向けのコンテンツとして石取体験はどうか。総合型の物販とか食事だけではなくて、青空教室であったり、体験型のようなイベントをやりたいと発想していた。

陸上だけでなく水上に出る可能性を探っていた。七里の渡しなど水上交易の自由さが桑名市にはあり、川との関わりが深い。そうした歴史を踏まえると陸だけの利用はもったいないと感じる。ただ私自身は陸で暮らしており、水面のことはなかなかわからない。こうした場で水面をどう取り入れ得るのかを相談できたらうれしい。

もうすこし水面そのものの利用を広くする。だからせめて住吉の歩道橋を開放して、諸戸氏庭園周辺のレンガが水面から見られるようにする。また、桜並木の場所は雑草がとても汚い。なので、こうした社会実験をきっかけに、地域の住民があいった場所を綺麗にするきっかけになればと思う。

・問いかけ4)
今年度の社会実験に呼んでおくべき人、協力してくれそうな人はいますか？

三崎見附の付け根のところで「ものマニア」という店をやっている松平新太郎さん。同級生で桑名について色々と考えておられる方。

赤須賀漁業組合の組合長が良いと思う。ハマグリが今のような状態になったのは赤須賀漁業組合のおかげであるから。そういったストーリーを外から来た方々にお話しする良い機会にできるのではと思う。

鋳物や道具関係の事業者を呼び、食と一緒に体験いただくことができれば面白いのではと思う。あてがあれば紹介いただきたい。

ミズベリングは全国的な活動があってその中には発信力があるキーマンがいるのでそういった方が良いのでは。全体としては桑名のブランドや食の資源をPRするというのであれば外部の人が良いと思う。

＜ 2.および3.住吉地区の関係者の皆さんと意見交換による回答抜粋：Aグループより一部を掲載＞

・問いかけ1)
住吉地区での今年度のイベント、どんな協力ができそうでしょうか？どんな協力が欲しいでしょうか？(ハードに関するリクエスト、もしくは要望)

厨房のスペースなどや機材を使っていただくことや、写真スポットもいくつかありますので一般のお客様に使っていただくことを考えている。

店舗の備品や器具の貸し出しなどを考えている。量もかなりある。また、一番近い部分店を構えているので厨房の貸し出しなどもできるかと思う。

その場所らしさなどが出てこないとSNSでもなかなか発信されない。風が強いと聞いたのでプラスになるような装飾に生かせないかと布を用いると書いた。

私は物販の協力が最も大事だと思います。集客を見込めるコトやモノ。お弁当や軽食を提供するものや、マルシェのようなものを想定している。

防災のことを取り入れたい。非常時に応用できる何かにしたいと思っていて、たとえば今回のように櫓屋台を作るのであれば、避難時に体育館で過ごす際の間仕切りに転用することができるような、事前に備えるということを見据えてやることによって、イベント自体の重みが増すのではないかと考えます。

・問いかけ3)
住吉地区での今年度のイベント、どんな協力ができそうでしょうか？どんな協力が欲しいでしょうか？(ハードに関するリクエスト、もしくは要望)

三重の食材に着目したBBQイベントを考えています。素材がそろっていれば運営もできるかなと考えている。今後の水辺空間の活用を考えると、単発イベントではなく、2週間くらい継続して行えるようなイベントにするべきだと思う。

どんな方法で調理しているのかっだったり、どんな味付けなのかという地元の人しか知りえないことをイベントで活かすことができると、ここでしかできないイベントになるなと思いました。

※右欄へ続く

桑名には桑名カレーがありまして、これまで通りの調理法で料理を食べていただくだけでは魅力は伝わらないと思いますので、アレンジを加えること例えば、桑名のハマグリカレーだとか。一見単純に見えて奥が深い文化なので。

桑名の食材といえばハマグリなどがすぐに浮かぶんですが、たとえば焼き蛤などのように普通の調理法ではなくて、新しいと売り方をしたい。先ほど出ていた桑名カレーとコラボするのもいいと思うし、所在の新しい魅力を知ることでさらに桑名の魅力を知ってもらえるかなと思う。

・問いかけ4)
今年度の社会実験に呼んでおくべき人、協力してくれそうな人はいますか？

地元の生産者さんたちを挙げさせてもらいました。具体的には、サクラポーク様やハマグリの生産者さんたちをお呼びして、活用法などをお披露目をすることによって喜んでいただけると思う。

三重のご当地アイドル「きらフォレ」を呼びたいと思います。あまり浸透していませんが、東海地域では、人気を得ているグループです。

私も若手の生産者さんをターゲットにしたい。次の世代につないでいくことによって、継続的に今後の水辺の活用を考えたときに有効なのではないかと思います。

私は以前全国の地域プロデュサーが集まる会に参加したときに、地域の魅力を発信する際に、参加者を惚れさせることのできるカリスマ性を持った人物（生産者や事業者）というのがカギになることを感じました。地域のことを魅力的に語れる人をお呼びして、その人にまた会いに来たくなるくらいになるといいと思う。

ハマグリなどの生産に携わる人も肉や野菜と同じように生産者として、作った人の顔の見えるイベントになるといいのではないか。

＜ 2.および3.住吉地区の関係者の皆さんと意見交換による回答抜粋：Bグループより一部を掲載＞

住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務【社会実験の本番】

事業概要
「桑名ほんぱく・ミズベバル2018」は、平成23年度から国土交通省水管理・国土保全局が掲げている「河川空間を活用して街ににぎわいを！（河川空間のオープン化～都市及び地域の再生のための河川敷地の占用に関する規制緩和～）」というスローガンを受け、七里の渡し跡や六華苑など歴史資源や文化資源が集積する住吉地区の新たなブランド構築活動の一環であり、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の社会実験。また、次年度以降に水辺空間等を活用して、桑名市の新たな観光資源を生み出し、地域活性化につなげるイベントにするため 、今年度は市内25名・市外25名の限定50名（完全招待制）と桑名市ブランド推進委員会の有志を対象に、協力関係者と共創する食を切り口とした実験を行った。
（※但し、2日間で予定していた一日目が台風の影響により中止となったため、実際は二日目のみ開催した）

＜プログラムの名称＞　桑名ほんぱく・ミズベバル 2018 【社会実験の本番】
＜プログラムの目的＞　1、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の利活用社会実験
2、ブランド推進委員会の有志によるアンケート協力（名古屋工業大学）
～ STEP02 CREATING キーパーソンと舞台を準備するフェーズ～

＜実施日＞　平成30年9月22日（土）18:00～20:00
＜実施場所＞　三重県桑名市住吉地区(揖斐川右岸堤防の遊水池)

＜参加者＞　桑名市ブランド推進委員会の有志
委員長　伊藤氏（名古屋工業大学）
副委員長　諸戸氏（諸戸林業）
委員　松尾氏（東部商研/ザ・フナツヤ ）

※当日の招待者リスト、および当日の参加者一覧は別紙名簿を参照

＜運営協力者＞　桜井氏、風間氏（一般社団法人リリース）
奥村氏、森本氏、福田氏、他7名（名古屋工業大学伊藤孝紀研究室）

＜ワークショップ運営者＞ 吉冨、小枝指（特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク）

＜事業責任者＞　桑名市ブランド推進課

住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務【社会実験の本番】

＜ 当日配布した案内パンフレット：名古屋工業大学伊藤孝紀研究室の協力により作成、メニューほか提供＞

【 Food Menu 】
- 木曽三川鰻のパイボート
- 山の幸（クリとイノシシのピンチョス）
- 伊勢赤どりのグジェール（グジェールにレバーペースト）
- 川のブイヤベース
- 赤須賀の恵とかわふぐのパエリア ～山の幸を添えて～
（ハマグリとオキシジミと川ふぐのパエリア
／牛蒡のフリット）
- もち麦のチョップサラダ
- 伊勢茶の香り蒸し（蒸し野菜）
- 野菜のプロシェット（秋野菜の串焼き）
- さくらポークのコンフィの炭火焼き
- 山嘉牛の鉄板焼き
- 低温熟成揚げたて牛筋カレーパン
- 地場産ミルクのコールドストーンアイス

【 Drink Menu 】
ウェルカムドリンク：
氷出しかぶせ茶

乾杯ドリンク：
日本酒カクテル（ゆずと蜂蜜入り予定）
アイスハーブティ（オリジナルブレンド）

食事中にバーカウンターにて提供したドリンク：
日本酒（久波奈） ／ 日本酒（青雲）
上馬ビール ／ 長島ビール
アイスハーブティ ／ ミネラルウォーター

デザート時のドリンク：
デカフェコーヒー「DECACO」
（カフェ・ド・アン・ダニエルズによるロースト）

【 Food Menu の解説】

1．木曽三川鰻のパイボート

地元の木曽三川鰻を使用したアミューズ。ボート型のパイを船に見立て、スタートと出向のイメージを重ねた。

2．山の幸（猪・栗）

秋に向かう季節をイメージして山の恵みである栗と猪肉のピンチョス。ピンチョスを旗に見立ててブランドイメージを反映した。

3．伊勢赤どりのグジェール

グジェールとは、アミューズなどに用いられる甘みのないチーズ風味のシュー生地。今回は、グジェールに県産の伊勢赤鶏のレバーペーストをトッピングしたフィンガーフードとして提供。

4．川のブイヤベース

ブイヤベースは、地元の魚貝類を香味野菜で煮込むフランスの鍋料理。通常は海の幸でつくられるが、今回は対象地を考慮して手長エビ、モロコといった上流（河川）の食材と、オキシジミ、スズキなどの下流（汽水～海水）の食材を中心に組み合わせ、木曽三川の上流から下流までをつなぐイメージのメニューとして考案した。提供時は、上に泡をふわっと盛って提供、目で見ても楽しめるように工夫を図った。

5．赤須賀の恵とかわふぐのパエリア～山の幸を添えて～

大鉄板で提供するパエリア。赤須賀の代表的な恵みであるハマグリに加えて、上流域ではよく食されてきた食材でもあるナマズ（桑名ではあまり定着していないようであったが、古くから川フグとも呼ばれる）を用いた。このメニューは、上流と下流のコラボレーションという視点のほかにも、事前調査の中で知った川フグという名前のキャッチーさを活かしつつ、ゲストがあまり食べたことのない食材を用いた料理を提供するというチャレンジを試みた。

6．もち米のチョップサラダ

桑名の市内業者である保田商店さんが取り扱う「もち小麦」を用いたメニュー。モチ性の大麦はよく見かけるが、モチ性の小麦は珍しい食材。通常は粉にしてから用いるが、今回はあえて異なる提供方法として、粒のまま利用した。

7．伊勢茶の香り蒸し

熱した石をせいろの下に仕込み、そこに伊勢茶を流しかけることで伊勢茶の香りと蒸気で温野菜を仕上げるメニュー。夜肌寒いことを想定し、会場にて湯気が出る演出とともに、提供時に温かさを保てる料理として提供した。

8．野菜のプロシェット

今回事前のWSでBBQ方式が良いとの意見が多かったことを受けて、もともと火を通した野菜を串にさして炭火で加熱して仕上げた。前半は会場の演出としてディスプレイしておき、その後に炭火で加熱し焼き目をつけてから提供した。

9．さくらポークのコンフィの炭火焼き

メイン料理。三重県の銘柄豚さくらポークをあらかじめコンフィしたものを、当日は炭火で焼き上げて提供。ソースは3種類（桑名産の海苔を使った醤油麹、地元野菜のタルタル、青蜜柑を使ったオニオンポン酢）

10．山嘉牛の鉄板焼き

メイン料理。地元産牛肉のステーキ。とても良いお肉なのでできるだけシンプルなメニューとして提供した。

11．低温熟成揚げたて牛筋カレーパン

地元食材と揚げたてにこだわり、低温熟成させた県産小麦を使ったパン生地に山嘉牛のスジ肉を煮込んだカレーを包んだカレーパン。

12．地場産ミルクのコールドストーンアイス

四日市酪農のアイスをベースに、クラッカーのようにクリスピーな食感のあるものをトッピングに用いたデザート。

平成３０年８月某日

各位

桑名市長　伊藤 徳宇
（桑名市役所ブランド推進課）

ー桑名市住吉地区の水辺を活用した社会実験ー
「桑名ほんばく・ミズベバル 2018」へのご案内について

残暑の候、益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

本市では、まちに点在するたくさんの素晴らしい素材を見つけ出し、磨き上げ、発信することで“桑名を選ばれるまち”にするため、平成 26 年 7 月に「桑名ブランドキックオフ宣言」を行いました。同時に、本市が目指す姿を“本物力こそ、桑名力”というキャッチフレーズに込め、本市の魅力や価値を桑名ブランドとして積極的に展開すべく、桑名ブランドに関する事項について調査及び審議を行い、意見を述べる役割として「桑名市ブランド推進委員会」を立ち上げて参りました。自分たちの暮らす桑名を、誇りとプライドを持てる桑名にするために、全員参加で桑名のブランド化を推進しており、平成 28 年度からは「桑名本物力博覧会（以下、桑名ほんばく）」という地域資源を活用した“小規模な地域体験プログラム”を毎年秋に開催しております。 ▸▸参考 URL：https://kuwanahonpaku.net/

このほど実施する「桑名ほんばく・ミズベバル 2018」は、平成 23 年度から国土交通省水管理・国土保全局が掲げている「河川空間を活用して街ににぎわいを！（河川空間のオープン化～都市及び地域の再生のための河川敷地の占用に関する規制緩和～）」というスローガンを受け、七里の渡し跡や六華苑など歴史資源や文化資源が集積する住吉地区の新たなブランド構築活動の一環であり、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の社会実験となります。つきましては、本年当該実験を執り行うにあたり、本市のブランド推進活動をご理解いただくとともに、次年度以降に水辺空間等を活用して本市の新たな観光資源を生み出し、地域活性化につなげるイベントにするためにご招待いたしたく、（ブランド推進委員の●●氏より招待枠に推薦のお名前を頂戴しましたので、）本状をもちまして下記概しのご案内を申し上げます。

なお、今年度の「桑名ほんばく・ミズベバル 2018」は、市内 25 名・市外 25 名の限定 50 名の皆様（完全招待制）と桑名市ブランド推進委員会の有志が集い、協力関係者と共に創り上げる社会実験となります。将来的には、本社会実験の成果を活かしながら継続して取り組むことで、住吉地区のブランディングにつながるイベントを創出し、新たなチャレンジを始めたい民間事業者や水辺活用アイデアを実現したいと思っている方々との橋渡し役を担っていきたいと考えております。そのためブランド推進委員会として、幾つかのお願いと事前・事後アンケートのご協力を相談させていただきたく、予めご理解ください。不慣れな点が多々見受けられるかと拝察しますが“桑名の本物力を磨き上げ、発信することで選ばれるまち”にすべく、お力添えを賜われましたら幸いです。今後の取り組みの参考といたしますので、御多忙の折、大変恐縮ではございますが、何卒お引き受けいただきますようお願い申し上げます。

記

１　日　程　　平成３０年９月２１日(金)、２２日（土）　開場１７：４５ー

２　時　間　　１８：００～２０：００　（※終了時間は多少前後する場合があります）

●駐車場の用意はありますが、数に限りがあるため、桑名駅東口から住吉地区への市バス臨時運行を行います。詳しくは、駅のバスロータリーに案内を掲示しますので、なるべく公共交通機関か民間タクシーのご利用を検討ください。

●本社会実験の会場では、アルコールを含む飲料の提供を予定しております。飲酒をご希望の方の運転はお控えください。（ノンアルコールも用意あり）

３　テーマ　　「フードと風土 ー自覚や気づきに必要なのは外からの目線ー」
“風土”という言葉を掘り下げ、“FOOD”を媒体（メディア）と捉えた時に地域と対象の関係づくりを支援する役割となれるフードデザイナーを召喚し一夜限りの特別なケータリング・ミズベバルを河川空間に出現させます！

●地域をものがたる食材をピックアップ（画像はイメージ、変更の可能性あり）

４　背　景　　東海道五十三次の《七里の渡し》が示すように、桑名へ注ぐ木曽三川の流域は《広い経済圏》として捉えられ、人・物・知恵・技術などが盛んに交わり、蓄積されてきた文化や歴史が住吉地区には色濃く残っています。そこで今年度の社会実験では、これらを現代の文脈に紐付けて「河川の周辺領域の創造的な活用方法」を模索するために、「三本の川に見立てたテーブル」を囲みながら、流域内外の人・物・知恵・技術が交わる機会を実施したいと考えました。これは単に食事をするイベントでなく、21 世紀の桑名にとって、また国内各地の《ミズベ空間や地域資源をこんな風に活用できないか？》と試行錯誤する場へと昇華できるよう、幅広い方々にお力添えをいただいた企画になります。

５　内　容　　ケータリング・ミズベバルでの想定プログラム
1、開会の挨拶と趣旨説明
2、乾杯挨拶　ーテーブルを囲んで食事のプレゼンテーションー
3、歓談　ー参加者紹介とアンケート相談ー　※メイン料理とデザートあり
4、閉会の挨拶

６　場　所　　三重県桑名市住吉地区（揖斐川右岸堤防の遊水池）
※会場へのルート等をお探しの際は、堤防脇の住吉神社を目印に検索ください

８　運　営　　主催：桑名市役所ブランド推進課
協力：桑名市ブランド推進委員会、一般社団法人リリース
運営：NPO 法人フード・デザイナーズ・ネットワーク

７　費　用　　桑名近郊より地域をものがたる 50 名分の食材と飲料を調達させていただき、一層ご参加の皆様と特別なイベントを実現催したくお一人 4,000 円（税込）を飲食原材料費として、会場入口にて運営側が申受けます。領収書をご希望の方は御宛名と但書き（イベント参加費等）を申込時にお知らせください。

８　お願い　　住吉地区の水辺を活用した社会実験に伴い、アンケートを実施して参ります。ブランド推進委員会を率いる、伊藤委員長が研究室を構える名古屋工業大学の研究生より、申込された方へ別紙にてお願いを後送させていただきます。（申込された方へは９月 10 日頃に雨天時の判断など別途案内を送付予定）

９　申　込　　桑名市役所ブランド推進課へメールか FAX にてお申し込みください。
その際には御名前、所属、肩書き、電話番号、など連絡先をご記入の上タイトルを「桑名ほんばく・ミズベバル 2018 参加申込」としてお送りください。
※申込締切は【平成 30 年 9 月 7 日(金)15:00 まで】とさせていただきます。

＜本件に関するお問い合わせ＞
〒５１１－８６０１三重県桑名市中央町２－３７
桑名市役所　ブランド推進課　担当：大野、石神、出口
TEL/FAX:0594-24-1258/2474　E-MAIL:brand@city.kuwana.lg.jp

＜ 招待者へ送付した案内文：一般社団法人リリースの協力により作成、テーマ及び企画概要を提供 ＞

住吉地区の空間資源を活用した社会実験運営業務【社会実験の振り返りワークショップ】

事業概要
「桑名ほんぱく・ミズベバル2018」は、平成23年度から国土交通省水管理・国土保全局が掲げている「河川空間を活用して街ににぎわいを！（河川空間のオープン化～都市及び地域の再生のための河川敷地の占用に関する規制緩和～）」というスローガンを受け、七里の渡し跡や六華苑など歴史資源や文化資源が集積する住吉地区の新たなブランド構築活動の一環であり、期間限定イベントの体裁をとった河川空間の社会実験。また、次年度以降に水辺空間等を活用して、桑名市の新たな観光資源を生み出し、地域活性化につなげるイベントにするため 、今年度は市内25名・市外25名の限定50名（完全招待制）と桑名市ブランド推進委員会の有志を対象に、協力関係者と共創する食を切り口とした実験を行った。
（※但し、2日間で予定していた一日目が台風の影響により中止となったため、実際は二日目のみ開催した）

＜プログラムの名称＞　桑名ほんぱく・ミズベバル 2018 【社会実験の振り返りワークショップ】
＜プログラムの目的＞　1、完全招待制による食を切り口とした河川空間の利活用社会実験報告
2、ブランド推進委員会（名古屋工業大学）によるアンケート調査報告
3、次年度以降に向けた取り組みについてディスカッション
～ STEP03 REALIZING　イベント共有と次年度に橋渡しをするフェーズ～

＜実施日＞　平成30年10月24日（水）14:00～16:30
＜実施場所＞　はまぐりプラザ3F大研修室【事後ワークショップ】

＜参加者＞　桑名市ブランド推進委員会の有志
委員長　伊藤氏（名古屋工業大学）
委員　松尾氏（東部商研/ザ・フナツヤ ）
住吉地区および桑名市内の有志
参加者　横井氏　(東部商研 会長/歌行燈)
参加者　安達氏　(東部商研 副会長/とらや饅頭)
参加者　長谷川氏　(東部商研/喫茶はせがわ)
参加者　平井氏　(東部商研/おおぜき)
参加者　水越氏　(諸戸ホールディングス)
国土交通省　木曽川下流河川事務所の担当者
参加者　日置氏　(国土交通省木曽川下流河川事務所)

＜運営協力者＞　風間氏（一般社団法人リリース）
奥村氏、森本氏、福田氏（名古屋工業大学伊藤孝紀研究室）

＜ワークショップ運営者＞ 吉冨（特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク）

＜事業責任者＞　桑名市ブランド推進課

開催概要

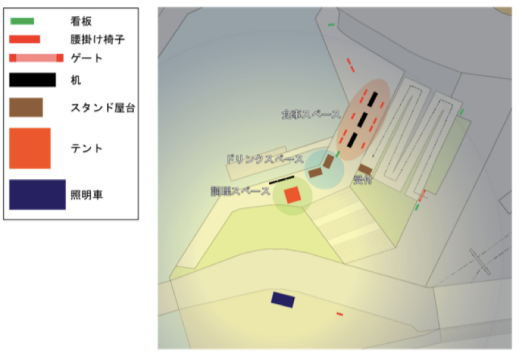
日付	■9月21日	■9月22日
開催有無	中止	決行
時間		18:00～20:00
天候	雨	曇りのち晴れ
参加者		36名 （市内 18 名、市外 18 名）
開催場所		桑名市住吉町 防災桟橋周辺

開催概要

会場設営

会場設営

会場設営



＜ 1、完全招待制による食を切り口とした河川空間の利活用社会実験報告で用いた資料を一部掲載＞
資料作成：名古屋工業大学伊藤孝紀研究室
素材提供及び制作協力：特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク

食事スペース

木曽三川をモチーフに3脚の長机を配置

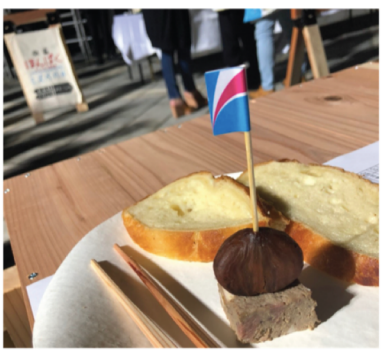
食事スペース

地元木材を使用した腰掛けベンチを配置

事前調理風景

事前調理風景

社会実験におけるブランドイメージの展開



ドリンクスペース

＜ 1、完全招待制による食を切り口とした河川空間の利活用社会実験報告で用いた資料を一部掲載＞
資料作成：名古屋工業大学伊藤孝紀研究室
素材提供及び制作協力：特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク

食事スペース(料理紹介)

1. 木曽三川鰻のパイボート

食事スペース(料理紹介)

2. 山の幸(猪・栗)

食事スペース(料理紹介)

3. 伊勢赤どりのグジェール

食事スペース(料理紹介)

4. 川のブイヤベース

食事スペース(料理紹介)

5. 赤須賀の恵とかわふぐのパエリア
～山の幸を添えて～

食事スペース(料理紹介)

6. もち小麦のチョップサラダ

＜ 1、完全招待制による食を切り口とした河川空間の利活用社会実験報告で用いた資料を一部掲載＞
資料作成：名古屋工業大学伊藤孝紀研究室
素材提供及び制作協力：特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク

食事スペース(料理紹介)

7. 伊勢茶の香り蒸し

食事スペース(料理紹介)

8. 野菜のブロシェット

食事スペース(料理紹介)

9. さくらポークのコンフィの炭火焼き

食事スペース(料理紹介)

10. 山嘉牛の鉄板焼き

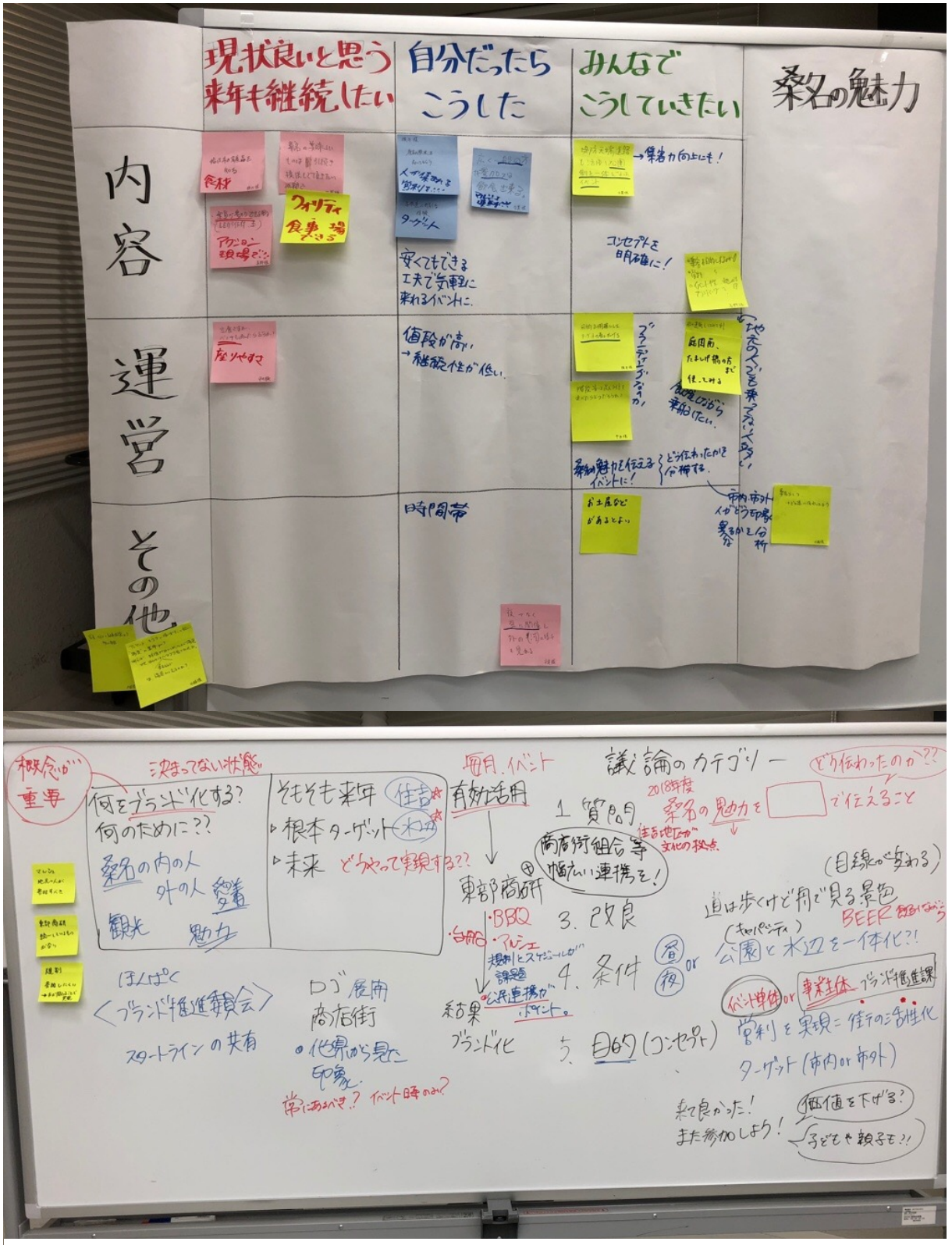
食事スペース(料理紹介)

11. 低温超熟成揚げたて牛筋カレーパン

食事スペース(料理紹介)

12. 地場産ミルクのコールドストーンアイス

＜ 1、完全招待制による食を切り口とした河川空間の利活用社会実験報告で用いた資料を一部掲載＞
資料作成：名古屋工業大学伊藤孝紀研究室
素材提供及び制作協力：特定非営利活動法人フードデザイナーズネットワーク



＜ 3、次年度以降に向けた取り組みについてディスカッションした際のメモ・記録写真を掲載＞

今年度の成果と次年度以降の事業計画（案）

まず、今年度の目的であった「食を通じて地域内外における領域横断的な共創」を図る点においては、下記の通り３つの成果と、次年度に向けた２つの提案が生まれたことを報告したい。また今年度は、住吉地区の水辺を利活用する過程の中で、桑名に眠っている地域資源を掘り起こし、新たな視点で磨き上げる中で「本物」の観光資源や地域活性エリアを作っていこうと率先して力を貸してくれた方々と少数精鋭で社会実験することになり、我々は特に地産地消する食材や食資源を見出すことに注力してきた。それには敢えて「地域外から見た価値・意外な組み合わせ・伝わり易いストーリー」を意識した美味しく驚きのあるメニューづくり、木材をふんだんに活かした空間づくりなど、様々な仕掛けをシェフや連携事業者等と創意工夫しながら多くの時間を費やしてきた。この過程で得られた多様な協働の機会は、当日に至る準備から撤収作業を含めて多岐に渡っており、協力を賜った全関係者に感謝を申し上げたい。

１．　今年度の成果：桑名市内外における本物を求める人たちの声を集められたこと

・これまでの歴史や文化資源が集積し、木曽三川の上流から下流まで様々なヒト・モノ・コトが一堂に会してきた住吉地区だからこそ、これからの拠点に相応しいと地域外の人たちには伝わっていた。
・桑名の名物、特徴がはまぐり以外にも様々あることを知ってもらうのに、食の切り口が有効だった。
・この視点は桑名外の人だけでなく、地域内の人たちにも発信していく方が良い、との意見が多かった。
・木曽三川の上流から下流まで視野を広げ、新たな食材や斬新な食べ方を知ることが出来たので、これらの説明（物語ること）はもっと伝えたり、広めたりすると、社会実験の効果は一層高まるだろう。

２．　今年度の成果：今後も住吉地区で継続してイベントを開催したいという声が出てきたこと

・振り返りのワークショップでも「住吉地区を有効活用できるように、特定の日に何かやっているようにしていくといい。この時に行けば、何かやっていると認知されるといい」という意見が出ていた。
・地域のことは、その地域内の人たちだけで完結してしまいがちだが「住吉地区を活性化したいという目的に賛同してくれる人で、新たにまとまればいい。住んでる場所は関係ない」との声があった。
・公園との連携や木材（ベンチ等）を活用した空間整備、今後イベントを行っていくことを前提とした照明環境についての具体的な提言や意見交換が生まれていた。

３．　今年度の成果：住吉地区のブランディングやイベント運営を担っていく組織が立ち上がったこと

・来年もイベントを望む一方で、また社会実験スタイルでいいのか？やる場合の実施主体はどこか？といった議論が起こり、振り返りワークショプの後に継続検討するための「協議会」が設立した。
・住吉地区の公園や河川エリアでイベントを開催するにあたって、許可を受けるための組織ができた。
・今年は＜事前と本番と事後の全３回の場＞を通じて、住吉地区で商いをされている方々とブランド推進委員の有志が深く議論できる機会となり、社会実験の個別成果も次年度に活かせることとなった。

４．　次年度への計画：今年度発掘した食材や開発したメニュー（調理や提供方法）を引き継ぐこと

・来年もイベント等を行う際は（今回クローズドな実験だったため）一般の方にも食べてもらう機会を作れるよう、次年度の前半に今年度のシェフを有償で招聘し（前述の協議会関連事業者に対して）指導やレシピを共有する機会を設けるべきと考える。また今回、河川エリアでイベントを開催するにあたり屋外における調理の難点など、得られた経験・情報を会議等で共有していく必要がある。

５．　次年度への計画：資金や人的資源もクローズドからオープンなイベントへ昇華させること

・前述の協議会運営にも関わるが、次年度は早期にブランド推進委員会の前後で、住吉地区でのイベント内容やベンチ設置など空間演出について等、連携する会議体を設ける必要がある。また運営費用については、ふるさと納税基金だけでなく、クラウドファンディングなど地域を巻き込んだ資金集め＝注目を地域内外から得た状態で、広く発信されるイベントが望ましい。
・資金だけでなく地元企業や信用金庫等の金融機関が、人的支援（ボランティア）で運営面をサポートしてくれることにより、地位事業者や行政との連携強化、地域ブランディングにつながる。