

※文字の大きさは Meiryō UI / 12ポイント以上とし、行間・文字間、上下左右の余白は変更しないでください。
 ※具体的に示したい図、写真、表、グラフなどは、(写真1) (表1) などと文中に記載し、右ページに(写真1) (表1) などと表記の上、貼り付けてください。
 ※文章と図等を組み合わせながら作成することも可能です。各項目の枠の上下幅は変更可能です。
 ※いずれの場合も、必ず A3 片面 1 枚におさまるように作成してください。ファイルサイズは 5 MB 以下としてください。

エントリー学校名：山梨県立北杜高等学校

活動名：
 食杜北杜プロジェクト
 ～住み続けられるまちづくり実践～

解決すべき課題：【資料1】
 現状と課題①八ヶ岳、南アルプスで育まれた豊かな水や自然環境を背景に、多くの農産物が採れ、域内地域資源を活用した食品を製造する企業が多い。しかし、地域の食品関連企業は、一丸となって北杜市ブランドを訴求できていない。
 現状と課題②市内には大学がなく、進学や就職にともなう転出が著しい。市外進学者や就職した若者が戻ってくる割合も年々低下。若者は市内の魅力ある地域資源や中小企業への理解が総じて高くない。

目標・方針：【資料2】
 SDGs の開発目標を視野に入れ、プロジェクトを推進することで、域内外の人々が地域の魅力を再認識し、住み続けられるまちづくりを実現する。

活動内容：【資料3】
域内①ワークショップを通して次世代を担う
 【高校生×中小企業者（新規創業者含む）による共同商品開発の実施】
 ・魅力ある地域資源の再発見ワークショップ、商品開発アイデア出しワークショップの実施
 ・中小企業者と高校生によるマーケティング戦略の立案
 ・統一した北杜市ブランド「食杜北杜」のもとで魅力ある地域資源を活かした新商品開発
 ※域内中小企業者 8 社、北杜高校 2, 3 年生（80 名程度）の連携により実施
 ②共同開発商品の地元常設販売の実施
 ・地元駅構内、道の駅、スーパーマーケット等での常設販売
 ⇒次年度以降も継続
域外③都内における販売会等を通じた魅力発信プロモーション
 ・北杜市ブランドのもと共同開発した北杜市内中小企業者商品の都内販売

活動の成果：
中小企業者に対して、①多角的な意見を取り入れた新たな商品開発・②域内外で稼ぐ力の醸成・③次世代の若者への情報発信・④域外へ魅力発信⇒北杜市の交流人口の増加
次世代の若者に対して、①地域の素晴らしさを再認識・②北杜市への郷土愛の醸成・③定住及び U ターンの増加・④地域課題解決型キャリア教育の推進・⑤進路の選択肢の増加

アピールポイント（アイデアや工夫）：
 本校は、北杜市役所と包括連携協定を結んでおり、現在商工食農課と SDGs 開発目標に基づいた「山梨県北杜市における『食と農』を活かした住み続けられるまちづくり推進プロジェクト」の中で「食杜北杜」の地域ブランド展開を行なっている。昨年度、地域の 10 事業者の協力を得て商品を完成することができた。今年度も継続的な商品開発および P R 活動を計画している。

【資料1】
 山梨県北杜市における「食と農」を活かした住み続けられるまちづくり推進プロジェクト

【資料2】
 事業名:「食と農」を活かした住み続けられるまちづくり推進プロジェクト
 取組内容の概要:「次世代を担う高校生」×「地元事業者」×「地域資源」による「ほくとブランド」の構築と発信

【資料3】
 山梨県北杜市における「食と農」を活かした「住み続けられるまちづくり」推進プロジェクト連携事業者

No.	事業者名	商品	こんなお菓子です
1	白州洋食株式会社	飲料、ヨーグルトなど各種調味料	北杜市産ブルーベリー(大粒)や特産「北杜産」をブレンドし、白州の良水で仕込んだ飲料の製造販売を行っています。
2	手作り和・洋菓子「秋月」	地域で採れる果や葉、豆の餡、豆餡、また北杜産米(農林4号)など豊富な素材を使い、甘さ控えめでヘルシーな和洋菓子を作っています。	
3	合興製菓株式会社	菓子全般	明治35年創業。「地域振興」にこだわりの、製菓家や南アルプスの天然水等を使用し、本物の和菓子作りを心がけています。
4	西田会社製菓法人 清野ジャム	ジャムなどの惣菜、惣菜菓子など	平成15年4月、農業と製菓の協働と地域振興を目的に創設。地域振興を目的とした山梨産代表する特色あるジャム製造を目標としています。
5	柿木の村FLOCK	ロールのクッキー、クラフトロールなど	本社が強い地域資源であるカシミアを軸に、自然素材を使用したピッツァや各種の和菓子を製造しています。他社にも取り寄ります。
6	国策子月 和菓子	和菓子	北杜産の食材をふんだんに取り入れた和菓子のほか、季節の和菓子や昔ながらの和菓子も取り寄っています。
7	関本食品工業株式会社(つらつら)	ハム、ソーセージ、ベーコン、焼菓など	1968年5月の創業以来、こだわりの肉と美味しい調味料、豊かな自然恵みを生かして、多くのホテルやレストランで好評をいただいています。
8	米野plus	米粉のパン、お菓子、パウチドレーズ、ラスクなど	地元産の産物や旬などの食材や、米粉を使用した製品を開発を行い、白州の魅力を盛り込んだ商品づくりをしています。

【協力事業者】

【ふるさと返礼品に採用】

【R1 年度開発商品】

【事業者とのワークショップ】

【事業所での実習】

【販売実習】

【北杜市より修了証】