

消費者の思いを産地につなぐ役目、新しいタイプの普及指導員に！

株式会社ぐるなび&国立大学法人東京海洋大学

●普及指導員派遣研修の狙い

食の6次産業化を進める上で、日本全国の地域毎に戦略的に進められている「地産地消」に加え、「地産他消（地域産品の消費を他の地域、全国に展開する活動）」、特に一大消費地である都市部での消費につなげる「地産都消」を戦略的に展開することが重要であると考えています。また、最終ユーザーである一般消費者の存在に加えて、外食産業というマーケットを念頭におくことが重要と考えます。

ぐるなびは、この外食産業の活性化をめざし、インターネット検索サイトとしての新しいビジネスモデルを確立し、1996年6月の開設以来、多くの飲食店とユーザーに支えられ成長し、日本最大規模の飲食店検索サイトとなりました。

現在、ぐるなびがこれまで培ってきた飲食店と消費者のネットワークを「資産」として活用し、地方の産品を都市部の飲食店を通じて拡販するお手伝いを行っています。また、東京海洋大学との連携事業を通じて、技術開発・知的財産面も考慮した形での地方の産品の拡販に向けたお手伝いを行っています。このように、ぐるなび、東京海洋大学の展開するBtoB、BtoCの取組を通じた「生産者」、「飲食店」、「消費者」をつなぐ新たな形のフードビジネスを進めて行く中で、日々地域で生産者を指導する普及指導員等のみなさまに、6次産業化の重要な視点である、消費者の思いを産地につなぐ役目としての新しいタイプの普及指導員を目指していただきたいと考え、研修を実施させていただくこととしました。

受入機関の概略（産地活性化に向けた取組）

【ぐるなびの取組】

ぐるなびは、レストランが必要とする全てのサービスをご提供することを目的に、“レストランのサポーター”として1996年に事業を開始しました。以来、インターネットやモバイルの飛躍的な進化とともに、「ぐるなび」はレストラン検索サービスの先駆者として多くの方々からご好評を頂いています。この「インターネット検索サイト」としての実績をもとに、外食に関するデータや飲食店・消費者とのネットワークを駆使し、地域振興の取組みや、食関連企業等のプロモーション支援を行い、全国の産地の生産者の思いを消費者に伝える伝道師としての役割を担っています。

【東京海洋大学の取組】

東京海洋大学産学・地域連携推進機構は、海洋の科学と技術に関する研究ニーズの開拓や共同研究の推進、国内外における産学官や関連産業・拠点との連携活動およびこれらの成果にかかわる知財の創出と技術移転を推進する組織です。東京海洋大学では、日本全国の地方に点在する水産都市振興を目的として、地域ブランド等を都市部向けに紹介する「地産都消」の取組みを展開してきました。都市部の一般消費者を主な対象とする「水産都市フェア」は、年1回大学内で開催される学園祭を活用し実施しています。

【ぐるなびと東京海洋大学の連携事業】

平成21年より、地方産品を都市部での消費につなげる活動として、都市部飲食店を主な対象として、新メニュー開発を通じた新たな需要掘り起こし・拡大に結びつける「ふるさと食材活用セミナー」を実施しています。この取組は、ぐるなびとの信頼関係がある飲食店のニーズと、東京海洋大学との信頼関係がある生産者のシーズを結びつける新たなマッチングと捉えています。生産者には、料理人や料理人を通じて消費者と接して都会のニーズを把握していただき、地方産品の認知度アップ、拡販向上を目的としていただきます。また、都会の消費者や料理人には、生産者の地域、商品に対する熱い思いを理解していただき、地域の食材の認知度アップ、取引アップを目的としていただきます。これらのことから、収益性の乏しいとも言われている一次産業の六次産業化に貢献する取組を展開しています。



図1 各地で進められる「地産地消」活動



図2 都市での消費を促す「地産都消」活動

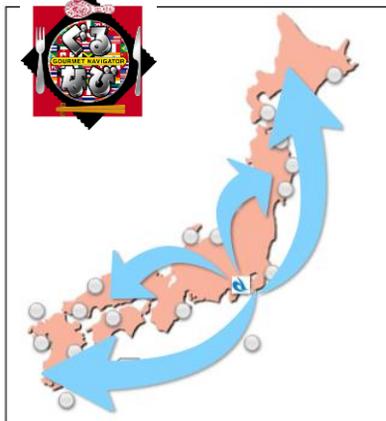


図3 ぐるなびの「地産他消」活動

東京海洋大学とぐるなびの産地振興
地産都消から全国展開(地産他消費)へ

●実施準備・検討過程

今回の研修は、ぐるなびの取組、ぐるなびと連携事業を進めている東京海洋大学の取組を通じて、地域産品の拡販に向けた戦略策定のヒントを得ていただくものとして研修計画を立案しました。

そのため、研修受講者である普及指導員4名の方に、研修開始前に、各自の所属機関における現在の活動の中で取り扱っている食材の中から、拡販を進めたいと考える食材を決定いただき、その食材の特長、出荷情報、販路等の各種情報を整理していただくとともに、当該食材が6次産業化を進めるにあたって抱えている課題・対策案を予め検討いただくこととしました。

その結果、6次産業化における各ステップ（生産、加工、流通、販売、その他）別に抽出された課題・対策案の検討内容の充実度合いに偏りが見られました。具体的には、普及指導員の方々が日々の業務で接している頻度の高い、「生産」、「加工」段階での内容充実が高い傾向が見受けられました。本研修では、6次産業化を念頭に地域産品の拡販に向けた戦略策定を進めていくことから、参加者全員の共通認識として、以下3点を研修の目指すこととして整理しました。

【研修の目指すこと】

(1) ニーズプル型での一次産品の拡販を実践に結びつけること。

普及指導員の方々は、生産者と普段から接していることから、生産者の食材育種に対する思いや産品の特長などについて非常に沢山の情報をお持ちなのですが、今後、実効性ある形で地域産品の拡販を進めていただくためには、エンドユーザーのニーズの把握を行っていただくことを、取組の中に新たに組み込んでいただく必要があると考えました。今回の研修で、そのヒントを得ていただき、研修終了後、所属機関で実践に結びつけていただきたいという思いから、掲げました。

(2) 自らの保有するリソースを改めて整理し、このリソースを最大限活用し、実践に結びつけること。

普及指導員の方々は、日々生産現場に足を運び、多くの生産者の悩みなどに耳を傾けアドバイスを行っていらっしゃいます。そのアドバイスは普及指導員の方それぞれが保有する技量に依るところが多い傾向があるのではないか、もっと、所属機関、所属地域等のリソースを活用することで、より実効性が高まるのではないかと考えました。今回の研修で、改めて自身の所属する機関や地域のリソースを見つめ直し、そのリソースを最大限活用することで、地域産品の拡販を実効性ある形で進めていただきたいという思いから、掲げました。

(3) 自らの取組の目標と課題を、“具体的に”定め、実践に結びつけること。

地域産品の拡販に向けた戦略策定を行う上で、最終目標を決定するわけですが、その定めた目標が、目標ではなく手段となっている場合が多く見受けられました。真の目標を定めるためには、まず、課題を具体的に抽出することが必要で、その課題の延長に解決策がある、ということを改めて考え、整理することが必要で、それが地域産品の拡販を具現化することにつながる、という思いから、掲げました。

以上のように、研修の目指す事柄を検討・決定した上で、研修の骨子は大きく①～④の通り決定し、進めることとしました。ぐるなびの、飲食店、消費者、生産者ネットワークを活かした各種取組を紹介し、普及指導員の方が、生産現場から持ちかけられた相談を対応する際に、エンドユーザーの視点に立ったアドバイスができるよう検討しました。

また、東京海洋大学を始め、全国の「大学」を活用することで、普及指導員の方々の日々の活動にどのように活かすことができるのかを事例を踏まえ紹介し、今後の活動に広がりをもっていただけるよう検討しました。さらに、大学だけではなく、普及指導員の方の所属する機関内に存在する、「公設試」の活用法にも言及することで、普及指導員の方のリソースを改めて見直していただけるきっかけになるよう検討しました。

【研修の骨子】

- ①地域産品拡販に向けた戦略策定のためのぐるなび、東京海洋大学の各種コンテンツの活用についての研修
- ②6次産業化にむけた異なるセクションとの連携を通じたコーディネーション・コミュニケーションについての研修
- ③神奈川県平塚市の産品・名品の飲食店への導入に向けた現地検討
- ④普及指導員等が所属する都道府県の産品の拡販に向けたビジネスプラン作成

●研修の実施状況

研修は、株式会社ぐるなび及び東京海洋大学関係者により実施し、①座学→②現地→③グループワーク等による討議→④発表で進めていくこととしました。研修では、関係者と普及指導員がフラットに積極的に対話をしながら進めていく形式で行うこととしました。参加者全員で考え、建設的な意見を交わすことこそが、互いの今後の活動展開に向けた新たな視点、新たなヒントになり、そのヒントも、解決策も新しいアイデアも、外から教えられるものではなく、結局は個人個人が自身の中に生み出すものであるとの認識を基に進めることとしました。

研修スケジュール（平成23年11月21日、22日、24日、25日）

	第1日 11月21日(月)13:00~17:30	第2日 11月22日(火)9:30~18:00	第4日 11月24日(木)9:30~17:30	第5日 11月25日(金)9:30~12:00
午前	<p>【事前準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自身の活動紹介 ・地域活性化に向けた各自の考える課題・解決策の抽出 ・本研修に対する要望等についての資料作成、研修開始前に提示していただきました。 	<p>9:30集合@ぐるなび 東京都千代田区有楽町1-2-2 最寄駅：JR有楽町駅 9:45研修開始</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ぐるなびのコンテンツ紹介 ●ふるさと食材活用セミナーについて 	<p>9:30集合、研修開始@東京海洋大学</p> <ul style="list-style-type: none"> ●各自の策定した課題解決プランの発表、発表内容についてのディスカッション(講評含む) 	<p>9:30集合、研修開始@東京海洋大学</p> <ul style="list-style-type: none"> ●各自のプランの最終版の発表、ディスカッション ●実践に向けた具体的なアクションについてのディスカッション <p>12:00研修終了・解散</p>
午後①	<p>13:00集合@東京海洋大学 東京都港区港南4-5-7 最寄駅：JR品川駅 13:15研修開始</p> <ul style="list-style-type: none"> ●研修オリエンテーション ●事前準備の資料を活用した自己紹介 ●東京海洋大学の活動紹介 	<p>13:00集合@マルシェ・デ・銀座(ぐるなびから徒歩にて移動)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ふるさと食材活用セミナー(神奈川県平塚市編) <p>15:30終了、ぐるなびに移動</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●グループワークによる産地の活性化に向けたビジネスプランのブラッシュアップ、ディスカッション ●まとめ <p>17:30終了</p>	
午後②	<ul style="list-style-type: none"> ●産地の活性化に向けた取組 ●ぐるなびの活動紹介 ●地産都消、地産他消に向けた取組 ●まとめ <p>17:30終了</p>	<p>16:00研修再開</p> <ul style="list-style-type: none"> ●課題を抽出する、ということ、目標を定める、ということについてのディスカッション ●課題解決に向けた事前調査法についてのディスカッション ●まとめ <p>18:00終了</p>		



11月21日(月)オリエンテーションの様子



研修参加の4名の普及指導員の方
左写真：小沢さん(左)、酒井さん(右)
右写真：上赤さん(左)、深水さん(右)

1)参加者について

今回の研修参加者は、普及指導員4名（鹿児島県2名、岐阜県1名、埼玉県1名）で、参加者は、農産物等の生産現場における各種指導を行うとともに、当該地域の産品の拡販に向けた行政としてのサービスの企画立案、実施を手がけていらっしゃる方でした。また、人材育成の観点で、将来の生産者育成に向けた講義等教育活動も展開していらっしゃるなど、多種多様な活動を展開されていました。

いずれの参加者も、日々の生産現場での活動を通じて、地域産品の拡販、さらには地域活性化に向けた取組を目指していらっしゃいますが、エンドユーザーのニーズを把握するための各種活動の進め方について、具体的な手法を模索されており、かつ、IT技術を活用した広報活動を展開する手法等を検討されており、それらを、今後のご自身の活動に取り入れたいという思いでいらっしゃいました。

研修開始前から、各地域でのご自身の取組を互いに発言され、皆さん建設的な意見を積極的に発信される方でありましたため、和やかな雰囲気です研修を開始することができました。

2)トピックス①:ニーズプル型一次産品の拡販

今回の研修で目指す事柄の一つとして掲げている「ニーズプル型の一次産品の拡販」についてのディスカッションで、先行技術分野として、二次産品である工業製品の拡販における展開の経緯、現状、そこでの問題点等について紹介、協議させていただきました。また、「食」の分野で、ぐるなびが実際に取り組んでいる事例として、岐阜県の地産他消の取組を紹介、協議させていただきました。

“シーズとニーズのマッチング”とは、言うのは簡単ですが、そこに至った経緯、歴史を知り、そこから、自分自身の取組の文脈に落とし込み、具体的な取組を検討することが必要です。

普及指導員の方々は、普段一次産品の生産現場での活動がメインであるため、他分野の取組を先行事例として知っていただくことから、ご自身の活動を改めて見つめ直していただくきっかけとなったように思います。

3)トピックス②:ふるさと食材活用セミナーでの実地研修

今回の研修では、実地研修として、地域産品の拡販に向けてぐるなびと東京海洋大学が進める“ふるさと食材活用セミナー”に普及指導員の方々に参加いただき、事例として神奈川県平塚市の取組を中心に、平塚市職員、生産者、飲食店シェフの方と交流していただきました。普及指導員の方々が、なかなか接する機会の少ない、他地域の生産者や行政職員の中でも食や観光振興関連部署の職員の方や、飲食店の料理人の方とFace to Faceで対話していただくことで、普段の活動の中ではなかなか気づかない課題等を見出すきっかけとなったように思います。

また、エンドユーザーとして、一般消費者の存在に加えて、飲食店の存在があることを実際に感じていただき、地域産品の拡販に一手間加えることの重要性を知っていただくきっかけとなったように思います。

●研修の結果（アウトプットとアウトカム）

今回の研修で習得した情報は、習得を目的とするものではなく、如何にして「実践」に結びつけていただくか、そのヒントを得ていただくところに、重きを置いて進めさせて頂きました。そのため、最終日には、普及指導員の方々がそれぞれお考えになった、ビジネスプランを研修終了後にご所属地域で如何に実践に移していくか、アクションプランを具体的に進めていくためのまとめを行いました。



左写真:ディスカッションの様子
右写真:ぐるなびの取組紹介の様子

これまでの普及指導員の活発なご活動に加え、今回の研修を通じて、エンドユーザーの思いを産地につなぐ、という新たな視点で活動に厚みを増していただき、地域の活性化を具現化していただければと期待しています。



岐阜県の青ネギの拡販を進めていく上で、今後具体的にどのようなアクションを取ればよいのか、ディスカッションしている様子



左写真：神奈川県平塚市職員、生産者の方のPRを聞きながら、試食される普及指導員の様子

右写真：飲食店シェフによる食材を使用した感想等を生産者とやり取りされる様子を聞く普及指導員の様子

文：民間企業等民間派遣研修 [株式会社ぐるなび担当]
株式会社ぐるなび 法人営業部門
プロモーションプランナー 河口 真紀
国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構
准教授 中村 宏

