

大阪経済記者クラブ 会員各位

「大都市型農商工連携ワーキングチーム」の設置について
～大阪の都心に近接する漁場・ワイナリーと連携した、飲食業などの活性化事業を検討開始～

＜問合せ先＞

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（中村・伊藤）
電話：06-6944-6493

- 大阪商工会議所は、「“食の都・大阪”推進会議」（代表＝大阪商工会議所 副会頭 小嶋 淳司／食料部会長 松本 孝）の事業の一環として、「大都市型農商工連携ワーキングチーム」を7月11日（木）に設置する。政府の「日本再興戦略」の中で戦略分野に位置づけられている、6次産業化推進の一端を担う事業の実施に向けた検討を開始する（6次産業化：農家など1次産業の従事者が加工（2次）や流通（3次）も手がける動き）。
- 大阪における農林漁業の大きな特徴は、「商業施設が立ち並ぶ都心部」と、「田畠・漁場」の近さ。例えば、ぶどうの生産地で複数のワイナリーが立地する柏原市や羽曳野市近辺は、大阪市内から電車で40分程度の距離にあるほか、大阪の都心近くを流れる淀川は栄養豊富で、漁業が盛んに営まれている。
- そこで、こうした立地のよさを活かした、近郊農林漁業と都心部商工業者との連携策を検討する。連携により、大阪近郊の農林水産物やその加工品のブランド化を推進し、都心の飲食業・宿泊業など食関連事業者が地元食材を活かして魅力向上を図ることを目指す。
- 具体的には、①飲食業・宿泊業を巻き込んだ観光漁業ツアーの実施と、淀川産魚介類を「淀川産（よどがわもん）」ブランドとして、内外にPRするプロモーションの展開、②ぶどう畠の耕作放棄地などを活用して、都心部の飲食業・宿泊業などが、従業員や常連客を巻き込んでぶどう栽培段階から関わってつくる自店オリジナルワインと、それらを包括する「大阪ワイン（仮称）」ブランドの構築・普及・PR事業の展開、の2事業の実施に向けた調査・検討を行う。検討の結果は年度内に取りまとめ、次年度以降の事業実施に結び付ける。

＜第1回会合 開催概要＞

【日 時】平成25年7月11日（木）午後3時～同5時

【場 所】大阪商工会議所 4階 403号会議室（大阪市中央区本町橋2-8）

【内 容】1. 本ワーキングチームの趣旨説明

2. 座長による講話

座長：有路 昌彦 氏（近畿大学 農学部水産学科 水産経済学研究室 准教授）

内容：地域資源活用に取り組むにあたり着眼すべき点などについて

3. 意見交換：今後の調査の進め方について など

【参加者】別添資料のとおり

*冒頭のみプレスオーブンです。取材いただける場合は、当日会場受付までお越し下さい。

以上

＜添付資料＞「大都市型農商工連携ワーキングチーム」について

「大都市型農商工連携ワーキングチーム」について

大阪商工会議所

1. 趣旨

- 大阪における農林漁業の大きな特徴は、「商業施設が立ち並ぶ都心部」と、「田畠・漁場」の近さである。例えば、ぶどうの生産地であり、複数のワイナリーが立地する柏原市や羽曳野市近辺までは、大阪市内から電車で 40 分程度の距離である。また、漁業が営まれる淀川は大阪の都心近くを流れている。
- 他方、大阪市民の「地元の食材」に対する意識（安心感があるか／美味しいと認識しているかどうかなど）はあまり高くなく、それらを用いた料理などに対する市民の評価も十分に高くないと推察される。これを逆手に取ると、地元食材に対する大阪市民の「愛着・誇り」が高まれば、食材やそれらを用いた料理などの価値も高まる可能性があるということでもある。
- そこで、立地のよさを活かした、近郊農林漁業と都心部商工業者との連携策について、本ワーキングチームで検討する。連携により、大阪近郊の農林水産物やその加工品のブランド化を推進し、大阪市民の地元食材に対する愛着や誇りを高め、都心の飲食業・宿泊業など食関連事業者が地元食材を活かして魅力向上を図ることを目指す。
- 具体的には、①飲食業・宿泊業を巻き込んだ観光漁業ツアーの実施と、淀川産魚介類を「淀川産（よどがわもん）」ブランドとして、内外に PR するプロモーションの展開、②ぶどう畠の耕作放棄地などを活用して、都心部の飲食業・宿泊業などが、従業員や常連客を巻き込んでぶどう栽培段階から関わってつくる自店オリジナルワインと、それらを包括する「大阪ワイン（仮称）」ブランドの構築・普及・PR 事業の展開、の 2 事業の実施に向けた調査・検討を行う。

2. 調査検討内容

＜テーマ＞

“自分でとる・自分でつくる”で、知的刺激も味わって、食の魅力がパワーアップ！
～大阪における“大都市型農商工連携”の可能性を調査する～

（1）大阪における水産物や自店オリジナルワインの活用に関する現状の把握

大阪の水産物やワインに関する状況を把握するため、それらの活用に関する事業の現状、飲食店や宿泊業のニーズ、一般市民のニーズなどを調査する。また、水産物やワインの成分・官能検査を実施し、他都市の水産物やワインと比べてどのような魅力があるのか分析する。さらに、水産物や自社オリジナルワインの活用が進んだ場合の、経済波及効果を算出する。

(2) 水産物や自店オリジナルワインを活用した事業プランの検討

調査結果などを踏まえ、水産物や自店オリジナルワインを活用した事業の実施プランを検討する。

<水産物>

- 大阪市漁業協同組合と飲食店のマッチング
- 淀川漁業体験ツアーの開発
- 旅行商品の開発（漁業体験+食事）

<ワイン>

- ブドウ畠（耕作放棄地など）と大阪市内飲食店のマッチング
 - ・ 飲食店の店員や常連客などによる種植え、除草、収穫などの農作業
 - ・ ワイナリーによる醸造、瓶詰、オリジナルラベルの貼付

(3) 水産物や自店オリジナルワインを活用した事業の全国に向けたPR策検討

検討した事業プランをもとに、「淀川産（もん）」を使った料理を提供する飲食店のPRや漁業体験旅行商品の普及、自店オリジナルワインを提供する飲食店のグループ化や一括PRのための方策を検討する。

(4) 実験プログラムの実施

事業プランの具体化に向け、民間事業者による実験的なプログラムを実施し、課題を抽出する。

3. 検討体制

- 「大都市型農商工連携ワーキングチーム」を設置する。

<座長>

近畿大学 農学部水産学科 水産経済学研究室 准教授 有路 昌彦

<委員>

株式会社インプリージョン
大阪市漁業協同組合
大阪ワイナリー協会
がんこフードサービス株式会社
近畿日本ツーリスト株式会社
株式会社JTB西日本
NPO法人浪速魚菜の会

- 必要に応じて、関係者をオブザーバーとして招く。

4. スケジュール

7月5日	研究会の発足をプレスリリース
7月11日	第1回研究会（検討内容の説明、意見交換）
7月	第2回研究会（委員による漁業体験、ワイナリー視察）
8月	第3回研究会（先進事例視察）
9月	第4回研究会（事業プランの提案・検討）

10月 第5回研究会（事業プランの検討、実験プログラムの提案）
10月～12月 実験プログラムの実施
1月 第6回研究会（実験を踏まえた課題抽出、「大都市型農商工連携事業」に関する調査取りまとめ）

以上