

～三浦半島の多業種がコラボレーションした商品が認定されました～

平成 29 年 7 月から 10 月まで、5 回目の認定となる「神奈川なでしこブランド 2018」の募集がありました。このたび、横須賀市の事業所で 1 件認定されました。認定された商品『食彩 GARDEN 三浦やさい栽培キット』は、三崎マグロの残渣（加工する際に出る残りかす）を使用した有機肥料入りの栽培キットで、「おいしい野菜を手軽に育てて食べよう」をテーマに開発されたものです。認定商品の開発をされた合同会社オン・ザ・ハンモックの桑村幸知子さんにお話を伺いました。



商品開発にあたってのコンセプトを教えてください。

三浦半島の農家や漁師、飲食店などで構成される団体『三浦半島食彩ネットワーク』の運営事務局を担当しています。様々な業種のつながりを生かした商品を開発し、地域に貢献すること、またネットワーク自体を活気づけることの両面が事務局の課題であると感じており、三浦の名産品（マグロや三浦野菜など）と主軸産業である農漁業の「食と職」を PR したいと考えていました。そこでネットワークのメンバーが考案したマグロの残渣を使った肥料に着目し、三浦ならではの肥料を使って、一般家庭で育てられるおいしい三浦やさい栽培キットのアイデアが生まれました。

工夫・苦労された点を教えてください。

地域の特性を活かした「サービスや商品」を開発するにあたり、新しい何かを作り出すのではなく、既存の資産を使い、それを「新しく魅せる」ことを重点に考えました。自身がデザイナーであるため、パッケージにもこだわり、野菜の栽培キットだけれど、あえて地域の名産である「マグロ」を強調し、贈り物にもなるよう、お菓子箱のようなデザインにしました。

商品開発の中では、パッケージ制作と「マグロ肥料」の保存方法、栽培する野菜の選定などに苦労しました。また、「マグロ肥料」は有機肥料のため保存方法が難しく、何度もテストを繰り返しました。種の種類はグリーンケール・パクチー・イタリアンパセリ・バジルがあります。

商品に対しての周りの反応はいかがですか？

とても反響がよかったです。昨年の「なでしこの芽」に認定された時から注目され、同ネットワークのメンバーなどから「商品化したほうがいい！」と言ってもらえました。そして具体的に商品化するに至りました。

「三浦半島食彩ネットワーク」の事務局を務めていらっしゃるようですが、この団体を立ち上げたきっかけなどを教えてください。

三浦半島は「マグロ（漁業）」のイメージが強く、自分がこの地域で活動するまでは農業が盛んであること、野菜などの直売所が点在していることを知りませんでした。もっと地域の魅力をアピールしたい、また 2013 年当初、三浦半島で事業を始めただけの自分たちの活動を認知してもらえるサービスを開発したいと思い、「おいしいを探そう！三浦のおやさい」という三浦半島の直売所を紹介するアプリをリリースしました。このアプリを作る中で、生産者とのコミュニケーションが増え、事務局を担うこととなりました。

昨年は「なでしこの芽（※）」に認定され、今年は「なでしこブランド」の認定となりました。昨年に引き続き、この事業に応募しようと思ったきっかけを教えてください。

※「なでしこの芽」とは、モノやサービスに関する女性のアイデアの中から優れたものを認定し、応募者自らが商品化に取り組もうとするもの。

商品を開発し、販売するにはプロモーションとリサーチが必須です。食彩ネットワークが「神奈川なでしこブランド」募集の案内を受けたのをきっかけに、このプロジェクトを知り、2017年、既にあった栽培キットのアイデアに応募したところ、「なでしこの芽」に認定されました。商品化するにあたり、このアイデアに対し、どれだけの反響があるか知りたいと考えたからです。「なでしこの芽」に認定され、好評だったことから商品化し、なでしこブランド 2018 に応募しました。

女性が社会で活躍することについて、どのようにお考えですか？

女性の就業率は年々増加しており、女性が働きやすい社会になってきていることは、とても喜ばしいことですし、どんどん活躍の場が広がって欲しいと思います。

今回の認定では食彩ネットワークのメンバーも同時に認定され、同志のようなものなのでとても嬉しく思います。メンバーの多くが男性ですが、男性のアイデアも女性のアイデアもうまく融合してよりよいものを作っていけたらと思います。