

# 『江戸東京野菜で瑞穂町の産業振興を目指して』

## 1 江戸東京野菜とは

江戸東京野菜とは、江戸から明治にかけて現在の東京の地で栽培されていた野菜で、本来の味や風味を持つ伝統野菜です。過去に一度絶滅しかけてしまいましたが、農家の方々や多くの人の力で今日まで残った野菜、復活した野菜が「江戸東京野菜」として認定されています。現在、50種類以上の野菜がJA東京中央会より認証・登録されています。



## 2 研究プロジェクトの立ち上げ

私たちの先輩たちは「農業と環境」の授業を通して、東京都に江戸東京野菜という伝統野菜があることを学びました。その先輩たちが江戸東京野菜にとっても強い魅力を感じ、この野菜をテーマに何かプロジェクト活動ができないかと考えていたところ、瑞穂町産業課が江戸東京野菜の一つ「内藤唐辛子」を活用した産業振興を検討していることを知りました。



私たちの学校がある瑞穂町は里山地域にあり、しばしば獣害に遭います。しかし、唐辛子は獣害に遭いにくい作物の一つです。加えて、江戸時代の内藤新宿を起点とする青梅街道が町内を横断しています。以上より、内藤唐辛子に着目したとのことでした。そこで平成27年1月に『江戸東京野菜で瑞穂を笑顔にプロジェクト』を立ち上げ、「内藤唐辛子」を活用した食品開発から始めました。

## 3 内藤唐辛子について

江戸時代、現在の新宿周辺にて盛んに栽培されていた唐辛子です。当時はそばに合う薬味として広く知られていました。

現在最も普及している「鷹の爪」に比べ、うま味は2倍!、甘味は6倍!、辛味は半分!と、非常に食べやすい唐辛子です。パスタへの利用はもちろん、ご飯を炊く際に一緒に入れて旨みを出したりする利用もあります。加えて、辛みが少ないため幅広い年齢層の方々から愛される野菜でもあります。

葉の部分は佃煮として食べていただくこともでき、本当に捨てる場所がない野菜の一つです。

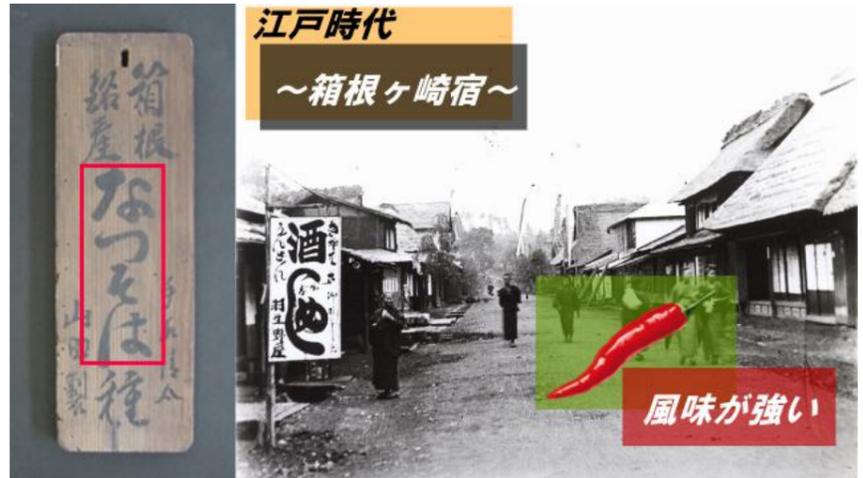


## 4 開発商品・商品名の決定

初めにどんな商品を開発するのかを決めるために文献調査を行い、下記の2点がわかりました。

- ・内藤唐辛子は風味が強い品種のため、七味唐辛子に向いている
- ・江戸～明治の瑞穂町は夏そばの名産地であった

以上より、開発商品をそばの薬味であり唐辛子を使用している『七味唐辛子』に決定しました。加えて、日本三大七味のうち、江戸で製造されていた七味唐辛子を「七色唐辛子」と言っていたこともわかりましたので、商品名を『瑞穂七色唐辛子』と命名しました。



## 5 『瑞穂七色唐辛子』の完成

次に、市販商品にはどんな原料が使われているのか知るために、あきる野市、青梅市、八王子市のスーパーやコンビニエンスストアにご協力いただき、22種の商品を調査した結果、下記の3点がわかりました。

- ・基本的に唐辛子が一番多く入っている。
- ・唐辛子、陳皮、ごま、山椒が共通して使用
- ・これら4つの食材が瑞穂町内で生産している

残り3つの材料を決定するためのヒントを得るために、自家製の七味唐辛子で営業されている本校近くの『手打そば むらやま』を訪問し、下記のアドバイスをいただきました。

- ・白胡麻、黒胡麻、鷹の爪、山椒、エゴマ、青のり、蕎麦との相性がよい柚子を使用
- ・市販品との差別化を図るために、「酸味」「甘味」のある材料を入れてみたら面白い！

これらをもとに協議と試作を重ね、下記の原材料を使用した商品を27年8月に開発しました。

- ・白胡麻、黒胡麻、内藤唐辛子、山椒、柚子、
- ・瑞穂町では青のりを生産することができないので町の特産品「東京狭山茶」で代用
- ・酸味・甘味があり瑞穂町で最も多く生産されている野菜の一つ「トマト」。



## 町内で生産されている



次に、27年11月に行われた町最大のイベントである瑞穂町産業まつりで「瑞穂町商工会」や「瑞穂町観光協会」「瑞穂町産業課」との連携・協力のもと、『瑞穂七色唐辛子』の試食活動を行いました。豚汁・すいとん・もつ煮を購入した約80人の方に薬味として使用していただいた後、

下記の多くの高評価意見をいただきました。

- ・「トマトの甘味があっておいしい」
- ・「辛いのが苦手な人でも食べられる」
- ・「瑞穂町内で飲食店を営業している方から、ぜひお店で使いたい」

これらの結果を持って、開発商品の完成としました。



## 6 商品ラベルと価格の決定

次に、販売化に向けて本格的に取り組むことになりました。「容器の選定」や「商品ラベルを作成する上でのポイント」、さらには「価格の設定方法」や「どのように宣伝していけば良いのか」など、多くのことを学ぶために、瑞穂町商工会より多くのご助言・ご協力をいただき、商品ラベルと価格を決めました。

### マーケティング・デザイン講習会の様子



## 7 ブランド化に向けて（商品価値の向上を目指して）

瑞穂町には町長が認めた、瑞穂町の特産品『東京みずほブランド』というものがあります。私たちが開発した『瑞穂七色唐辛子』は下記の特徴（PRポイント）があります。

- ・江戸東京野菜の一つ「内藤唐辛子」を使用
- ・瑞穂町の特産品「東京狭山茶」と「東京みずほトマト」を使用、
- ・私たち「瑞穂農芸高校生」が考案

そこで28年1月に認可申請をし、5月の残堀川ふれあいイベントにて「東京みずほブランド」に認定されました。



**東京みずほブランド認定！**

## 8 第2の商品開発「瑞穂夕暮唐辛子」の誕生

産業まつりの時にお声かけいただき、トンコロ焼きの調味料に使用していただいている鉄板居酒屋「アメズキッチン」店主から、『瑞穂七色唐辛子』は辛味が弱いので、辛味を調節するために一味唐辛子を商品化してほしいとの意見をいただいたので、『瑞穂夕暮唐辛子』と命名して商品化しました。

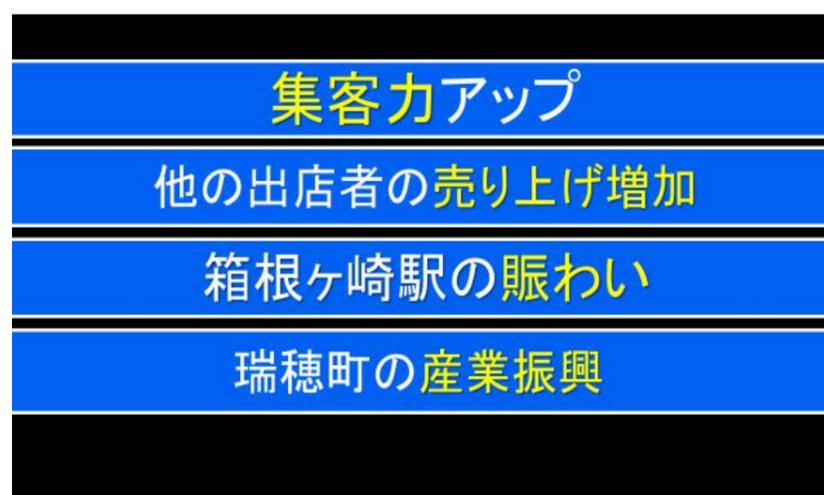
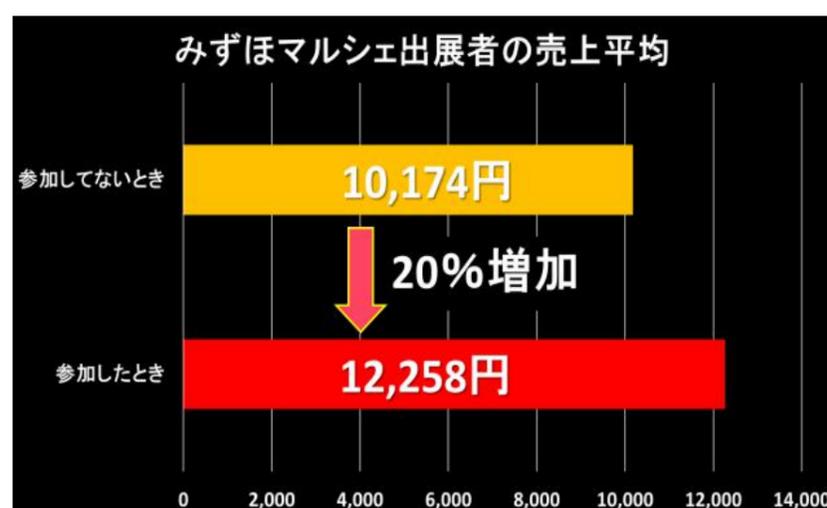
『瑞穂七色唐辛子』の唐辛子含有率が5%前後に対して『瑞穂夕暮唐辛子』は100%ですので、一気に内藤唐辛子の使用量拡大が期待できます。加えて、町内の内藤唐辛子生産農家数の増加も期待できます。



## 9 瑞穂町への経済効果

瑞穂町商工会が定期的で開催している“みずほマルシェ”に29年1月から随時参加させていただいており、そのイベントに参加することにより瑞穂町にどのような経済効果を与えているのかを知りたく、瑞穂町商工会に問い合わせしてみました。

マルシェに参加した業者全ての売り上げ平均額をグラフ化したものです。「瑞穂七色唐辛子」を販売することにより平均して20%、売上高が上がるということがわかりました。すなわち、他の出店者の売り上げ増加に貢献していることが言えます。商工会からは「集客力のアップや他の出店者の売り上げ増加に貢献している。」「箱根ヶ崎駅の賑わいと瑞穂町の産業振興に貢献している」「今後より多くの町内店舗が『内藤唐辛子』の入っている商品を使用してくれれば、さらに町全体が盛り上がることは十分に期待できる」という正式な回答をいただいております。以上より、私たちの研究活動は瑞穂町に少なからずの経済効果を与えていると考えます。



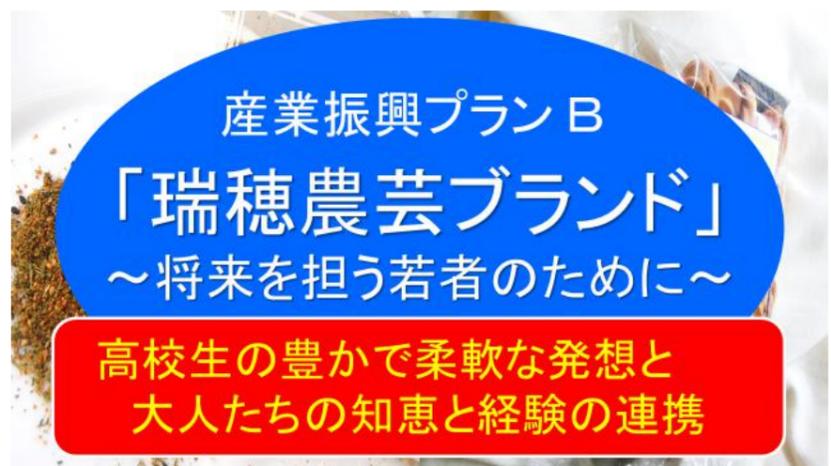
## 10 東京都庁での販売活動

「都立高校生プレゼンテーションコンテスト」にて“最優秀賞”をいただいたご縁で、30年3月に東京都庁職員食堂にて『瑞穂七色唐辛子』の試食・販売をしていただける機会を得ました。購入いただいた方からは、「地域と連携して特産品を作り出していることが素晴らしい。」等のお言葉もいただきました。



## 11 瑞穂町産業振興プランに選抜

瑞穂町は25年4月に「産業振興プラン」を策定し、町内の有識者で検討・協議を重ねてきており、29年11月には2つの産業振興プランを選抜しています。そのうちのひとつが「瑞穂農芸ブランド～将来を担う若者たちのために～」です。コンセプトは、「高校生の豊かで柔軟な発想と大人たちの知恵と経験の連携で、瑞穂町の産業振興を実現」です。このプラン実現の第一歩として『瑞穂農芸高校プラン発表会～「瑞穂七色唐辛子」商品化プレゼンテーション～』が30年3月に、瑞穂町産業課主催で開催されました。当日は多岐の職業の方に参加していただき、「活動成果」及び「今後の課題」「瑞穂町の皆さんに望むこと」を伝えることができました。



## 12 製造・加工委託に向けて ～新「瑞穂七色唐辛子」の開発・完成～

瑞穂町の産業振興に寄与するためには、町内業者による製造が理想形の一つです。そこで、プラン発表会をきっかけに出会った町内の株式会社「玄聖」様を訪ね、製造を受け入れてもらえるのか、製造原価及び予想販売価格を見積もっていただきました。製造原価は原料費・加工費・資材費の原価合計が347円、この原価に利益率30%を加えると販売価格500円となりました。現在の販売価格が300円ですから、大幅に値上げをせざる

を得ません。この価格では購入者が大きく減る恐れがあります。このグラフからも読み取れるように、加工費用が全体の約70%を占めています。「受け入れ時の問題となっている生産コストを下げるためにはどのような方法があるか」を聞いてみたところ、「加工費用を抑えるのが近道。食材のいくつかを市販品に代えてみたらどうか」とのアドバイスをいただくことができましたので、加工費用を抑える削減する課題に取り組みました。



瑞穂町の特産品「東京狭山茶」と江戸東京野菜「内藤唐辛子」は残し、その他の食材を市販品に変更してみたところ、全体の71%を占めていた加工費用を46%に削減することができました。結果として原価は約120円削減、500円を330円にすることができました。以上より、現在販売している価格とほぼ同じ値段で商品化することができるということがわかりました。

31年5月に開催された「残堀川ふれあいイベント」来場者301名に二点嗜好法による官能検査を実施した結果、新・旧の製品において有意差が見られませんでした。この結果をもって『新・瑞穂七色唐辛子』の完成としました。



### 13 新たな研究目標の設定

プロジェクトOBも交えて協議を重ね、1ヶ月近くの話し合いの結果、私たちは瑞穂町を訪れる人々の目的・観光要素を「体験する」「食べる」「買う」と設定しました。イメージとして、町を訪れる人々を町内唯一の駅「JR箱根ヶ崎駅」で迎え入れます。季節を問わず観光客が集まる町内施設の見学や農業体験を通じて瑞穂町を感じてもらいます。その後、連携店舗にて「瑞穂七色唐辛子や江戸東京野菜」を使用した料理を堪能。最後にお土産品として「瑞穂七色唐辛子や江戸東京野菜」を買ってもらい、笑顔でお帰りいただきます。このような瑞穂町観光サイクルを築き上げ、「瑞穂七色唐辛子及び江戸東京野菜」を観光資源として認知・定着させることで、瑞穂町の産業振興に寄与しよう！という目標を定めました。



### 14 食農体験教室の実施

そこで、瑞穂町を体で感じて頂くために、農業体験と瑞穂町の郷土食「ずりだしょうどん」をコラボさせた体験教室を企画しました。この体験教室を実施するにあたり、以前から連携協力をさせて頂いている町内農家長谷川さんや瑞穂町郷土資料館館長の町田さん、その



他多くの町民の方々にご協力いただき、実施日やスケジュール・参加者の募集方法・宣伝方法・詳しい内容について何度も協議を重ねた結果、今年二月に実施することができました。

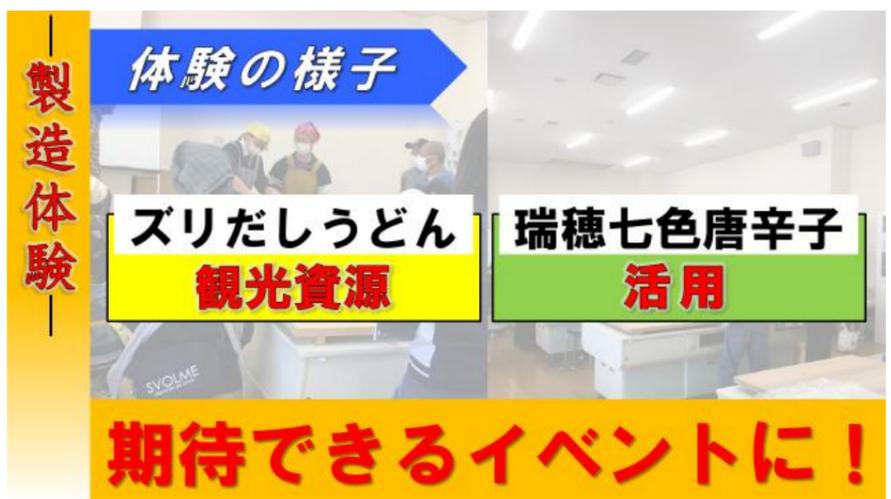
当日は長谷川さんや瑞穂町役場職員らにもお声がけいただいたこともあり、募集定員15名のところ、男性が7名、女性が11名、年代も小さいお子様からご年配の方まで幅広い年代の方々、が参加してくださいました。

最初のプログラム「農業体験」では、江戸東京野菜に興味を持っていただくために、江戸東京野菜の「城南小松菜」とF1種の二種類を収穫していただきました。体験を通して、江戸東京野菜に興味を持っていただくのはもちろんのこと、それぞれの特徴や市販品との相違についても、「体験する農業」により身近に楽しく感じていただくことができました。また、食べ比べ体験を実施し、約7割の方々から「江戸東京野菜



のほうが美味しい」「見た目の色が鮮やか」「野菜嫌いでも食べられる」という意見をいただき、江戸東京野菜の魅力を十分に伝えることができました。続いて「ズリだしうどん製造体験」では、瑞穂町産の小麦粉を使用

して行い、本来の食べ方である鍋から直接茹でたうどんをずりだし、生醤油のみをかけて食べていただきました。併せて、生醤油をかけた後に、薬味として「瑞穂七色唐辛子」をかけて食べていただきました。参加者全員が興味を持って体験してくださる様子から、「ずりだしうどん」が町の観光資源であることを再確認し、加えて私たちの「瑞穂七色唐辛子」活用の大きな可能性についても期待できるイベントになりました。この体験教室の様子は「日本農業新聞」にも掲載され、町外の方々や広い範囲で私たちの活動を発信することができました。この体験教室を通して、目的としていた「体験する」「食べる」という観光要素としての定着及び「瑞穂七色唐辛子」「江戸東京野菜」の観光資源は大いに期待できるということがわかりました。



今後は町内外の方を対象に定期的にこの体験教室を実施し、観光客が瑞穂町を訪れるきっかけにつながればと考え、3月の実施準備を進めていました。

しかし、本校は新型ウイルス感染症対策として3月2日より臨時休校になってしまいましたので、実施できていません。とても残念です。



## 15 瑞穂ふるさと大学への参加

さて、瑞穂町には、町を感じられる多数のイベントがあります。その一つが平成30年度より開校された瑞穂町教育委員主催の「ふるさと大学」です。ふるさと大学は、自然・観光・歴史と三つのコースがあり、各コースとも地域巡り・講座・検定からなっています。そのイベントと「体験する」「食べる」「買う」という三つの観光要素を様々な場面でリンクさせることができるのではないかと考え、私たちも参加してみることにしました。



後日、コースごとの検定試験が実施されましたが、「観光」コース問題に「瑞穂七色唐辛子」に関する出題があったのです。驚きと同時に、私たちの研究活動が地域に理解されてきていることを実感しました。

今回の参加を通じて、ふるさと大学は瑞穂町を肌で感じるできるので、瑞穂町を観光地化するには最適なイベントだと、とても強く感じています

今年2月の「ふるさと大学」閉校式の席では、この検定を合格することができた私たちに、今後はふるさと大学の講師として参加してほしいとの声をいただきました。そして本日このような機会をいただくことができました。



これからも、この「ふるさと大学」を通じて町内外問わず、よりたくさんの方々から私たちの活動を知っていただき、さらなる観光要素の定着に努めてまいります。

## 16 瑞穂ふるさと大学の講師に

令和3年度の活動は「体験する」の部分では「ふるさと大学」に講師として参加することにしました。

当日は、パワーポイント発表、シンポジウム形式のディスカッション、江戸東京野菜の栽培圃場見学、収穫体験、瑞穂七色唐辛子販売を行いました。パワーポイント発表では、受講者の方に向けて、私たちの6年間の研究活動の歩みを通して、江戸東京野菜について学んでいただきました。ディスカッションでは、アンケート調査実施江戸東京野菜についての認知度や需要を把握するためにマーケティング調査を行い、農産物直売所の「フレッシュハウス」や大型ホームセンター「ジョイフル本田」町内スーパー「オリンピック」など、「瑞穂七色唐辛子」の販売範囲を拡大してほしいとの声が多く上がりました。圃場見学では、実際に「江戸東京野菜」を見て、知って、収穫し、これまで「江戸東京野菜」を知らなかった人が興味を持ち、知っていた人がさらに好きになる「体験」をしていただけたと思います。この活動を通して「江戸東京野菜」及び「瑞穂七色唐辛子」の認知度、需要は順調に増加したと実感することができました。

## 17 さらに販路拡大を目指して

以前から好意を持ってくださっていた町内飲食店「たかはしや」「山田屋」での委託販売を開始し、徐々に売れ行きが向上し、需要の増加につなげることができています。また、薬味・調味料としてテーブル横に置いていただくことで「食べる」についても具現化きています。加えて、「瑞穂七色唐辛子」には西村園の東京狭山茶を使用させていただいていることから、コラボ商品として連携協力依頼をさせていただきました。西村園さんには快く引き受けてくださり、現在では「たかはしや」「山田屋」同様に委託販売もしていただいています。

「買う」の観点として、昨年11月中旬に私たちの活動を知った特別養護老人ホーム「フラワープラム」から「ぜひ瑞穂七色唐辛子を扱いたい！」との声をかけていただきました。これまでは町内飲食店を中心に5店舗にて委託販売を行ってききましたが、これを機にさらなる知名度拡大として

11月下旬に営業週間を設け、連携店舗数をフラワープラム含む計13店舗にも増加させることができました。これで「瑞穂七色唐辛子」を瑞穂町に定着させるという私たちの目標は、小さいながらも花を咲かせることができたとの実感を得ました。

しかし、新型コロナウイルス感染症の影響で十分な活動ができない日々が続く中で、少しでも前進するために町役場企画課長の宮坂さんに相談したところ、「買う」を積極的に伸ばしてみてもどうか、とのアドバイスをいただきました。連携飲食店に委託販売中の「瑞穂七色唐辛子」の販売方法を工夫することにしました。「瑞穂七色唐辛子」とその姉妹商品である「瑞穂夕暮唐辛子」、リーフレット、七色マップをワンセットとして専用BOXを作成中です。レジ横にBOXを置いていただくことで自然と目を引き販売数増加、飲食店の売上アップへの貢献を見込んでいます。

## 18 「瑞穂町文化賞（研究発表部門）」を受賞

先輩方から築き上げてきた私たちの6年間の研究活動は、広く町に理解とご協力をいただいたことにより、瑞穂町教育委員会からこの6年間の研究活動実績を評価していただき、研究発表部門で文化賞



を受賞することができました。

## 19 「東京都女性活躍推進大賞（研究発表部門）」優秀賞を受賞

私たちの6年間の研究活動が認められて、瑞穂町より東京都女性活躍推進大賞に推薦していただき優秀賞を受賞することができました。この名誉ある賞を頂けたこと、ここまで7年間活動が続けることができたのは、町民の方々をはじめとした、ご支援・ご協力いただいたすべての皆様のおかげです。そのことを忘れず、これからも町民の皆様とともに瑞穂町を盛り上げていきたいと思います。



## 20 返礼品候補に選定

今後新たに瑞穂町ふるさと納税の返礼品として「瑞穂七色唐辛子」が候補に挙げられており、現在瑞穂町の有識者で協議をされているところです。



## 21 私たちが描いている瑞穂町の未来

6年間の活動は、瑞穂町に根を張り、間もなく花を咲かせようとしています。町職員や地元農家、町民など多くの方々のご支援によって、私たちの活動は目標実現への可能性を広げることができました。

しかし、今年も新型コロナウイルス感染症の影響で中止になったイベントが多くあり、私たちの研究活動が思うようにできない中ではありますが、東京都の伝統野菜「江戸東京野菜」を活用した「瑞穂七色唐辛子」が瑞穂町の観光地化につながる第一歩になること、そして瑞穂町が観光客であふれ、最終的に「西多摩エリア屈指の観光地」と言われるような町にすること。これこそが私たちが描いている瑞穂町の未来の姿です。私たちはこれまで以上に研究活動に取り組みます。



実現するその日のために。