

年度末報告書（実行団体）

- 提出日：2023年5月11日
- 事業名：福島県浜通り地域における食関連産業の復興促進事業
- 資金分配団体：一般財団法人社会変革推進財団
- 実行団体：一般社団法人 東の食の会

① 実績値

【資金支援】

アウトプット	指標	目標値	達成時期	現在の指標の達成状況	進捗状況*
ヒーロー生産者を取り巻くコミュニティ形成機会の提供	地域リーダーのキャンプ参加人数	のべ150名	2024年2月	115名	2
	マーケティングキャンプの実施回数	6回	2024年2月	6回	1
	生産者やストーリーの発信回数	200回	2024年2月	167回	1
	コミュニティハウスの実現有無	コミュニティハウスが実現し、定期的に生産者の交流が起きている	2024年2月	コミュニティの拠点が見つかり、2ヶ月に1回程度交流	2

ヒット商品開発支援の実施	開発・リブランディング件数	9件	2024年2月	4件(現在開発中4件)	3
	著名シェフやバイヤーとのコンタクト回数	27回	2024年2月	15回	1
ファンコミュニティ形成機会の提供	コンテンツの組成件数	3件	2024年2月	2件	2
	参加者の満足度	満足度90%以上達成	2024年2月	満足度100%	2
	インフルエンサー参加人数	15名	2024年2月	6名	2
	一般参加者数	60名	2024年2月	12名	3
販路形成とメディア露出支援の実施	県内シェフの産地視察回数	3回	2024年2月	2回	2
	主催イベントにおける商談件数	30件	2024年2月	15件	2
	イベント参加者数	60件	2024年2月	22名	2

*進捗状況：1 計画より進んでいる、2 計画どおり進んでいる、3 計画より遅れている、4 その他

② 事業進捗に関する報告

1.事業計画に掲げた短期アウトカムの達成の見込み
2.概ね達成の見込み
2.アウトカムの状況
A：変更項目 <input checked="" type="checkbox"/> 変更なし <input type="checkbox"/> 短期アウトカムの内容 <input type="checkbox"/> 短期アウトカムの表現 <input type="checkbox"/> 短期アウトカムの指標 <input type="checkbox"/> アウトカムの目標値

3. 活動に関する報告

2022 年度は少しずつ対面での交流イベント等の実施難易度が下がってきたことから、昨年度は着手ができなかった、イベント型での消費者のファンコミュニティ形成の機会を設けるなど、着実に活動を進捗させてきた。生産者コミュニティの形成については、産地側の要望も踏まえたセミナーの実施等を通じ、スキルアップの機会を提供できた。ヒット商品開発については、漁獲量の乱れによる試作の難航など、販売が予定より遅れているものは多いが、バイヤーやシェフなどの協働も含め、開発点数については予定通り実施ができている。販路開拓についても、計画通り県内の地産地消の動きを生み出すべくバイヤーツアーを実施できているが、海外販路については、国内での商談機会が多く、個別販路の形となっているので、最終年度の実施方式を引き続き検討していく。

6. 新型コロナウイルス感染拡大に対して、事業活動を行う際に工夫した点

対面でのイベント実施における、行政等の感染対策ガイドラインを遵守した。

③広報に関する報告

シンボルマークの使用状況
<input type="checkbox"/> 自団体のウェブサイトに表示している <input checked="" type="checkbox"/> 広報制作物に表示している <input type="checkbox"/> 報告書に表示している <input type="checkbox"/> イベント実施時に表示している <input type="checkbox"/> その他 →「その他」を選択した場合は記載してください（自由記述）：
広報
1.メディア掲載（TV・ラジオ・新聞・雑誌・WEB等） ・NHK WORLD JAPAN From Disaster to Frontier: Fukushima's New Residents （2023/1） ・第13回地域再生大賞 きぼうのまち賞 受賞（2023年）ならびにその受賞記事（福島民報・民友2社） ・情報ライブ ミヤネ屋（2023/3/10 放送） ・なみえ星降る農園 新農場オープン（2023/4/24 福島民友） 2.広報制作物等 ・ふくしまハーヴェストツアーin 浜通り 配布資料 ・ゴルゴ738/ルナ/ソーレ ブランドロゴ 3.報告書等 4.イベント開催等（シンポジウム、フォーラム等）

④規程類の整備に関する報告

1. 事業期間に整備が求められている規程類の整備は完了しましたか。
<input checked="" type="checkbox"/> 完了 <input type="checkbox"/> 整備中
2. 整備が完了した規程類を web サイト上で広く一般公開していますか。
<input checked="" type="checkbox"/> 全て公開した <input type="checkbox"/> 一部未公開 <input type="checkbox"/> 未公開 → 「一部未公開」「未公開」を選択した場合の理由と公開予定日：
3. 変更があった規程類に関して資金分配団体に報告しましたか。
<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ → 「いいえ」を選択した場合の理由：

⑤ガバナンス・コンプライアンスに関する報告

1. 社員総会、理事会、評議会は定款の定める通りに開催されていますか。
<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ → 「いいえ」を選択した場合の理由：
2. 内部通報制度は整備されていますか。
<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ → 「はい」の場合の設置方法（複数選択可）： <input checked="" type="checkbox"/> 内部に窓口を設置 <input type="checkbox"/> 外部に窓口を設置 <input type="checkbox"/> JANPIA の窓口を利用
3. 利益相反防止のための自己申告を定期的に行っていますか。
<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ → 「いいえ」を選択した場合の理由：

4. 関連する規程の定めどおり情報公開を行っていますか
<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ → 「いいえ」を選択した場合の理由：
5. コンプライアンス委員会は定期的には開催されていますか。
<input type="checkbox"/> はい <input checked="" type="checkbox"/> いいえ → 「いいえ」を選択した場合の理由：コンプライアンスに抵触する事由が発生しなかったため。
6. 報告年度の内部監査又は外部監査を実施予定ですか。(実施済みの場合含む)
<input checked="" type="checkbox"/> 内部監査を実施 <input type="checkbox"/> 外部監査を実施 <input type="checkbox"/> 実施する予定がない → 「実施する予定がない」を選択した場合の理由：

添付資料

活動の写真



なみえ星降る農園 新オープンイベント



新規開発商品ロゴ

ふくしま F&F キャンプ第6回のように



ふくしまハーヴェストツアーin 浜通り



*Fukushima Harvest Tour
in Hamadori*

2 日目

大熊のソウルフード・喫茶レインボーでモーニング

昭和53年にオープンし、町民なら誰もが知る「軽食・喫茶レインボー」。
震災から10年が経った昨年4月に復活オープンし、
今も多くの方に愛されている名店です。
普段は平日のランチ営業のみのところ、今回のために特別オープン。

マスター・武内さんの作るサイフォンコーヒーと
ミックスサンドで大熊の味をお楽しみください。



大熊の今を知る町内見学

今年6月30日に復興拠点の避難指示が解除された大熊町。
生活やなりわいを取り戻し、新たな街づくりに向けて
歩んでいる大熊の現在を、HITOkumalab代表の
佐藤亜紀さんのご案内で見学します。

Aコースは福島駅→郡山駅、
Bコースはいわき駅→郡山駅の順で帰ります。



浜通りを全身で味わう旅

食材を作る人と一緒に収穫する。

食べる人と作る人が一緒にテーブルを囲む。

日々、私たちがいただくものが生まれる場所で、
食の作り手と一緒に収穫の時間を過ごした時、
美味しさ以上の何かを感じられるのではないのでしょうか。

浜通りを縦断しながら食の現場を訪れ、
実りが私たちに届くまでを体感し、夜には
その食材たちがふんだんに使われた特別なディナーを。

朝には、町の人々が愛する喫茶でモーニングをいただき、
新しい街づくりに向けて歩む大熊の今を学びます。

頭で、身体で、五感で。

福島・浜通りを全身で味わってください。

ツアースケジュール & 注意事項

1日目 Aコース

- 9:00 JR 郡山駅出発
- 10:00 JR 福島駅出発
- 11:00 大野村農園で
養鶏・野菜の収穫体験
- 13:00 浜の駅 松川浦でランチ
- 14:30 若松味噌醤油店
代表による味噌作り体験
双葉駅前でアート見学
- 17:00 linkる大熊到着
- 17:30 ディナースタート
- 20:30 終了 ホテル双葉の杜へ

1日目 Bコース

- 9:00 JR 郡山駅出発
- 10:30 JR いわき駅出発
- 11:00 ワンダーファームで
トマト狩り体験&ランチ
- 13:30 ファーム白石で伝統の
里芋・長兵衛堀り体験
双葉駅前でアート見学
- 17:00 linkる大熊到着
- 17:30 ディナースタート
- 20:30 終了 ホテル双葉の杜へ

ワイナリー & ブルワリー紹介



かわうちワイン 川内村・ワイン

標高700mの高田島ヴィンヤードにて、川内村を応援する皆さんや地域の皆さんと作ったブドウから生まれるワインは、冷涼な気候と花崗岩質土壌がもたらす澁刺とした酸味、そして豊かなアロマが特徴です。



haccoba 南相馬市・日本酒

2021年2月に福島の小高というまちで誕生した酒蔵。「酒づくりをもっと自由に」という思いのもと、ジャンルの垣根を超えた自由な酒づくりを行う。日本酒にクラフトビールの製法をかけたお酒をメインで展開。



HOP JAPAN 田村市・ビール

田村市で2020年に誕生したマイクロブルワリー。自社栽培の田村市産ホップを使用してクラフトビールを醸造し、陰陽五行をテーマにしたラインナップを提供。ブルワリーの敷地では、キャンプやバーベキューも楽しめる。

ディナーを手掛ける3人のシェフ



萩春朋 HAGI フランス料理店

辻調理師専門学校卒業後、フランスで修業し、故郷いわき市に同店をオープン。日々県内の産地に足繁く通い、選び抜いた食材から生み出される料理を求めて全国からお客様が集う。農林水産省料理マスターズシルバー受賞。



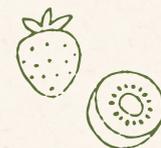
渡邊達也 美味しいもん屋 わ多なべ

「和の鉄人」として知られる道場六三郎氏のもとで修行を積み、2008年に故郷いわき市に同店をオープン。県内をはじめとした生産者食材を活かした和の料理で、お店が連日賑わう人気シェフ。



無藤哲弥 ビストロ ダルブル

東京で45年以上続く、老舗ビストロの現料理長。フレンチに限らず多様なアプローチで生産者直送の食材をメニュー化し、お客様はもちろん、産地からの信頼も厚い。思いもつかない料理マジックを使う、通称「恵比寿の悪魔」



2日目

8:30	ホテル双葉の杜 出発	10:30	福島駅 (Aコース) いわき駅 (Bコース) に 向け出発
9:00	大熊町で喫茶レインボーの モーニング	11:30	福島駅・いわき駅下車
		12:00	
9:45	町内見学	13:00	郡山駅下車

注意事項

- ・ ツアー中や車内でのマスク着用をお願いします。
- ・ 主催者スタッフが添乗員として同行いたします。
- ・ 快適なツアーの進行のため、集合時間・出発時間にご注意ください。
- ・ ツアー中の写真撮影やSNSアップ大歓迎！
旅の思い出を多くの方に共有してください！

緊急連絡先

主催者電話番号 (東の食の会) 070-2151-0353
宿泊先 (ホテル双葉の杜) 0240-23-7099

A コース

大野村農園でのびのび育つ 平飼いの鶏のお世話&野菜の収穫体験



天然の餌と平飼い鶏舎で育てる相馬ミルキーエッグ。ストレスの少ない環境と食で育った健やかな鶏の卵には力強く深い味わいが。実際に鶏舎に入っての卵拾いや磨き、旬の野菜収穫も体験していただきます。

鶏舎に入った時、相馬ならではの鶏のご飯を知った時など、ミルキーエッグには新鮮な驚きが沢山!

南相馬市で150年以上続く

若松味噌醤油店の代表に習う味噌仕込み!



相馬地域の発酵食文化に寄り添い続けてきた糀屋・味噌醤油店の代表である若松真哉さんに教わりながら味噌仕込みに挑戦します。地元で愛され続ける「若松糀」を使った相馬の田舎味噌は格別です。

仕込んだ味噌は熟成後にご家庭にお届けします! 旅の思い出を日々の食卓で長く楽しんでください。

B コース

トマトのテーマパーク 「ワンダーファーム」で色とりどりのトマト狩り



農場・レストラン・ショップが全て揃った、まさにトマトのテーマパークを代表である元木寛さんのガイドで巡ります。赤や緑だけじゃない、カラフルなトマトの世界を知るうちに、お気に入りの品種が見つかるかも。

農場のスケールにびっくり! 広大なハウスの中での探検はまさにワンダーな時間!

一家で百年続く!

ファーム白石の里芋「長兵衛」堀りと株分け



ファーム白石8代目・白石長利さんの祖父の代から100年以上、自家採種で育ててきた、伝統里芋「長兵衛」を掘って、株分けと呼ばれる作業を経て私たちが普段見かける里芋の形になるまでを体験します。

「お客さんは親戚みたいなもの」と語る白石さん。一緒に芋掘りであなたもファミリーに!



ゴ^ッル^ッコ★ナミエ
738 Italian red beetroot with bull's
eye pattern inside
Made in Namie town, Fukushima



月と太陽

ナミエ 738 Italian red beetroot with bull's eye pattern inside
Made in Namie town, Fukushima