



森・里・川・海の恵みを
未来へ繋ぐ

小田原 ガストロノミー プロジェクト



おだわら若者応援
コンペティション

事業計画書

Recovery and Reload
栗原すみれ



【経緯】

小田原で猟師、ジビエ解体師、ジビエ料理人として活動する中で、多くの地域資源が活用されないまま捨てられている現状を知る。農家さんの畑では、規格外というだけでおいしく食べられる野菜や柑橘が大量に廃棄され、曾我梅林でも毎年多くの梅が活用されないまま残っている。また、有害鳥獣として捕獲された鹿や猪もに十分活用されず、未利用魚についても一般家庭で活用される機会は少ない…。

どれも価値がないわけでは無く、少し見た目が違うだけ、少し傷があるだけで、本来はおいしく食べられるものばかり。小田原は森・里・川・海が近接し、多様な食資源に恵まれた地域。そこで生まれる未利用資源と地域の人々を繋ぎ、食育や交流を通じてその価値を再発見できる場をつくりたいと考えた。地域資源を「もったいない」で終わらせず、「小田原の魅力」として未来へ繋げていく。その第一歩として小田原の魅力的な食材を集めたガストロノミーな地域食堂を開きたい。



【事業の目的】

- 小田原の「森・里・川・海」の恵みを活用し、規格外野菜や未利用魚、小田原で捕獲された鹿や猪などの十分に活用されていない地域資源に、新たな価値を生み出すことで、地域産業の活性化と持続可能な地域循環の実現を目指す。
- 食育や多世代交流を通じて地域資源への理解を深め、多世代が小田原の食文化や自然環境への理解を深め、小田原への愛着を持ってもらう。

【目標】

- 古民家や小田原の施設を活用した食育・交流の場を継続的に運営し、小田原の食文化や里山文化を次世代へ伝える。
- 規格外野菜、未利用魚、ジビエ等の地域資源を有効活用し、地域内で循環を目指す。
- 若い世代や市外の方々が小田原の食や自然、一次産業について学べる機会を創出する。

事業内容

規格外の野菜や未利用魚、扱いづらい部位のジビエ肉を
小田原市内の生産者の方々から調達
古民家や小田原の施設を借りて
多世代の方々に来てもらう地産地消でガストロノミーな
地域食堂を開催
予定している開催場所…曾我梅林の築100年の古民家

食材調達



場所選定



地域食堂開催



スケジュール(仮)

8月～9月

食材収穫・調達、開催場所選定

10月上旬

地域食堂開催

10月中旬～
11月中旬

食材収穫・調達、開催場所選定

11月下旬

地域食堂開催

2月

事業振り返り・今後の展開模索

① 若者や女性が活躍できる場を創出するもの 若手女性である提案者が主体となり、高齢化や担い手不足が課題となっている一次産業と若い世代を繋ぐ。	② 本市への愛着や誇りを醸成させるもの 小田原市の豊かな自然環境が育んだ梅、農産物、ジビエ、水産物などの地域資源を活用し、市民が地域の魅力を再発見できる機会を創出する。
③ 地域活性化につながるもの 未利用資源を活用した食体験イベントを開催することで、地域内での消費を促進。 地域資源の価値向上と地域経済の循環を図る。	④ 人と人とのつながりを促進するもの 食体験イベント通じて、子どもから高齢者まで多世代が交流できる場を提供する。 同じ食卓を囲むことで、孤食や子食の防止にも繋がる。
⑤ 地域の魅力を広く発信するもの SNSやイベントを通じて、小田原ならではの食材、食文化、自然や里山の魅力を市内外へ発信する。	⑥ SDGsの推進を促進するもの 規格外野菜、未利用魚、有害鳥獣として捕獲された鹿や猪の活用を通じて、フードロスと資源の有効活用を推進する。 また、地産地消することでゼロカーボンの取組にもなる。
⑦ 文化・伝統の継承につながるもの 梅や狩猟、漁業などの小田原に根付く伝統的な食文化や生活文化を次世代へ伝える。地域食堂を通じて、地域の歴史や文化への理解を深める機会になる。	⑧ 福祉・健康づくりを促進するもの 孤食の防止。食育活動を通じて栄養バランスや地域食材への理解を深め、健康的な食生活の推進を図る。
⑨ 自然環境や景観保全を図るもの 曾我梅林をはじめとした里山景観の維持に貢献する。 有害鳥獣問題や森林環境について学ぶ機会を設けることで、自然環境保全への理解を深める。	⑩ 安心・安全な地域づくりを促進するもの 地域住民達が交流できる場を設け、顔の見える関係づくりを進める。地域コミュニティの活性化と支え合いの促進を目指す。

【事業後の展開】

- 地域食堂をはじめ、農家体験、鹿革ワークショップ、食育教室、生産者交流会など小田原の自然や食文化、里山文化を体験できるイベントを開催。
- 東京や小田原市内のシェフと連携し、生産者や猟師、漁業者を訪ねながら小田原の食材の魅力を学ぶフィールドワークやガストロノミーツアーを実施。
- 生産者を絡めた規格外食材のレシピを考案・開発
- 生産者と消費者、地域と都市、人と人を繋ぎながら、小田原の「森・里・川・海」の恵みを未来へ繋ぐ取り組みへ発展させることを目指す。

