

第11次横浜市消費生活審議会
第2回消費生活協働促進事業審査評価部会

議事次第

平成29年6月12日(月)午前10時30分
松村ビル別館 501会議室

1 開 会

2 議 題

- (1) 会議録確認者の選出について
- (2) 平成28年度消費生活協働促進事業の評価について

3 閉 会

【配布資料】

- 資料1 本部会名簿
- 資料2 実施団体一覧
- 資料3 事業評価表
- 資料4 実績報告書類等一式
- 資料5 事業相互評価シート
- 資料6 申請書類一式

第11次横浜市消費生活審議会
消費生活協働促進事業審査評価部会委員名簿

平成29年4月1日 現在

| No | 委員氏名 | 所 属 |
|----|---------------------|------------------------------------|
| 1 | あらい あや 荒井 彩 | 横浜市生活協同組合運営協議会 |
| 2 | おおもり しゅんいち 大森 俊一 | 公益社団法人 日本訪問販売協会 常務理事 |
| 3 | かわい なおみ 河合 直美 | (公益社団法人)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 |

敬称略：五十音順

平成28年度消費生活協働促進事業 実施団体一覧

| No. | 団体名 | 事業名 | 事業の目的 |
|-----|------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 | 特定非営利活動法人 森ノオト | 横浜産の調味料で地産地消と食の安全を学ぶ講座 | 消費者が食の安全・安心や地産地消、フードマイレージについて考え、日々の消費生活で地域社会に良好で環境配慮型の経済循環を生み出すことを目的とする。 |
| 2 | 特定非営利活動法人 横浜コミュニティデザイン・ラボ | 「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座 | 年代や性別を問わず地域への啓蒙強化を図り、横浜市内での消費者市民社会の実現を目指す。 |

資料 3 事業評価表

- ・ 特定非営利活動法人森ノオト . . . P 1
- ・ 特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ . . . P 2

(平成28年度)

消費生活協働促進事業 事業評価表

記入年月日：平成 29年 3月 23日

団体名： 特定非営利活動法人 森ノオト

代表者名： 北原まどか

事業名： 横浜産の調味料で地産地消と食の安全を学ぶ講座

<評価基準>

| よくできた | ふつう | あまりできなかった |
|-------|-----|-----------|
| A | B | C |

| 評価視点 | 評価のポイント | 自己評価 |
|--------|--|------|
| 実 施 | ・事業目的や課題、対象者の設定は適切だったか。 | A |
| | ・事業の進捗状況に応じ必要な対応ができたか。 | B |
| | ・事業の執行、事業実施に伴う参加者数、予算の執行は、概ね計画どおりだったか。 | A |
| | ・独自の発想やネットワーク等、これまでの経験を活かし事業を実施できたか。 | A |
| 効 果 | ・事業を実施したことにより、課題の解決を図る効果をもたらすことができたか。 | A |
| | ・事業実施後の効果や継続的な展開が期待できるか。 | A |
| 果 | ・事業を実施したことにより、今後、消費生活の課題解決に資する活動に取り組むための知識・ノウハウを蓄積することができたか。 | A |
| 総合評価 | | A |

| | |
|----|--|
| 総評 | NPO発信ならではの分野横断的な動きで、地産地消だけでなく、エコクッキングや情報発信、他業種との連携などが実現できた。生産現場のレポートやインタビューを通じ、講座参加者以外の広く一般市民に向けた情報発信と蓄積が可能となり、記事には多くの反響を得た。チラシにも過去の講座の内容を盛り込んだことで、実際に講座に参加できなくても横浜に魅力的な調味料生産者がいることを知った、という声も聞かれた。課題としては、森ノオトの所在地が青葉区で横浜中心部からはずれるため、中心部や南部からのアクセスが難しかったこと。それでも毎回1時間半ほど時間をかけて通う方がいたり、熱心なリピーターにも恵まれ、そこからさらに口コミの輪が広がったり、地産地消の調味料を買うようになったという声もあり、確実に輪が広がっている。 |
|----|--|

(平成28年度)

消費生活協働促進事業 事業評価表

記入年月日：平成29年3月5日

団体名： 特定非営利活動法人 横浜コミュニティデザイン・ラボ

代表者名：代表理事 杉浦裕樹

事業名：「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座

<評価基準>

| 目標を達成した | 目標をほぼ達成した | 目標を達成できなかった |
|---------|-----------|-------------|
| A | B | C |

| 評価視点 | 評価のポイント | 自己評価 |
|------|--|------|
| 実 | ・事業目的や課題、対象者の設定は適切だったか。 | A |
| | ・事業の進捗よく状況に応じ必要な対応ができたか。 | A |
| 施 | ・事業の執行、事業実施に伴う参加者数、予算の執行は、概ね計画どおりだったか。 | B |
| | ・独自の発想やネットワーク等、これまでの経験を活かし事業を実施できたか。 | A |
| 効 | ・事業を実施したことにより、課題の解決を図る効果をもたらすことができたか。 | B |
| | ・事業実施後の効果や継続的な展開が期待できるか。 | A |
| 果 | ・事業を実施したことにより、今後、消費生活の課題解決に資する活動に取り組むための知識・ノウハウを蓄積することができたか。 | A |
| 総合評価 | | A |

| | |
|----|--|
| 総評 | 2004年に創立した当団体としては初めて「消費生活」というテーマに真正面から取り組んだ本事業でした。「ソーシャル」「エシカル」というカタカナ言葉のタイトルが心配でしたが、本質にある「人権・環境に配慮した公正で安全な社会」を消費者が「選択する」行為を通して実現していくテーマを横浜市に理解いただき、全プログラムを終了することができました。苦手な事務作業に対する助言や集客等を親身にサポートいただきました。おかげさまで横浜というローカル・身近な場所でそんな取り組みをしている方々を市民とつなげることができ、来年度は今回つながった方達とともに、自主的に、このテーマを深めていく学びの場を創っていくきっかけができました。ありがとうございました。 |
|----|--|

資料 4 実績報告書類等一式

- ①特定非営利活動法人森ノオト . . . P 1～P13
- ②特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ . . . P14～P24

(第7号様式)

消費生活協働促進事業補助金実績報告書

平成29年 3月 23日

横浜市長

団体名 特定非営利活動法人森ノオト

所在地 〒227-0033

横浜市青葉区鴨志田町 818-3

代表者名 北原まどか

(役職) 理事長



平成28年5月6日経消第62号で交付決定を受けた消費生活協働促進事業補助金に係る事業について、次のとおり関係書類を添えて報告します。

| | |
|-----------|--------------------------|
| 1 事業名 | 横浜産の調味料で地産地消と食の安全を学ぶ連続講座 |
| 2 受領年月日 | <u>平成28年 6月 28日</u> |
| 3 補助金交付額 | ¥ <u>400,000</u> |
| 4 補助金執行額 | ¥ <u>400,000</u> |
| 5 残額(余剰金) | ¥ <u>0</u> |

※ この書類は、横浜市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。

交付対象事業報告書

| | |
|--------|---|
| 1 団体名 | 特定非営利活動法人森ノオト |
| 2 事業報告 | <p>横浜の地産地消を新たな切り口で紹介する「地産地消の調味料講座」の着想に至り、情報発信とセットで講座を実施することで、地産地消の広報・啓発に寄与したいと考えた。</p> <p>地産地消の調味料の情報発信においては、講座の告知も含めた記事を10本掲載し、横浜市との協働によりチラシ2000部を3回配布した。チラシは講座の告知にとどまらず生産者の紹介も兼ねて制作したため、参加者以外にも普及啓発の効果をねらった。</p> <p>講座については、有料参加者数が84名、同伴者やレポート担当者を合わせるとのべ100名近くが参加し、調味料の製造法、食品の安心・安全、生産者と地域との関わりを知り、また生産者によって語られる「横浜の魅力」をたっぷり味わって、アンケートのうち全員が「満足(9割が大満足)」と回答する結果となった。</p> <p>参加者によると、その後も調味料の購買につながっているもよう。生産者によるお話、テーマの調味料を使った食事、そして参加者同士の交流がセットとなった盛りだくさんの内容で、継続開催を希望する声も多かった。</p> |
| 3 事業評価 | <p>横浜市と協働事業で本講座をおこなったことで、これまで横浜北部地域に限定されていた活動が横浜市全域に広がり、講座の参加者も近隣の青葉区を中心に、港南区、磯子区など遠方から足を運んでくださる方もあった。NPOが開催することで分野横断的なつながりが生まれ、生産者のみならず、農家、地産地消レストラン等との連携も強まった。何より、森ノオトの情報発信力を通して、当該記事のSNSでのリーチ数は1000~3000と反響も大きかった。今後も、発信や購買を通じて生産者と継続的な関係を結びながら、横浜の地産地消のますますの発展に寄与したい。</p> |

(第9号様式)

交付対象事業収支決算書

収入合計 ￥ 704,596

支出合計 ￥ 704,596

1 収入の部 (円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-------|---------|--|
| 市補助金 | 400,000 | (受領年月日 平成28年6月28日) |
| 団体負担金 | 304,596 | 有料参加者数 3500円×61名=213,500円、 3300円×23名=75,900円 団体負担金 15,196円 |
| 合計 | 704,596 | |

2 支出の部 (円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|---------|---------|--------------------|
| 講師謝金 | 89,096 | 11,137円(源泉徴収税込)×8回 |
| 会場使用料 | 103,680 | 12,960円×8回 |
| 人件費 | 335,000 | 別紙参照 |
| 消耗品費 | 10,463 | 別紙参照 |
| 印刷費 | 19,030 | 印刷代3回分19030円 |
| 啓発物の作成費 | 60,000 | デザイン費用 20,000円×3回 |
| 材料費 | 87,327 | 別紙参照 |
| 合計 | 704,596 | |



横浜産の調味料で 地産地消と 食の安全を学ぶ講座

テーマの調味料を
使ったランチつき!

毎日のごはんにひと味加える、調味料。
地産地消の一大都市・横浜には、本物にこだわる調味料の生産者がいます。
調味料の素材やつくり方、食の安全・安心について学びませんか?



1

2016/8/23 (火)

しおこうじ 塩糀

講師：川口恭さん



瀬谷区で文政年間からのれんを守り続ける川口糀店。どんな素材も美味しくなる塩糀の魔法の味わいにはどんな秘密が!? 農業も実践する9代目の川口恭さんの熱い語りにご注目!

2

2016/9/15 (木)

しょうゆ 醤油

講師：筒井恭男さん



横浜に一軒だけの醤油屋さん、神奈川区にあります。一度食べたら忘れられない味は、じっくり時間をかけてつくられます。マルハマ印の横浜醤油を、今日から食卓の定番に!



3

2016/10/6 (木)

浜なしの 焼肉のたれ

講師：三澤百合子さん



横浜の名産・浜なしを贅沢に使った焼肉のたれ! 青葉区の農家のお母さんに、直伝のたれづくりを実演していただきます。



コーディネーター：大西香織 (森ノオト料理部)

時間 10:00~12:30

- ★調味料のお話
- ★エコクッキングのデモ
- ★横浜の調味料を使ったランチつき

料金 各回3,500円 定員 15名

主催：特定非営利活動法人 森ノオト
〒227-0033 横浜市青葉区鴨志田町818-3
TEL045-532-6941 / FAX 045-985-9945

協力：ナチュラルレ・ポーノ、大ど根性ホルモン

会場

「古今」 ショールーム

神奈川県横浜市青葉区
青葉台2-32-5

東急田園都市線
「青葉台」駅より徒歩10分
*地図は裏面をご覧ください。

申し込み方法

- ①参加希望回 ②氏名 ③生年月日
- ④住所 ⑤電話番号 ⑥E-mailアドレス
- ⑦参加の動機 を記入のうえ、

event@morinooto.jp

までお申し込みください。
通しでのお申し込みも可能です。

*提供された個人情報は、今回の事業実施のみに利用し、その他の目的で個人情報を利用することはありません。

地産地消は、 野菜だけじゃない!

11月以降も魅力的な講師が目白押し!
横浜がますます好きになる、毎日の食卓が
豊かになるプログラムをご提供します。

※日程・内容が変更にある場合があります。

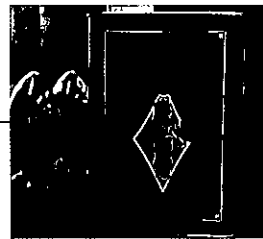
11月 { ラー油 }



講師：椿直樹さん

「濱の料理人」代表で、大ど根性ホルモンのオーナーシェフの椿直樹さんは、横浜の農家と料理人ネットワークを熱く厚く広げてきた「生きる地産地消」です。保土ヶ谷区の農家・荻部博之さんの唐辛子と岩井の胡麻油がコラボしたラー油の仕掛け人に、ラー油レシピを教わりましょう。

12月 { 胡麻油 }



講師：岩井徹太郎さん

「胡麻油一筋」で創業以来150年以上、伝統的な製法による胡麻油づくりを続けてきた岩井の胡麻油。まろやかでコクのある味わいは、食べる人を魅了します。胡麻油の栄養や素材のよさが引き立つシンプルレシピを、岩井社長にたっぷり語っていただきます。

1月 { 味噌 }



講師：
大西香織

1月はみんなで味噌を仕込みましょう! 材料は大豆、糶、塩だけ。半年寝かして発酵させて、じっくり引き出す素材のうま味。手前味噌でつくる味噌汁は最高です。「我が家だけの味」、作りませんか?

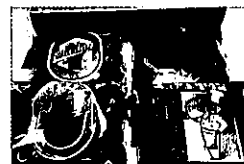
2月 { ケチャップ }



講師：
丸山和俊さん

横浜の素材を中心に、国産野菜でソースやケチャップをつくる横濱屋本舗。西洋野菜発祥の地とも言われる横浜で生まれた「清水屋トマトケチャップ」は一度食べたら忘れられない味わいです。

3月 { あられ }



講師：
小森健太郎さん

ケチャップ、ラー油、胡麻油……横浜で出会った調味料を「あられ」にしちやう、中区の美濃屋あられ製造本舗。「あられを調味料として提案したい」という4代目の小森健太郎さんを講師に迎え、横浜野菜と横浜調味料コラボのパーティーを開催します。

コーディネータープロフィール

大西香織



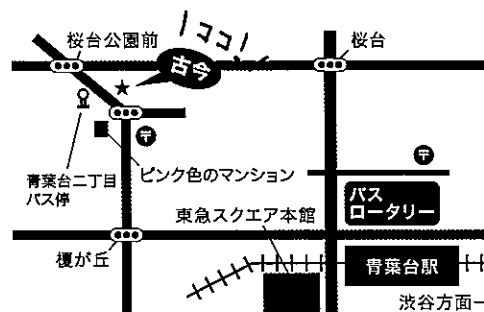
女子栄養大学卒業後、自然食品デリやオーガニックカフェなどの立ち上げに関わる。料理研究家タカコ・ナカムラ氏のもとでアシスタントを務め、料理本の制作や教室の運営など、食に関わる様々な経験を積む。2008年の出産を機に退職後は「お母さん」を満喫するなか、2010年より「横浜あおば発・地元のエコ発見メディア 森ノオト」に関わり、レシピ連載や、2013年からは青葉区の委託事業「3R夢(スリム)なクッキング講座」講師、フードコーディネーターなど、地域で食の啓発活動を展開する。

8・9・10月の会場 「古今」ショールーム

横浜市青葉区青葉台2-32-5

会場MAP

東急田園都市線「青葉台」駅より徒歩10分



*公共交通機関をご利用ください

本講座の目的



私たちの暮らしと密接にかかわる日々の「消費」。環境を大切に作る食材や地域の野菜を選ぶなど、日々の消費行動がよりよい市場や社会をつくることにつながります。これを「消費者市民社会」と呼びます。本講座は、横浜市経済局とともに「消費者市民社会の形成」を目指す、消費生活協働促進事業として実施します。毎日の食事に欠かせない調味料をつくっている横浜の生産者と直接ふれあい、地産地消の食材を使ったエコクッキングを学ぶことで、食の安全・安心や地産地消、フードマイレージ(食材を輸送する距離とエネルギー)について考えます。

横浜あおば発・地元のエコ発見メディア

森ノオト



<http://morinooto.jp>

特定非営利活動法人森ノオトは、地球温暖化などの環境問題を毎日の暮らしから解決していこうと、横浜市青葉区で2013年に設立したNPOです。子育て世代の主婦40名がリポーターになって、エコを切り口に横浜の子育てや生活情報を発信するウェブメディアの運営や、エコクッキング講座、暮らしのエネルギーを考える講座、地産地消マルシェなどをおこなっています。

横浜産の調味料で 地産地消と 食の安全を学ぶ講座



テーマの調味料を
使ったランチつき!

毎日のごはんにひと味加える、調味料。
地産地消の一大都市・横浜には、本物にこだわる調味料の生産者がいます。
調味料の素材やつくり方、食の安全・安心について学びませんか?



4

2016/11/17 (木)

ラー油

講師：椿直樹さん & 苅部博之さん



横浜の農業を引っ張る若きエース・苅部博之さんの畑で、赤唐辛子を栽培するところから始まり、岩井の胡麻油を使ってラー油をつくる。畑から工場、レストランから消費者まで一直線の横浜産・ラー油。大ど根性ホルモン&ど根性キッチンオーナーシェフの椿直樹さんと苅部さんの、信頼感にあふれる軽妙なトークをお楽しみください。

5

2016/12/8 (木)

ごま油

講師：岩井徹太郎さん



中華街がある横浜では、ごま油は地域の味! 一度食べたら忘れられないふくよかな味わいと高い香り。時間をかけて風味の高いごま油をつくる老舗製元・岩井の胡麻油の8代目社長が熱く語ります!

コーディネーター：大西香織 (森ノオト料理部)

時間 10:00~12:30

- ★調味料のお話
- ★エコクッキングのお話
- ★横浜の調味料を使ったランチつき

料金 各回3,500円 定員 15名

主催：特定非営利活動法人 森ノオト
〒227-0033 横浜市青葉区鴨志田町818-3
TEL045-532-6941 / FAX 045-985-9945

協力：ナチュラルレ・ポーノ、大ど根性ホルモン

会場

「古今」 ショールーム

神奈川県横浜市青葉区
青葉台2-32-5
東急田園都市線
「青葉台」駅より徒歩10分
*地図は裏面をご覧ください。

申し込み方法

- ①参加希望回
- ②氏名
- ③生年月日
- ④住所
- ⑤電話番号
- ⑥E-mailアドレス
- ⑦参加の動機 を記入のうえ、

event@morinooto.jp

までお申し込みください。
通しでのお申し込みも可能です。

*提供された個人情報は、今回の事業実施のみに利用し、その他の目的で個人情報を利用することはありません。

地産地消は、 野菜だけじゃない！

1,2,3月も魅力的な講師が目白押し！
横浜がますます好きになる、毎日の食卓が
豊かになるプログラムをご提供します。

※日程・内容が変更になる場合があります。

1月 { 味噌 }

講師：
大西香織



1月はみんなで味噌を仕込みましょう！ 材料は大豆、糶、塩だけ。半年寝かして発酵させて、じっくり引き出す素材のうま味。手前味噌でつくる味噌汁は最高です。「我が家だけの味」、つくりませんか？

2月 { ケチャップ }

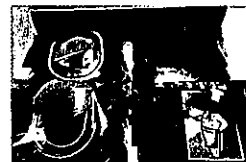
講師：
丸山和俊さん



横浜の素材を中心に、国産野菜でソースやケチャップをつくる横濱屋本舗。西洋野菜発祥の地とも言われる横浜で生まれた「清水屋トマトケチャップ」は一度食べたら忘れられない味わいです。

3月 { あられ }

講師：
小森健太郎さん



ケチャップ、ラー油、胡麻油……横浜で出会った調味料を「あられ」にしちやう、中区の美濃屋あられ製造本舗。「あられを調味料として提案したい」という4代目の小森健太郎さんを講師に迎え、横浜野菜と横浜調味料コラボのパーティーを開催します。

①～③レポート

8月は塩糶、9月は醤油、10月は浜なしの焼き肉のたれ。生産者のこだわりと、調味料が世に出るまでの努力と苦勞を聞きながら、参加者は理解を深めていました。天然無垢材の気持ちいいショールームで、テーマの調味料の美味しいランチつきの贅沢な講座は満足度がとても高く、毎回人気です！



コーディネータープロフィール

大西香織



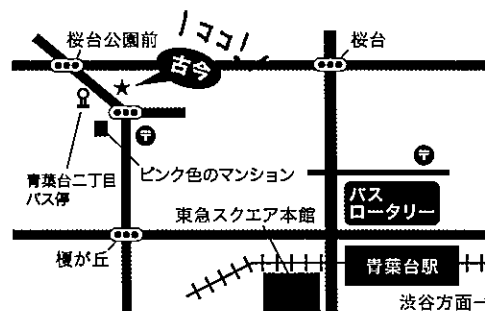
女子栄養大学卒業後、自然食品デリやオーガニックカフェなどの立ち上げに関わる。料理研究家タカコ・ナカムラ氏のもとでアシスタントを務め、料理本の制作や教室の運営など、食に関わる様々な経験を積む。2008年の出産を機に退職後は「お母さん」を満喫するなか、2010年より「横浜あおば発・地元のエコ発見メディア 森ノオト」に関わり、レシピ連載や、2013年からは青葉区の委託事業「3R夢(スリム)なクッキング講座」講師、フードコーディネーターなど、地域で食の啓発活動を展開する。

11・12月の会場 「古今」ショールーム

横浜市青葉区青葉台2-32-5

会場MAP

東急田園都市線「青葉台」駅より徒歩10分



*公共交通機関をご利用ください

本講座の目的



私たちの暮らしと密接にかかわる日々の「消費」。環境を大切に作る食材や地域の野菜を選ぶなど、日々の消費行動がよりよい市場や社会をつくることにつながります。これを「消費者市民社会」と呼びます。本講座は、横浜市経済局とともに「消費者市民社会の形成」を目指す、消費生活協働促進事業として実施します。毎日の食事に欠かせない調味料をつくらせている横浜の生産者と直接ふれあい、地産地消の食材を使ったエコクッキングを学ぶことで、食の安全・安心や地産地消、フードマイレージ(食材を輸送する距離とエネルギー)について考えます。

横浜あおば発・地元のエコ発見メディア

森ノオト



<http://morinooto.jp>

特定非営利活動法人森ノオトは、地球温暖化などの環境問題を毎日の暮らしから解決していこうと、横浜市青葉区で2013年に設立したNPOです。子育て世代の主婦40名がリポーターになって、エコを切り口に横浜の子育てや生活情報を発信するウェブメディアの運営や、エコクッキング講座、暮らしのエネルギーを考える講座、地産地消マルシェなどをおこなっています。



横浜産の調味料で 地産地消と 食の安全を学ぶ講座

テーマの調味料を
使ったランチつき!

毎日のごはんにひと味加える、調味料。
地産地消の一大都市・横浜には、本物にこだわる調味料の生産者がいます。
調味料の素材やつくり方、食の安全・安心について学びませんか?



6

2017/1/19 (木)

味噌

講師：大西香織 (森ノオト)



1月はみんなで味噌を仕込みましょう! 半年寝かせて発酵させて、じっくり引き出す素材のうま味。瀬谷区の川口靴店さんの糀と、青葉区の三澤さんの大豆、生活クラブの塩を使います。お土産に川口靴店さんの味噌をお持ち帰りいただきます。

7

2017/2/16 (木)

ケチャップ

講師：丸山和俊さん



横浜の素材を中心に、国産野菜でソースやケチャップをつくる横濱屋本舗。西洋野菜発祥の地とも言われる横浜で生まれたケチャップを復刻した「清水屋トマトケチャップ」の深くまろやかな味わいは、一度食べたら忘れられません。



8

2017/3/2 (木)

あられ

講師：小森健太郎さん



ケチャップ、ラー油、胡麻油……横浜で出会った調味料を「あられ」にしちゃう、中区の美濃屋あられ製造本舗。「あられを調味料として提案したい」という4代目の小森健太郎さんを講師に迎え、横浜野菜と横浜調味料コラボのパーティーを開催します!



コーディネーター：大西香織 (森ノオト料理部)

時間 10:00~12:30

- ★調味料のお話
- ★エコクッキングのお話
- ★横浜の調味料を使ったランチつき

料金 各回3,500円 定員 15名

主催：特定非営利活動法人 森ノオト
〒227-0033 横浜市青葉区鴨志田町818-3
TEL045-532-6941 / FAX 045-985-9945

協力：ナチュラルレ・ポーノ、大ど根性ホルモン

会場

「古今」 ショールーム

神奈川県横浜市青葉区
青葉台2-32-5
東急田園都市線
「青葉台」駅より徒歩10分
*地図は裏面をご覧ください。

申し込み方法

- ①参加希望回
- ②氏名
- ③生年月日
- ④住所
- ⑤電話番号
- ⑥E-mailアドレス
- ⑦参加の動機 を記入のうえ、

event@morinooto.jp

までお申し込みください。
通しでのお申し込みも可能です。

*提供された個人情報は、今回の事業実施のみに利用し、その他の目的で個人情報を利用することはありません。

地産地消は、野菜だけじゃない！

横浜は、農地と住宅地が近いので、農地とふれあう機会が多いのが特徴。地元の野菜を手に入れたら、横浜産の調味料で味つけしませんか？

①～⑤
レポート



横浜に本社を持つ調味料生産者や加工品をつくる農家さんを講師にお招きして、こだわりの製法と味の秘密、商品ができるまでの努力と苦労をお聞きしました。天然無垢材のやわらかな質感が気持ちいい「古今ショールーム」で、毎回テーマの調味料のおいしいランチつき、さらにお土産もある贅沢な講座は、満足度がとても高く、大人気でした。

コーディネータープロフィール

大西香織



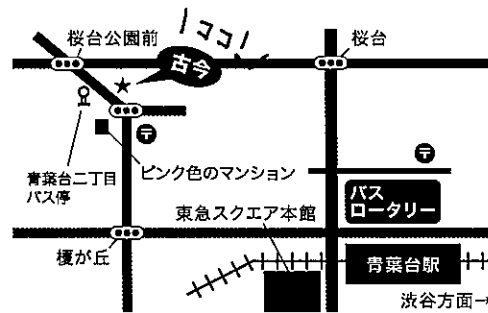
女子栄養大学卒業後、自然食品デリやオーガニックカフェなどの立ち上げに関わる。料理研究家タカコ・ナカムラ氏のもとでアシスタントを務め、料理本の制作や教室の運営など、食に関わる様々な経験を積む。2008年の出産を機に退職後は「お母さん」を満喫するなか、2010年より「横浜あおば発・地元のエコ発見メディア 森ノオト」に関わり、レシピ連載や、2013年からは青葉区の委託事業「3R夢(スリム)なクッキング講座」講師、フードコーディネートなど、地域で食の啓発活動を展開する。

1～3月の会場

「古今」ショールーム
横浜市青葉区青葉台2-32-5

会場MAP

東急田園都市線「青葉台」駅より徒歩10分



*公共交通機関をご利用ください

本講座の目的

私たちの暮らしと密接にかかわる日々の「消費」。環境を大切にする食材や地域の野菜を選ぶなど、日々の消費行動がよりよい市場や社会をつくることにつながります。これを「消費者市民社会」と呼びます。本講座は、横浜市経済局とともに「消費者市民社会の形成」を目指す、消費生活協働促進事業として実施します。毎日の食事に欠かせない調味料をつくっている横浜の生産者と直接ふれあい、地産地消の食材を使ったエコクッキングを学ぶことで、食の安全・安心や地産地消、フードマイレージ(食材を輸送する距離とエネルギー)について考えます。

横浜あおば発・地元のエコ発見メディア

森ノオト



<http://morinooto.jp>

特定非営利活動法人森ノオトは、地球温暖化などの環境問題を毎日の暮らしから解決していこうと、横浜市青葉区で2013年に設立したNPOです。子育て世代の主婦40名がリポーターになって、エコを切り口に横浜の子育てや生活情報を発信するウェブメディアの運営や、エコクッキング講座、暮らしのエネルギーを考える講座、地産地消マルシェなどをおこなっています。

地産地消調味料講座 アンケート まとめ

【1】年齢 20代・30代14・40代20・50代21・60代8・70代・80歳以上

【2】性別 男性1・女性40

【3】本日はどちらから来られましたか？

(a)青葉区31 (b)横浜市(泉区1、港南区2、都筑区2、神奈川区1、港北区2、中区1、磯子区3) (c)川崎市(宮前区4、麻生区1、高津区3) (d)東京都(4) (e)その他(相模原市1、藤沢市1)

【4】このイベントはどこでお知りになりましたか？

(a)友人・知人12(お名前:)

(b)森ノオト 33(ウェブサイト19・facebook17・twitter)

(c)その他のメディア (メディア名:)

(d)チラシ6(ご覧になった場所: 磯子区役所、磯子区の福祉センター、泉区役所、都筑区役所、青葉区内のお店、三澤農園さん)

(e)その他4(はまふらどコンシェルジュ、森ノオトのメールマガジン、継続参加)

【5】本日のイベントはいかがでしたか？

(a)大満足 52 (b)満足 4 (c)普通 (d)不満

感想をご記入ください。

- ・つつこんだお話を聞いて楽しかったです。
- ・麴、野菜、とても興味深く聞きました。仕事に対するストイックな姿勢が素晴らしい。
- ・塩麴のことだけでなく、麴から甘酒など幅広く話を聞くことができていへん勉強になった。
- ・勉強になりました。試食できたのでありがたかったです。
- ・初めて知ることが多く、参加者の方々の知識も豊富で、勉強になりました。農業の話題もおもしろかった。
- ・塩麴をつくってみたいと思っていたので、作り方を教えていただいてとても勉強になりました。
- ・麴の魅力、食から美容の話までうかがえました。さっそく森野屋さんに立ち寄りしたいと思います。川口さんのストイックさにも心打たれました。
- ・照れながらも芯のある人柄が伝わって来るお話でした。塩麴の話だけに限らず、とても興味深い話をたくさん聞いておもしろかったです。
- ・川口さんのお話をお聞きしたかったので、今日はとても楽しかったです。私の作り方と違う作り方で勉強になりました。
- ・塩麴だけでなく心意気まで伝わるお話で、心も体も元気になりそうです。
- ・川口さんのストイックなコドアリを聞くことができて、生産者の思いを聞くことで消費の意識も変わりますね。
- ・塩麴はつくったことがなかったが、わかりやすく、すぐにつくりたくなった。
- ・親切丁寧なご説明で興味深い内容でした。ありがたかったです。
- ・今まで毎日使っているけど深く考えたことがなかったので、今回お話を聞いてよかったです。
- ・知らなかったことが多く、参考になりました。
- ・お話のテンポや内容がたいへん興味深く、たいへん貴重な時間を過ごせました。
- ・社長さんの裏話がいろいろおもしろかった。こういう機会でしか聞けない感がうれしかった。
- ・しょうゆのできる工程、ご苦労などの話を聞いてよかったです。
- ・商品を購入したかったので、お持ちいただけたらうれしかったです。
- ・貴重なお話をありがとうございました。食べる醤油のレシピ、覚えておきます。後継者の問題……とても残念です。家に帰って普段使っている醤油と比べてみたいと思います。
- ・醤油作りにつまわる歴史や、作り方の工程、味わいの地域性や違い、使い方など、よくわかりました。
- ・筒井社長のお話をたくさん聞いて、醤油を使った美味しい料理を食べられてよかったです。実際の工場見学をしてみたいです。
- ・おしょうゆ作りへの情熱を感じました。
- ・役に立つ情報(切り干し人参)があつてよかったです。
- ・実際に作物をつくっている生産者の方からお話を聞くことができてよかったです。
- ・浜なしのタレはもちろん、ほかの野菜や地物の美味しいものの情報を得られてうれしかったです。
- ・三澤さんのお話が聞いてよかったです。梨を育てるのが(なんでもそうでしょうが)大変なことがわかりました。
- ・農家さんのお話をうかがえてうれしかったです。梨のことを聞きたかったので。
- ・焼肉のタレは今まで市販のものを買っていましたが、つく¹⁰てみようと思いました。

- ・こんなに簡単に美味しいタレが出来るなんて感動です。三澤さんのお人柄も味の秘訣かも！なんて思いました。伝承行事の冊子も素敵でした。
- ・焼肉のタレのおいしさと、保存瓶の消毒法も、とても役に立つレシピでうれしかったです。
- ・初参加でしたが、味噌をつくってみたいです。
- ・難しく感じていた味噌作りですが、楽しく作ることができ、家でもつくってみたいと思いました。
- ・講義だけでなく「体験」ができ、楽しかった。時間もゆるする限り全員で話げできたのがよかった。なかなか参加者全員で話す機会がないので。
- ・味噌作りは何回かつくったことがあるのですが、今日誰もが聞いてわかりやすかったです。楽しくやらせていただきました。
- ・椿さんと苅部さんの信頼関係があらわれていて、とても楽しかったです。
- ・参加を継続すると顔見知りになる人ができて、参加が楽しくなります。
- ・ごま油をこれからも買ってみたいになりました。
- ・せっかくなので、講座で買い物をしたいです。
- ・一人ではなかなか味噌作りができないので、今度友人と一緒に作る時にぜひ伝えてみます。
- ・奥深いお話が聞けて大満足です。味噌作りがまた深まりそうです。
- ・ケチャップを作る熱意に大感激
- ・お話がとてもおもしろかったです。
- ・トマトケチャップからシルクロードなど歴史の藩士までうかがえて勉強になりました。
- ・清水屋ケチャップの歴史やその他横浜の地産地消に関していろいろ話が聞けて勉強になった
- ・たくさんの経験と工夫と努力によってできあがり、またものすごい情熱を注いでつくられたケチャップが広がっていることがとても素晴らしいと思いました。
- ・楽しく皆さんのお話を聞けてよかった。食事もおいしかったです。
- ・ケチャップの発祥～歴史、詳細なストーリーがとてもわかりやすいお話で、楽しく拝聴できました。感想をご記入ください。
- ・コモリタン最高でした。あられもとってもおいしかった。いろいろ試したいです。
- ・あられの可能性を知ることができました。
- ・あられからおんなディーブな横浜をみられるとは予想していなかったです。わくわくしました。家ですぐに試せそうでうれしいです。
- ・食事の工夫、楽しみになりました。
- ・あられを調味料とする～目からうろこでした。ちょっと加えるだけで豪華になりますね。

[6]会場の雰囲気やアクセスはいかがでしたか？

(a)大満足 30 (b)満足 16 (c)普通 3 (d)不満

- ・雰囲気はナチュラルテイストでたいへん素敵でした。アクセスは迷ってしまいました。
- ・素敵な佇まいで、駐車場があれば最高です。
- ・居心地がよい、気持ち良く広さもちょうどよい。
- ・目上の方が多くて緊張しましたが、基本的な質問にも答えてくださいました。無農薬野菜のことも聞けて勉強になりました。
- ・入り口がわかりにくかったが(地図アプリだと裏に着く)、その他は大満足
- ・素敵なおうちですね。こんなおうちで暮らしてみたいです。
- ・おしゃれな雰囲気と、子どもも自由に動き回れるスペースがあり、とても助かりました。
- ・テーマと古今さんのナチュラルな雰囲気、お料理の内容、すべてがマッチしていて、よい会場だと思いました。
- ・駅からも近く会場は素敵で楽しかったです。
- ・道を間違えて遅刻しました。
- ・トラックの振動が少し気になった。
- ・近所に住んでいるのに今まで気づかなかった自分にびっくりです。とても素敵な空間ですね。
- ・雰囲気はよかったです。自宅から遠いので。
- ・会場は素晴らしいですが、駅から少し距離があるので。
- ・庭も内装もとても素敵で癒されます。駅から徒歩で来られてよかったです。
- ・人数も最適だと思います。心地よい空間で過ごさせてくださいました。
- ・わかりやすい場所で素敵な場所で講座を受けられてよかったです。
- ・木のぬくもりがある家に癒されました。
- ・とてもきれいで居心地がよかったです。
- ・車を止められたらうれしいです。

- ・心地よい空間です。
- ・素敵な「古今」さん。また来たいです。
- ・会場の広さ近さきれいさに満足。
- ・遠いのですが来るのが楽しみです。
- ・家が近いのでタウ s 借ります。
- ・照明や木の雰囲気は暖かく、心地よかったです。
- ・少人数で家庭的な雰囲気でとてもよかったです。
- ・キッチンがおしゃれで、お料理がさらに引き立っていました。落ち着いた空間で、一時どこにいるか忘れてました。
- ・沿線なので便利
- ・明るく楽しかった。
- ・遠いですがここまで来るのが楽しみです。

【7】レシピの内容はいかがでしたか？

(a) とてもおいしかった 40 (b) おいしかった 1 (c) 普通 1 (d) 不満

- ・カラフルで見た目もよかったです。
- ・家でもつくってみます。マリネが酸っぱすぎず食べやすかったです。小さい子どもでも食べられますね。
- ・醤油を使っていろいろな味を味わうことができよかったです。
- ・醤油を使ったレシピがていねいにつくられており、たいへん美味しくいただきました。
- ・つくりやすく、入手しやすい材料で、ごはんにもパンにも合う内容で満足感が高かったです。
- ・横浜醤油さんの製品をたくさん紹介していただき、またエコや省エネのレシピを教わりよかったです。もっと大西さんのお話も聞きたかったです。
- ・とても美味しくいただきました。いただいたレシピと今日いただいたおしょうゆで、家でもつくってみます。
- ・季節のものをいただき、おしょうゆの美味しさの引き立つメニューでとてもおいしかったです。ごちそうさまでした。
- ・家でもチャレンジしてみようと思えるクイックレシピ、一番助かります。キムチでガスパチョ、ヨーグルトドレッシング……驚きでした！
- ・毎回楽しみです。意外なメニューで新しい発見があります。
- ・すべて酸味が強かったので、もう少しタレの味を感じられたらなと思いました。
- ・キムチの汁のガスパチョ、ナイスアイデアですね。おいしかったです！
- ・いつも満足しています。
- ・毎回とてもおいしかったです。ごはんがとてもよい炊き具合でした。
- ・切り干し人参を自分でつくれるというのを聞いて、早速実践しようと思いました。バンバンジーの味付け、とてもおいしかったです。
- ・念願の椿さんの料理！ おいしかったです。
- ・ごま油の風味とコクに感動しました。
- ・豚汁の味が濃厚でとてもおいしかったです。ごちそうさまでした。
- ・豚汁、レシピを参考にぜひつくってみたいと思います。
- ・柚子大根をつくってみようと思います。
- ・具沢山の豚汁おいしかったです。漬物もとてもおいしかったです。
- ・家でもつくります。
- ・家でもつくってみようと思います。いつも美味しい料理をありがとうございます。
- ・パクチー好きです。
- ・お米の芯が残っているのが残念でした。

・帰宅したらつくってみたい。

・今までのナポリタンのイメージとは違い、とてもおいしかったです。ナポリタンの本物と出会っていなかったのか、もちもち感は考えてもみませんでした。

- ・簡単そうなのにとってもおいしかったです。
- ・塩麹トマトと豆腐のサラダがとてもおいしかったです。ジェノベーゼもつくってみます。
- ・簡単であっという間にできるレシピ、たいへんおいしかったです。ありがとうございました。
- ・娘ももりもりと食べるくらい、とてもおいしかったです。
- ・すべておいしかったです！ お豆腐のサラダ、家でもつくってみます。
- ・お肉やお魚を漬けるイメージだったが、ひとさじ和えるという使い方が上品でよかったです。
- ・今晚つくりたい！と思うくらいおいしかったです。

- ・しそジェノベーゼ、つくってみます。
- ・きゅうりの塩麹漬けが美味でした。バジルが苦手なのでシソのジェノベーゼ美味しかったです。しらすが入っていたのがびっくり！すごく美味しい。豆腐をもっと寝かせたものも食べてみたいと思います。
- ・ナポリタンにラー油！ あられ！ どちらも合うんですね。お野菜もどれもおいしかったです。特にトマト。

【8】普段、森ノオトは読んでいますか？ 印象に残っている記事はありますか？

- ・これから読んでみます。
- ・はい、読んでいます。
- ・はい、川口さんの記事をもう一度読もうと思いました。
- ・心がときめいちゃって困っています(笑)。
- ・リノベーションの記事、お弁当の記事が好きです。
- ・はい、いつもお世話になっています。
- ・その都度のイベントの記事を楽しく読んでいます。直近では調味料講座の回、たいへん印象に残っています。
- ・最近知ったばかりなので今後読ませていただきます。
- ・facebookなども拝読しております。今後も楽しみにしています。
- ・時々拝見しています。今後よく読ませていただきたいです。
- ・読んでいます。今朝、エコDIYの記事を読みました。こども部屋を自分たちでつくると思い入れもできてよいでしょうね。
- ・今会の地産地消から読みました。
- ・読んでいません。イベントがおもしろかったのがこれから読もうと思います。
- ・はい。たくさんありすぎて……。
- ・ポートランドの記事、おもしろかったです。
- ・神社など
- ・椿さんの記事
- ・まだあまり読んでいませんが、これから読んでみたいと思います。
- ・伝統食や漬物、保存食の講座があるといいと思います。
- ・青葉区のお店の記事
- ・内窓づくり
- ・これから読んでみます。
- ・はい、読んでいます。
- ・はい、川口さんの記事をもう一度読もうと思いました。
- ・心がときめいちゃって困っています(笑)。
- ・リノベーションの記事、お弁当の記事が好きです。
- ・はい、いつもお世話になっています。
- ・その都度のイベントの記事を楽しく読んでいます。直近では調味料講座の回、たいへん印象に残っています。
- ・今回初めてです。次回より興味あり。
- ・オリジナルスプーンづくりの記事

(第7号様式)

消費生活協働促進事業補助金実績報告書

平成29年3月6日

横浜市長

団体名 NPO 法人横浜コミュニティデザイン・ラボ

所在地 〒231-0012

横浜市中区相生町3-61 泰生ビル2F

代表者名 杉浦 裕樹

代表理事



平成28年5月6日経消第82号で交付決定を受けた消費生活協働促進事業補助金に係る事業について、次のとおり関係書類を添えて報告します。

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 事業名 | 「地域を知る」「エシカル」を知る ソーシャルな消費者養成講座 |
| 2 受領年月日 | <u>平成28年7月8日</u> |
| 3 補助金交付額 | ¥ <u>400,000</u> |
| 4 補助金執行額 | ¥ <u>400,000</u> |
| 5 残額(余剰金) | ¥ <u>0</u> |

※ この書類は、横浜市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなければなりません。

交付対象事業報告書

| | |
|---------|--|
| 1. 団体名 | NPO 法人横浜コミュニティデザイン・ラボ |
| 2. 事業報告 | <p>私たちが提案した”「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座は、2016年9月から2017年2月までの半年にわたり市内で活動する各種団体との協働で、食育・食品ロス・地産地消、環境保全・リサイクル、フェアトレード等をテーマに、講座・セミナー、現場見学会等、5回の講座と1回のミニフォーラムを開催した。</p> <p>当法人が企画コンセプトを立案し、人選・テーマ・フィールドワークの現場コーディネートを各協力団体（一般社団法人ヨコハマイチバ、一般社団法人かんきょうデザインプロジェクト、有限会社ネバリ・バザール）と、連絡を密にして進めた。</p> <p>参加人数は、延べ約120人。特に、地産地消をテーマにしたフィールドワークは、農家訪問・市場見学ともに反応が良かった。資源循環リサイクルの回は、天候が荒れたこともあり、参加者が少なく残念だったが、工場稼働のピークを過ぎていたこともあってふだん近寄れない作業現場まで案内していただいた甲斐あって、非常に衝撃的な内容だった。こうしたプログラムを、連携団体とともに、次年度、NPO法人の自主講座として一部でも展開していきたいと計画している。</p> |

| | |
|---------------|--|
| <p>3.事業評価</p> | <p>「エシカル」というなじみがない言葉を、身近な地域に引き寄せ、横浜のプレイヤーの話を聴くことで、体感してもらおうという狙いの本講座。言葉の意味を理解するというよりも、横浜で、公正さや環境配慮をしながらさまざまな事業を展開している人たちを、一般の市民に紹介できたことで、「モノを購入するときの軸がわかった」「買うことで応援したい」という声が聴かれた。参加した市民による「よりよい消費」がこれからの社会を変える力になることを願っている。</p> |
|---------------|--|

※各講座の内容については、別紙の通り。

(第9号様式)

交付対象事業収支決算書

収入合計 ¥464,102

支出合計 ¥464,102

1 収入の部

(円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-------|---------|------------------|
| 市補助金 | 400,000 | (受領年月日平成28年7月8日) |
| 団体負担金 | 64,102 | (参加費38,400円分を含む) |
| 合計 | 464,102 | |

2 支出の部

(円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-------|---------|--|
| 講師謝礼等 | 207,266 | コーディネーター謝金含む領収書等は別紙 |
| 人件費 | 164,000 | @2,000円×82時間(支給明細書は別紙) |
| 会場使用料 | 45,360 | @15,120円×3回分 |
| 消耗品費 | 5,576 | A4コピー用紙@2,788円×2箱 |
| 印刷費 | 41,900 | カラー@10円×2,500枚(団体負担金を充当) モノクロ@6.5円×2,600枚 |
| 合計 | 464,102 | |

横浜市 経済局 2016年度消費生活協働促進事業

**「地域を知る」 「エシカルを知る」
ソーシャルな消費者養成講座
実施レポート**

NPO法人横浜コミュニティデザイン・ラボ

よこはま家庭ごみ事情 わたしたちのごみから 「消費」を考える

<第1回>

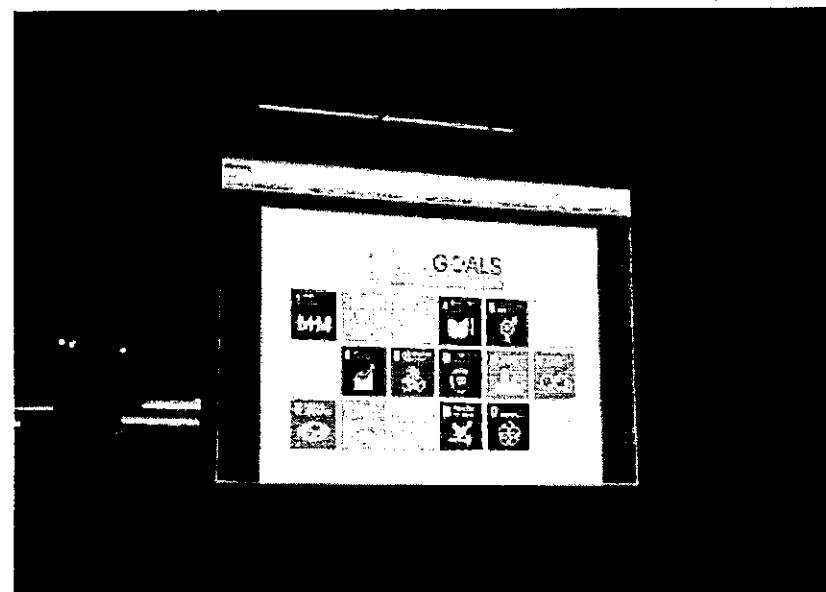
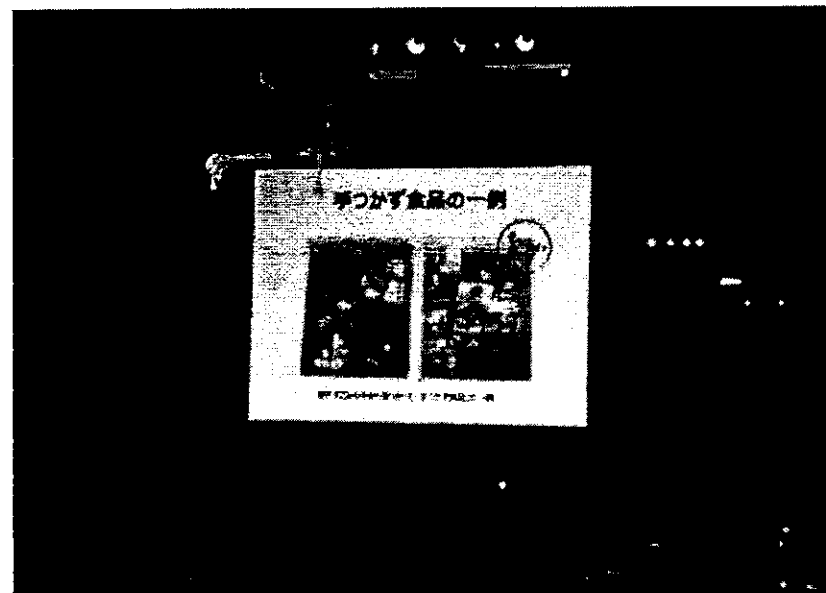
▽開催日：平成28年9月13日（火）

▽講師

- ①横浜市資源循環局 3R推進課長 河村 義秀氏
- ②横浜環境保全 代表 高橋 義和氏
- ③かんきょうデザインプロジェクト代表
武松 昭男氏

消費者庁発表(2015年6月)によると、国全体の食品ロス発生量の推計値は約642万トン（2012年推計値）。内訳は事業系331万トン、家庭系312万トンです。

この講座では家庭から排出される「食品ロス」の現状を、市内で廃棄物処理に携わる「横浜環境保全」（横浜市中区）代表の高橋義和さん、横浜市資源循環局の河村義秀さんにうかがうとともに、世界の傾向についてかんきょうデザインプロジェクトの武松昭男さんにお話いただきました。



フェアトレードの先駆者～ ネパリ・バザー口 土屋春代さんを招いて

＜第2回＞

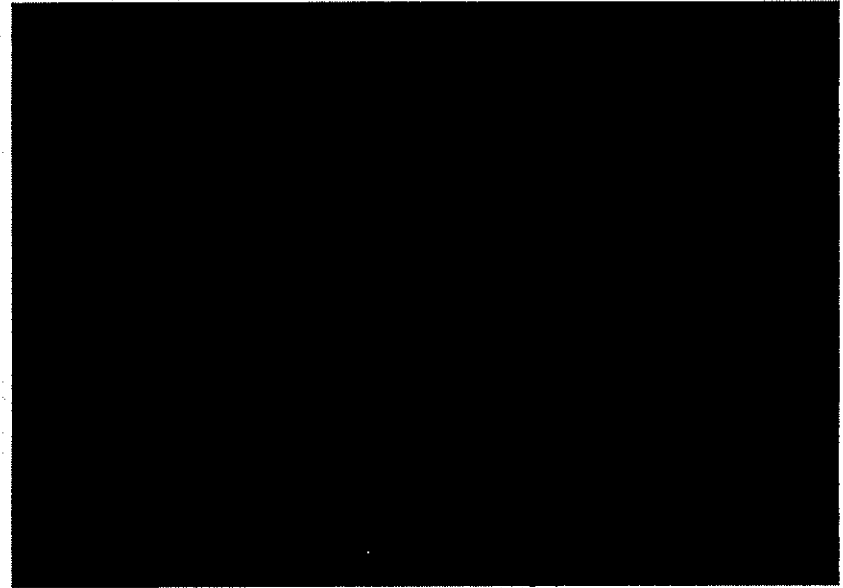
▽開催日：平成28年9月29日（木）

▽講師

ネパリ・バザー口（横浜市栄区）代表
土屋 春代氏

▽横浜市内で、ネパールの人々が手織りした洋服や、無農薬有機栽培のコーヒーなどを販売するショップ「ベルダ」を運営する「ネパリ・バザー口」（横浜市栄区）。

就業機会を得ることが難しい人々の経済的自立を目指し、フェアトレードを通して、生産者と消費者との橋渡しをしています。その活動や支援の現在について代表の土屋春代さんにお話を聞きました。



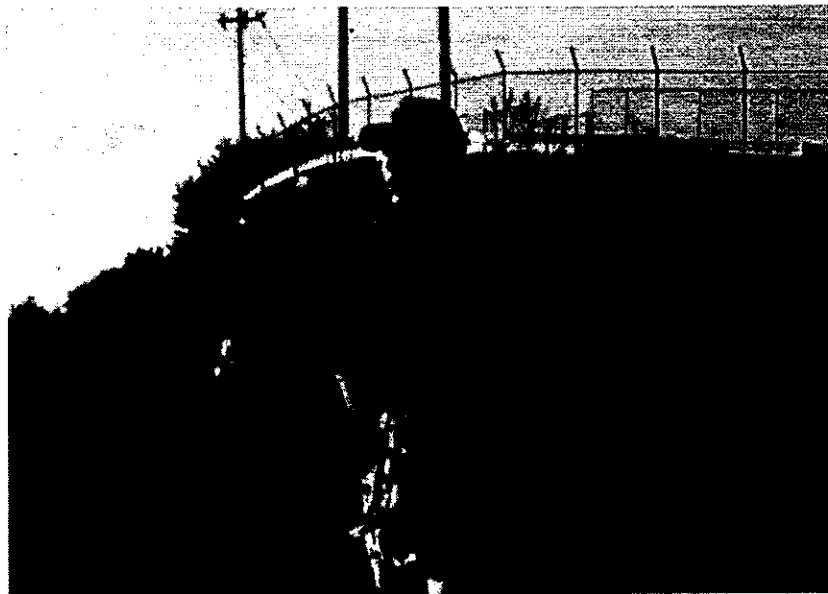
野菜直売所「フレスコ」 & 苅部さんの畑で 地産地消を考える

＜第3回＞

▽開催日：平成28年10月24日（月）

▽講師 苅部 博之氏

保土ヶ谷区・相鉄線西谷駅近くの野菜直売所「フレスコ」と畑で地産地消を知る体験型講座を開催します。江戸時代から続く農家の第13代目となる苅部博之さんを講師に迎え、実際に野菜が育てられ、販売されている現場を見学し、横浜の農業を担う農家さんの声を聞きながら、地産地消の意味・価値について学びました。新鮮でおいしい横浜野菜のプチお土産付きで、子どもを入れると30人近い参加者は身近な農業に高い関心を示していました。



鶴見資源化センターで リサイクルの現場を知る

＜第4回＞

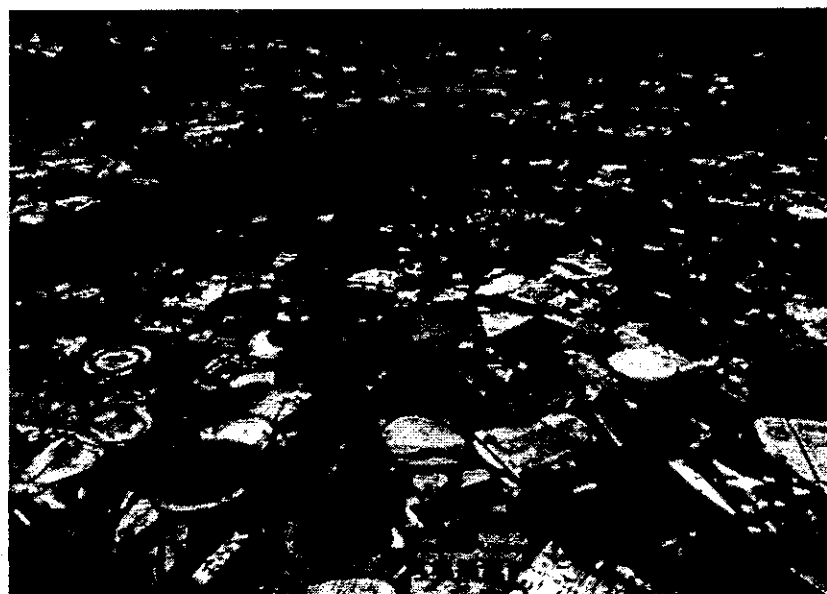
▽開催日：平成28年10月28日（金）

▽講師

①横浜市資源リサイクル事業協同組合
鶴見資源化センター副所長 西崎 慶
太氏

②かんきょうデザインプロジェクト代
表 武松 昭男氏

横浜市内の家庭から出されたスチール
缶、アルミ缶、びん、ペットボトルな
ど資源物が、回収後にどのようにリサ
イクルできる状態に処理されていくの
か、資源として再利用される行程、再
生資源物に生まれ変わっていく現場を
見学&体験しました。



横浜の野菜を食べる意義と楽しみ 中央卸売市場で野菜の流通 地産地消を考える

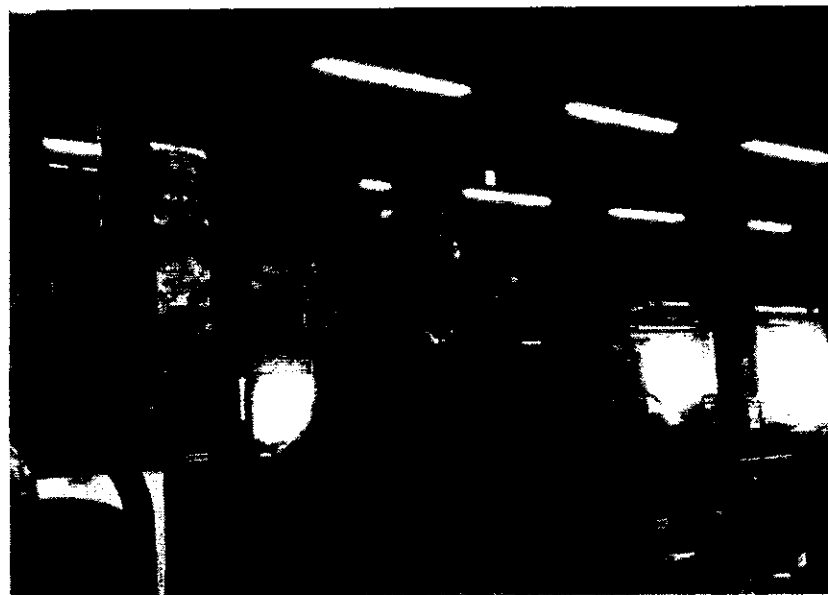
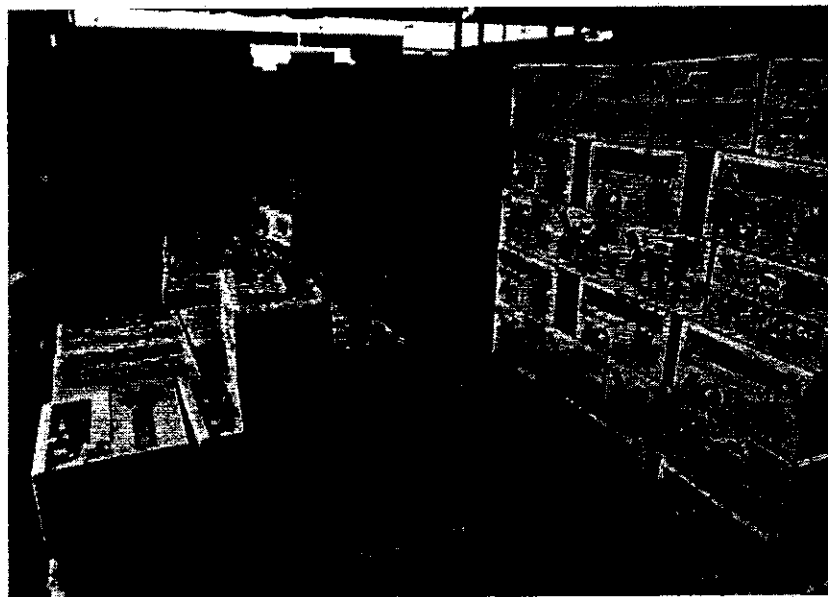
＜第5回＞

▽開催日：平成28年12月1日（木）

▽講師 藤岡食品株式会社 藤岡 輝好氏

第5回は、ふだん消費者が入れない「横浜中央卸売市場」（神奈川区）を視察して、野菜の流通について知ることから、わたしたちの消費のあり方を考えます。

横浜中央卸売市場を見学し、青果物流通の現状について知識を深めた後、藤岡さんを講師に、私たちがふだん食べる野菜の流通、横浜で生産される野菜の種類や生産量、生産者の思い、横浜・神奈川の野菜を私たち消費者が選ぶ意義などについて「野菜のプロ」の目を通して語っていただきました。



「世界の未来を変える 『エシカル消費』 地域からの取組の可能性

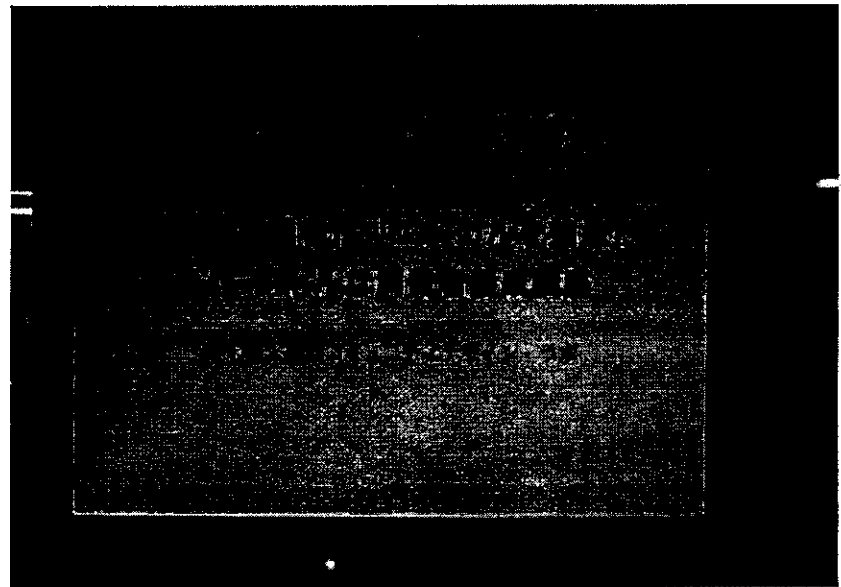
開催日：平成29年2月4日（土）

▽講師

消費者庁「倫理的消費」研究会座長 東京
大学名誉教授 山本 良一氏

山本さんは、日本エシカル推進協議会代表も務め、2020年の東京オリンピック・パラリンピックを持続可能なエネルギー・素材などを扱う「エシカル五輪」を提唱しています。

「エシカルな消費」は、どのような社会背景から生まれたスタイルなのか、今の日本に「エシカルな消費」が必要な理由、そのムーブメントの広がりがに与える影響などについて116枚の資料を用いて講演いただきました。



資料 5 事業相互評価シート

- ・ 特定非営利活動法人森ノオト … P 1 ~ P 2
- ・ 特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ … P 3 ~ P 4

消費生活協働促進事業 相互評価シート

1 事業の概要

| | | | |
|---------------|--|----------------|---|
| 事業名称 | 横浜産の調味料で地産地消と食の安全を学ぶ講座 | | |
| 事業の実施者 | 団体等 | 特定非営利活動法人 森ノオト | |
| | 行政 | 横浜市経済局消費経済課 | |
| 事業の目的 | 消費者が食の安全・安心や地産地消、フードマイレージについて考え、日々の消費生活で地域社会に良好で環境配慮型の経済循環を生み出すことを目的とする。 | | |
| 事業の内容 | 横浜市内にある調味料生産者を招き、市販されている調味料の素材、製造法を学ぶ勉強会と、その調味料と地産地消の食材を使った食事会（エコクッキングで調理）を開催する。 | | |
| 役割及び責任 分担等 | 団体の役割 | | 市の役割 |
| | 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 | | 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知 |
| 実施期間 | 平成 28 年 8 月 23 日～平成 29 年 3 月 2 日 | | |

| | |
|-----|---|
| 記入日 | 平成 29 年 6 月 1 日 |
| 記入者 | <ul style="list-style-type: none"> ・団体等名： 特定非営利活動法人 森ノオト ・記入責任者 氏名： 北原 まどか 連絡先： 045-532-6941 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・部署名： 経済局市民経済労働部 消費経済課 ・記入責任者 氏名： 消費経済課長 山口 敏子 連絡先： 045-671-2584 |

2 事業実施プロセス相互チェックシート

◎相互チェックシートの評価基準

| | | |
|-------|-----|-----------|
| よくできた | ふつう | あまりできなかった |
| A | B | C |

①事業計画段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|--|----|----|
| 1 | 自分たちが達成すべき大きな目的やミッションについて話し合うことができましたか。 | A | A |
| 2 | お互いの立場や組織の違いを話し合っよく理解することができましたか。 | A | A |
| 3 | ニーズを把握して共有するとともに、この事業の目標と実施方法を話し合うことができましたか。 | A | A |
| 4 | 実現のためにそれぞれが何をできるかを考え、話し合っ役割分担を決めることができましたか。 | A | A |
| 5 | 会計のルール等、お互いの組織内部の取り決めについて、説明し合っ理解することができましたか。 | A | A |
| 6 | 事業を始めることや計画中であることを、ホームページや会報等を使って市民に発信することができましたか。 | A | A |

②事業実施段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|---|----|----|
| 1 | 率直な意見交換のもとに、お互い対等な立場で事業をすすめることができましたか。 | A | A |
| 2 | お互いの強みや得意分野を、どう生かし合えるかを考え、提案しながら取り組むことができましたか。 | A | A |
| 3 | 相手に任せきりにせず、お互いが役割を自覚して積極的に取り組むことができましたか。 | A | A |
| 4 | 事業の進捗に応じて、目標、ニーズ、対象、実施方法などをふりかえり、修正しながら取り組むことができましたか。 | B | B |
| 5 | 必要に応じ、関連する他の部署や団体などを意識しながら事業をすすめることができましたか。 | A | B |
| 6 | 事業終了後の見通しについて、話しながら取り組むことができましたか。 | B | B |
| 7 | 事業の実施について、市民に発信することができましたか。 | A | A |

③ふりかえり段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|---|----|----|
| 1 | 協働することで、単独でおこなうのに比べてどのような効果が得られたか、話し合っ共有できましたか。 | A | A |
| 2 | 受益者が満足を得られたかどうかについて、話し合っ確認することができましたか。 | A | A |
| 3 | これまでを振り返って、お互いの考えに相違点がなかったかについて話し合い、確認する事ができましたか。 | A | A |
| 4 | 期待された事業成果を得られることができましたか。 | A | A |

自由記入欄

(森ノオト) 横浜市経済局との協働により、当法人のみの告知ではチラシ等の配布が難しい全18区への公共施設への配架が実現できたため、青葉区以外(磯子区や港南区)からの参加者を得ることができた。しかし、会場が企業のショールームであったために、青葉区内の地区センターでは配架を断られるケースもあった。経済局の担当者がこまめに進捗状況や集客の確認をおこない、苦戦している時は市のTwitterでの広報などでのフォローがあったため、協働事業としては連携がスムーズにいった。

(横浜市) 事業実施前の打合せにおいて、役割分担や事業の目標について一定程度の共通認識を持って取り組むことができた。団体のウェブメディアにより講師への取材記事を掲載いただくことで、参加者以外にも広く情報が発信されたことは、協働事業として取り組んだ結果としては、大きな効果が得られたと考える。また、本事業をきっかけに団体の活動が周知され、新たな繋がりが得られたことは団体、市民にとって有益な講座であったことが伺える。

消費生活協働促進事業 相互評価シート

1 事業の概要

| 事業名称 | 「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座 | | | | | |
|---|--|---------------------------|-------|------|---|---|
| 事業の実施者 | 団体等 | 特定非営利活動法人 横浜コミュニティデザイン・ラボ | | | | |
| | 行政 | 横浜市経済局消費経済課 | | | | |
| 事業の目的 | 年代や性別を問わず地域への啓蒙強化を図り、横浜市内での消費者市民社会の実現を目指す。 | | | | | |
| 事業の内容 | 市内で活動する各種団体との協働で、食育・食品ロス・地産地消、環境保全・リサイクル、フェアトレード・コミュニティ経済等をテーマに、講座・セミナー、現場見学等を実施する。 | | | | | |
| 役割及び責任分担等 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">団体の役割</th> <th style="width: 50%;">市の役割</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成</td> <td>1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知</td> </tr> </tbody> </table> | | 団体の役割 | 市の役割 | 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 | 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知 |
| 団体の役割 | 市の役割 | | | | | |
| 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 | 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知 | | | | | |
| 実施期間 | 平成 28 年 9 月 13 日～平成 29 年 2 月 4 日 | | | | | |

| | |
|-----|--|
| 記入日 | 平成 29 年 6 月 1 日 |
| 記入者 | ・団体等名： 特定非営利活動法人 横浜コミュニティデザイン・ラボ ・記入責任者 氏名： 宮島 真希子 連絡先： 045-664-9009 |
| | ・部署名： 経済局市民経済労働部 消費経済課 ・記入責任者 氏名： 消費経済課長 山口 敏子 連絡先： 045-671-2584 |

2 事業実施プロセス相互チェックシート

◎相互チェックシートの評価基準

| | | |
|-------|-----|-----------|
| よくできた | ふつう | あまりできなかった |
| A | B | C |

①事業計画段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|--|----|----|
| 1 | 自分たちが達成すべき大きな目的やミッションについて話し合うことができましたか。 | A | A |
| 2 | お互いの立場や組織の違いを話し合っよく理解することができましたか。 | A | A |
| 3 | ニーズを把握して共有するとともに、この事業の目標と実施方法を話し合うことができましたか。 | A | A |
| 4 | 実現のためにそれぞれが何をできるかを考え、話し合っ役割分担を決めることができましたか。 | A | A |
| 5 | 会計のルール等、お互いの組織内部の取り決めについて、説明し合っ理解することができましたか。 | B | B |
| 6 | 事業を始めることや計画中であることを、ホームページや会報等を使って市民に発信することができましたか。 | B | A |

②事業実施段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|---|----|----|
| 1 | 率直な意見交換のもとに、お互い対等な立場で事業をすすめることができましたか。 | A | A |
| 2 | お互いの強みや得意分野を、どう生かし合えるかを考え、提案しながら取り組むことができましたか。 | A | A |
| 3 | 相手に任せきりにせず、お互いが役割を自覚して積極的に取り組むことができましたか。 | A | A |
| 4 | 事業の進捗に応じて、目標、ニーズ、対象、実施方法などをふりかえり、修正しながら取り組むことができましたか。 | A | A |
| 5 | 必要に応じ、関連する他の部署や団体などを意識しながら事業をすすめることができましたか。 | A | A |
| 6 | 事業終了後の見通しについて、話しながら取り組むことができましたか。 | B | B |
| 7 | 事業の実施について、市民に発信することができましたか。 | B | B |

③ふりかえり段階

| | | 団体 | 行政 |
|---|---|----|----|
| 1 | 協働することで、単独でおこなうのに比べてどのような効果が得られたか、話し合っ共有できましたか。 | A | A |
| 2 | 受益者が満足を得られたかどうかについて、話し合っ確認することができましたか。 | A | A |
| 3 | これまでを振り返って、お互いの考えに相違点がなかったかについて話し合い、確認する事ができましたか。 | A | A |
| 4 | 期待された事業成果を得られることができましたか。 | B | A |

自由記入欄

(横浜コミュニティデザイン・ラボ) 途中、担当者の変更などこちらの進捗が遅れた際にも、寛容に見守っていただけたことは基盤が脆弱なNPO法人としては大変ありがたかった。

自治体の今後の学びの場づくりの基盤となるネットワークを今回の事業を通して築くことができました。来年度以降は、受益者に負担いただくかたちで、こうした「消費者市民社会の実現」に資する取組みを自主的に実施していけたらと思う。

(横浜市) 講座の段取りや広報準備など期間の短い中で取り組むこともあったが、小まめに連絡を取り、進捗状況に応じた対応を相互に取ることができた。また、食品ロスに関する講座や中央卸売市場の見学会など、行政内部の他部署との連携についても双方が積極的に取り組むことで実施に繋げることができた。今後、本事業の実施が団体の自主的な活動に繋がっていくことは、大きな成果であると考えている。

資料 6 申請書類一式

- ・ 特定非営利活動法人森ノオト . . . P 1 ~ P 5
- ・ 特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ . . . P 6 ~ P 14

(第2号様式)

団体の概要書

| | |
|--------------|---|
| 団体名 | 特定非営利活動法人森ノオト |
| 代表者 役職・氏名 | 理事長 北原まどか |
| 連絡先 | 住所 横浜市青葉区鴨志田町 818-3 電話: 045-532-6941 fax: 045-985-9945 e-mail: info@morinooto.jp |
| 設立(活動開始)年月 | 平成 25 年 1 月、活動歴 6 年 4 か月(平成 28 年 3 月末日現在) |
| 構成員数(会員数) | 85 名 |
| 会報・広報誌等の発行 | 公式メルマガ年 24 回、会員限定メルマガ年 12 回発行、 無 |
| 団体の目的 | この法人は、広く一般市民を対象として、環境に配慮し持続可能な地域社会をつくるため、環境保全活動や環境啓発活動を通じて地域交流事業を行い、自然共生・地域循環型のライフスタイルを提案していくことで、人と自然、農が調和できるようなまちづくりの推進に寄与することを目的とする。 |
| 主な活動 | <ul style="list-style-type: none">・ 地元のエコ発見メディア「森ノオト」の運営(年間 250 記事)・ 横浜市青葉区委託事業「3R 夢なクッキング講座」・ 地産地消オーガニックマルシェ「あおばを食べる収穫祭」・ 住まいの省エネ DIY の実践講座「エコ DIY まちづくり」・ 子ども服リユース&リメイクマルシェ・ 市民参加メディア「地域をつむぐローカルジャーナリズム講座」・ 市民参加型書籍出版『たまプラーザの 100 人』・ 地球温暖化防止連続講座「あおば ECO アカデミー」・ 独立型ソーラーシステムづくり「森のエレキラボ」 |
| 主たる活動地域 | 横浜市内 青葉区 |
| 過去の助成実績 | これまでに市や他行政、民間団体等から助成金を受けたことがある場合は、名称、助成団体、金額、時期等を記入してください。(過去 5 年間程度) ヨコハマ・エコ・スクール(横浜市温暖化対策統括本部)、日立財団環境 NPO 助成、パルシステム神奈川ゆめコープ市民活動支援金 |

| | |
|-----|---|
| 担当者 | 氏名 北原まどか 住所 横浜市青葉区鴨志田町 818-3 電話: 090-3003-3465(直通) FAX: 985-9945 e-mail: info@morinooto.jp |
|-----|---|

交付対象事業計画書

| | |
|--------------|--|
| 1 事業名 | 横浜産の調味料で地産地消と食の安全を学ぶ連続講座 |
| 2 現状の課題と解決方法 | 森ノオトがターゲットにしている子育て世代の女性たちは、食の安全・安心や環境に対して敏感で関心が高いが、具体的にどのような消費行動が環境配慮につながるのを知りやすく伝える。横浜には地産地消や安全な素材にこだわった調味料生産者がいるので、生産者を講師に招いた食事会を開催し、食の地産地消や安心な食材選びを通じて、毎日の食生活と消費から地域社会で経済が循環する流れを作り、フードロス削減やエコクッキングなどの環境配慮型行動につなげていく。 |
| 3 事業内容 | <p><対象></p> <p>横浜市北部（青葉区・都筑区・緑区）の主婦</p> <p><人数></p> <p>各回 10名</p> <p><実施場所></p> <p>（仮）古今ショールーム（横浜市青葉区青葉台 2-32-5）</p> <p><体制></p> <p>NPO 法人森ノオト：企画・運営・料理提供</p> <p>調味料生産者：講師・調味料提供</p> <p><内容></p> <p>月 1 回、横浜市調味料生産者を招き、調味料講座・試食会を開催する。調味料の素材、製造方法を知ることによって食の安全・安心と地産地消に対する関心を高め、同時に調理のデモでエコクッキングや家庭の生ゴミの排出削減（ヨコハマ 3R 夢プラン）等の要素を伝え、日々の食生活で消費・行動の変容を促す。</p> <p><効果（事業実施後の展開を含む）></p> <p>森ノオトによるレポート（月間読者数 2 万 5000）とメルマガ（登録者数 1500）配信により、啓発する。横浜の地産地消や 3R 夢なクッキングレシピの開発と提案、調味料生産者同士のコラボ企画、生産者の PR を今後の協賛や提携関係につなげ、横浜ブランドの食の循環を生み出していく。</p> |

| |
|--|
| <p>4 事業実施スケジュール</p> <p>開催日時：毎月第2木曜日（仮）10:00～12:30</p> <p>人数：毎回10名 参加費 3500円（食事つき）</p> <p>第1回：（06月）「岩井の胡麻油」の胡麻油</p> <p>第2回：（07月）「横濱屋本舗」の清水屋ケチャップとトマトソース</p> <p>第3回：（09月）「まじめな蜂蜜」のはちみつ</p> <p>第4回：（10月）「横濱醤油」のしょうゆ、ソース</p> <p>第5回：（11月）「コスモ食品」のカレールー</p> <p>第6回：（12月）「横濱ビール」のビール</p> <p>第7回：（01月）「川口靴店」の塩靴</p> <p>第8回：（02月）「社会福祉法人グリーン」の味噌</p> <p>10:00～11:00 生産者の講義</p> <p>11:00～11:30 エコクッキングのデモ</p> <p>11:30～12:30 食事・感想のシェアタイム</p> |
| <p>5 協働により期待される相乗効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市内の食品メーカーのPR、販路拡大 ・NPOが実施することにより、横浜市の施策の分野横断的な普及啓発に貢献。地産地消、横浜市の食と農のブランド力の向上（環境創造局）、エコクッキングとフードマイレージ（温暖化対策統括本部）、ヨコハマ3R夢プランの普及啓発（資源循環局） |
| <p>6 協働の役割分担と市に期待する役割</p> <p><提案団体の役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・森ノオトは企画、運営、情報発信をおこなう <p><市に期待する役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・広報、後援、企業周りのサポート |
| <p>7 共催・協賛・後援の団体名</p> <p>各調味料メーカー／JA 横浜／（横浜市資源循環局）</p> |
| <p>8 備考</p> |

※ その他、活動内容がわかる資料などがあれば添付してください。

(第4号様式)

交付対象事業収支予算書

収入合計 ￥ 717,296

支出合計 ￥ 717,296

1 収入の部 (円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-------|---------|--|
| 市補助金 | 400,000 | |
| 団体負担金 | 317,296 | 講座参加費 3,500円×10名×8回＝ 280,000円、団体負担37,296円 |
| 合計 | 717,296 | |

2 支出の部 (円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|---------|---------|---------------------------------|
| 講師謝金 | 89,096 | @11,137円(源泉徴収税込)×8回 |
| 会場使用料 | 100,000 | @12,500円×8回 |
| 人件費 | 336,000 | @1,000円×42時間・人×8回 |
| 消耗品費 | 3,000 | 紙代@500円×2、ダスター2000円 |
| 印刷費 | 17,200 | 3000部@7,000円×2、資料@10円×4P×10組×8回 |
| 啓発物の作成費 | 60,000 | A4両面 @15,000円×2P×2 |
| 材料費 | 112,000 | 食材費(1,000円×スタッフ込14名×8回) |
| 合計 | 717,296 | |

人件費：企画(3H×2名)・講師交渉(3H×2名)・試作(3H×2名)・受付(4H×1名)・レシピおこし(3H×1名)・
買出し(2H×1名)・当日運搬・準備・片付け(6H×2名)・清算とアンケートまとめ(3H×1名)
確認欄(次の項目について、シ点で印を付けてください。)

消費生活協働促進事業補助金交付要綱第3条に定める経費以外は含まない。(□はい □いいえ)

(第1号様式)

消費生活協働促進事業補助金交付申請書

平成28年3月29日

横浜市長

団体名 特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ
所在地 〒231-0012 横浜市中区相生町3-61 泰生ビル2F

代表者名 杉浦 裕樹
(役職) 代表理事



28年度消費生活協働促進事業補助金の交付を受けたいので、関係書類を添えて次のとおり申請します。

1 テーマ(どちらかに☑をつけてください。)

テーマ1: 消費者被害の未然防止に向けた取組

テーマ2: 消費者市民社会の実現に向けた取組

2 事業名

「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座

3 事業の目的及び概要

市内で活動する各種団体との協働で、食育・食品ロス・地産地消、環境保全・リサイクル、フェアトレード・コミュニティ経済等をテーマに、講座・セミナー、現場見学会等を実施することにより、年代や性別を問わず地域への啓蒙強化を図り、横浜市内での消費者市民社会の実現を目指す。

4 補助金交付申請額 ¥ 400,000

- ※ この書類は、補助金の交付が決定した場合、横浜市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。
- ※ 提出していただいた資料の個人情報、原則として当該補助金交付にかかる手続きのみに使用し、横浜市個人情報の保護に関する条例第10条に定める場合を除き、目的以外に利用することはありません。
- ※ 区役所等本市の消費者啓発活動を所管する部門へこの書類を情報提供することをご了承ください。

(第2号様式)

団体の概要書

| | |
|---------------|--|
| 団体名 | 特定非営利活動法人横浜コミュニティデザイン・ラボ |
| 代表者名 役職・氏名 | 代表理事 杉浦 裕樹 |
| 連絡先 | 住所 横浜市中区相生町3-61 泰生ビル2F 電話: 045-664-9009 fax: 020-4666-6061 e-mail: info@yokohamalab.jp |
| 設立(活動開始)年月 | 平成15年11月、活動歴12年3か月(平成28年2月末日現在) |
| 構成員数(会員数) | 414名(平成28年2月末日現在)(正会員+賛助会員数) |
| 会報・広報誌等の発行 | メールマガジンを週1回発行、WEBページ、Facebookページ |
| 団体の目的 | ① まちづくりに関する事業 ② ICTを活用した広報事業 ③ 情報デザイン支援事業 |
| 主な活動 | 平成20年03月 かわさき映像コンテンツアワード(テレビ神奈川/川崎市) 平成20年09月 第4回ソーシャル・アントレプレナー・ギャザリング 運営支援(特定非営利活動法人 ソーシャル・イノベーション・ジャパン (SIJ)) 平成21年03月~ 横浜開港150周年事業「みんなで作る横濱写真ア ルバム」運営支援 平成21年05月~ 横浜開港150周年事業「イベントナビ」運営支援 平成21年06月 「横濱地図博覧会2009」事務局業務 平成21年07月~ 横濱 FutureCafe「メディア研究会」企画・運営 平成21年08月~ ニューメディア開発協会「tvkヨコハマネットTV」 コンソーシアム参画 平成21年10月~ 社会企業家支援イベント「横浜ソーシャルベンチャ ー・ナイト」企画・運営 平成22年04月~ FMヨコハマ エコロジープラン「Keep Green & Blue Web」運営開始 平成22年06月~ 地域レポーターが地域活性化支援するユビキタスメ ディア基盤事業(総務省 情報通信技術地域人材育成・活用事業交付金「ICT ふるさと元気事業」) 平成22年07月~ 神奈川検定協議会 かながわ検定公式webサイト企 画・運営 平成22年07月~23年2月 横須賀商工会議所 ヨコスカ海と大地の プロジェクト 横須賀の「食」の魅力を発信するウェブサイト企画運 |

| | |
|----------------|--|
| | <p>平成 23 年 01 月～平成 24 年 3 月 横浜市地球温暖化対策事業本部 ココハマ・エコ・スクール(YES)ウェブサイト制作・運営業務</p> <p>平成 23 年 03 月～神奈川県青少年課 ひきこもり支援サイト「ひき☆スタ」企画運営事業開始</p> <p>平成 23 年 03 月～神奈川県災害ボランティアネットワークとの連携で東日本大震災の被災地情報支援を開始</p> <p>平成 23 年 04 月～「泰生ビル」で共同オフィス「さくら WORKS<関内>」運営開始</p> <p>平成 23 年 07 月～ 神奈川の個性と魅力を配信する「かなマグ.net」運営開始（神奈川県広報課との協働）</p> <p>平成 23 年 12 月～平成 25 年 03 月 神奈川県県民局 NPO 協働推進課 神奈川チャリティアクション・キャンペーン Web 運営事業</p> <p>平成 24 年 5 月～平成 25 年 3 月 横浜市経済局 ソーシャルビジネス普及事業</p> <p>平成 26 年 6 月～ 地域課題解決ウェブサイト LOCAL GOOD YOKOHAMA 運営開始。</p> <p>平成 26 年 10 月～ LOCAL GOOD YOKOHAMA で市内のソーシャルビジネスセクター・市民活動を支援するクラウドファンディング運営開始。平成 28 年 3 月 6 日現在までに全 12 件が成立し計 7,708,970 円の支援を集める。</p> <p>平成 27 年 横浜市経済局「オープンデータ活用ビジネス化支援事業」(~ 3 月)</p> |
| <p>主たる活動地域</p> | <p>横浜市内全区</p> |
| <p>過去の助成実績</p> | <p>事業名：ひきこもり支援サイト事業 (発注者) 神奈川県青少年課 (期間) 平成 23 年 3 月～平成 25 年 3 月 (内容) ひきこもり等の若者に直接アピールするウェブサイトを企画・構築 (金額) 5,427,975 円</p> <p>事業名：かなマグ.net かながわの個性と魅力 PR 事業 (発注者) 神奈川県広報課 (期間) 平成 23 年 6 月～平成 25 年 3 月 (内容) 神奈川県広報課と協働で県内の魅力ある活動/人を紹介するウェブサイトの企画・運営 (金額) 10,679,075 円</p> <p>事業名：神奈川チャリティアクション・キャンペーン Web 運営事業 (発注者) 神奈川県県民局 NPO 協働推進課 (期間) 平成 23 年 12 月～平成 25 年 3 月 (内容) 神奈川県新しい公共支援事業の一環として県内の NPO 等の活動の価値をアピールし、寄付文化を醸成することを目的に WEB サイトを設置・運営 (金額) 8,391,000 円</p> <p>事業名：ソーシャルビジネス普及事業 (発注者) 横浜市経済局 (期間) 平成 24 年 5 月～平成 25 年 3 月 (内容) NPO 法人 ETIC と協働のソーシャルビジネス普及を図るためのセミナー、現場視察、ウェブサイト・ソーシャルメディアからの情報発信 (金額) 15,915,900 円</p> <p>事業名：平成 24 年度共創オープンフォーラム (郊外まちづくりオープンフォーラム) 運営等業務委託</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>(発注者) 横浜市政策局共創推進室 (期間) 契約締結日~平成 24 年 1 月 28 日</p> <p>(内容) 資料作成 (ポスターの作成、オープニング等演出画像・映像作成)、会場設営・撤去業務、演出・運営業務 (司会進行・舞台転換・映像操作)、記録業務 (記録写真・記録映像撮影)、記録編集・レポート作成 (記録映像の編集、WEB 公開) (金額) 505,575 円</p> <p><u>事業名: 「ヨコハマ b デイ・春」 設営・撮影等業務委託</u></p> <p>(発注者) 横浜市環境創造局 (期間) 平成 25 年 2 月 22 日~平成 25 年 3 月 22 日</p> <p>(内容) 会場内への撮影機材の設営・撤去、撮影業務 (インターネット中継)、映像編集業務 (インターネット上への公開) (金額) 99,750 円</p> <p><u>事業名: 児童向け議会教材作成業務委託</u></p> <p>(発注者) 横浜市議会局 (期間) 平成 25 年 4 月 1 日~平成 25 年 9 月 30 日</p> <p>(内容) 横浜市会等の仕事について構成案に沿った映像の作成アニメーション、ナレーション原稿の作成、撮影 (ロケーション撮影)、編集 (テロップの挿入、キャプチャー編集)、録音 (ナレーション、BGM)、DVD の作成、納品 (金額) 477,750 円</p> <p><u>事業名: WEB オープンデータ基盤整備業務委託</u></p> <p>(発注者) 横浜市市民局広報課 (期間) 平成 25 年 11 月 1 日~平成 26 年 3 月 31 日</p> <p>(内容) 失業者の新規雇用と育成、横浜市 Web サイト上の情報の分類・整理、分類した情報の整理及びデータの活用方法の検討 (金額) 47,250,000 円</p> <p><u>事業名: オープンデータ活用ビジネス化支援事業</u></p> <p>(発注者) 横浜市経済局長官産業振興課 (期間) 平成 27 年 6 月 1 日~平成 28 年 3 月 31 日</p> <p>(内容) 市内中小企業のビジネスチャンス創出のため、オープンデータ利活用のためのネットワークづくり、セミナー等イベントの開催、人材育成・情報発信等の実施 (金額) 2,847,906 円</p> |
|--|--|

| | |
|------------|---|
| <p>担当者</p> | <p>氏 名 五十嵐 洋志、笹川 希望</p> <p>住 所 横浜市中区相生町 3-61 泰生ビル 2F</p> <p>電 話: 045-664-9009 FAX: 020-4666-6061</p> <p>e-mail: info@yokohamalab.jp</p> |
|------------|---|

交付対象事業計画書

| | |
|---|-------------------------------|
| 1 事業名 | 「地域を知る」「エシカルを知る」ソーシャルな消費者養成講座 |
| 2 現状の課題と解決方法 | |
| <p>現代社会においては、消費者から製品やサービスにコストパフォーマンスを求められるため、生産者及び流通担当者はこれに対応すべく、低価格な商品やサービスを提供することに重きが置かれるようになった結果、商品の安全性・環境への配慮の欠如といった新たな社会問題が浮上している。</p> <p>また、消費者においても、コストパフォーマンスを重視するあまり、大型量販店や通信販売等の利用が増加し、生産者や流通者とのコミュニケーションが希薄となり、商品やサービスに対する十分な知識を得ることができない状況にあると言える。</p> <p>本講座は、市内でソーシャルな取組を行っている複数の異なる団体の方をお招きし、参加者に実践的で役に立つ知識を身につけていただき、正しい消費活動が社会のためにも必要なアクションであることを理解していただく事を目的として開催するものとする。</p> | |

3 事業内容

<対象>

市内消費者全般（主として主婦層）

<人数>

各回30～40名程度

<実施場所>

さくら WORKS<関内>（横浜市中区相生町3-61 泰生ビル2F）及び
現場見学会場

<体制>

NPO 法人横浜コミュニティデザイン・ラボ（事務局：笹川 希望）及び
各協力団体（一般社団法人ヨコハマイチバ、一般社団法人かんきょうデザイン
プロジェクト、有限会社ネパリ・バザーロ）

<内容>

7月（予定）～12月にかけて月1回のペースで講座、現場見学会及び
フォーラムを開催する。

（各回のテーマと協力団体等）

- ① ネパールとのフェアトレード及び東北復興支援の具体的事例報告（座学）
- ② 消費者と生産者と環境について（市内農業生産者の畑を見学）
- ③ 食の流通について（横浜中央卸売市場の見学）
- ④ 食の安全と食品リサイクルについて（座学、ワークショップ）
- ⑤ 分別後の資源物の行方について（市内資源選別センターの見学）
- ⑥ ①～⑤の講師を集めたフォーラムを開催

※①はネパリ・バザーロ、②③はヨコハマイチバ、④⑤はかんきょうデザイン
プロジェクトが担当

<効果（事業実施後の展開を含む）>

今回の事業の主たる対象者を主婦層としたこともあり、事業の告知広報協力を、
子育て支援団体や、男女共同参画支援団体に依頼する予定であり、そうした団体が
今回の事業に関心を持てば、団体の自主事業として取り上げる可能性があり、
今後の拡がりが見込める。

<その他>

(自社媒体による広報について)

当法人が運営するWEBサイト「ヨコハマ経済新聞」「港北経済新聞」での広報、及び同じく地域課題解決プラットフォーム「LOCAL GOOD YOKOHAMA」にて事業全体をとりあげることにより、幅広い層へのアプローチが可能である。

ヨコハマ経済新聞：<http://www.hamakei.com/>

港北経済新聞：<http://kohoku.keizai.biz/>

LOCAL GOOD YOKOHAMA：<http://yokohama.localgood.jp/>

(ヨコハマ・エコ・スクールとの連携について)

当法人は「ヨコハマ・エコ・スクール (YES)」の協働パートナーであり、YESとの連携により、環境に関心の高い層へのアプローチが可能な事に加えて、事業自体について他の協働パートナーが関心を寄せる可能性がある。

(その他他団体との連携について)

当法人が持つネットワークを活用して、子育て支援NPO、男女共同参画団体等に広報を依頼することにより、主たる対象者である主婦層や、消費に敏感な子育て世代にダイレクトにアプローチできる可能性がある。

4 事業実施スケジュール

6月：企画確定、講師依頼、会場・日程決定、広報開始

7月：第1回目開催

8月：第2回目開催

9月：第3回目開催

10月：第4回目開催

11月：第5回目開催

12月：フォーラム開催

(1月以降の自主事業としての開催についても検討)

3月報告書作成

| |
|--|
| <p>5 協働により期待される相乗効果</p> <p>横浜市の本事業に関連すると思われる経済局以外の他部署（環境創造局、資源循環局、国際局等）に本事業を紹介していただくことにより、事業自体の存在をより多くの市民及び事業者にも認知してもらえる可能性がある点。</p> |
| <p>6 協働の役割分担と市に期待する役割</p> <p><提案団体の役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 事業全体のコーディネート ・ 進捗管理、予算管理 ・ 広報 <p><市に期待する役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 本事業の横浜市他部局への紹介、他事業者への紹介 ・ 広報 |
| <p>7 共催・協賛・後援の団体名</p> <p>（一部予定）</p> <p>一般社団法人ヨコハマイチバ、一般社団法人かんきょうデザインプロジェクト、有限会社ネパリ・バザーロ、NPO 法人シャーロック・ホームズ（予定）、NPO 法人びーのびーの（予定）、ヨコハマ・エコ・スクール（予定）</p> |

※ その他、活動内容がわかる資料などがあれば添付してください。

(第4号様式)

交付対象事業収支予算書

収入合計 円 460,000

支出合計 円 460,000

1 収入の部

(円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-------|---------|------------|
| 市補助金 | 400,000 | |
| 団体負担金 | 60,000 | 参加費等にて充当予定 |
| 合計 | 460,000 | |

2 支出の部

(円)

| 項目 | 金額 | 説明 |
|-----------|---------|---|
| 講師謝礼 | 150,000 | 講師5人、1人当たり30,000円 (内訳:講座20,000、フォーラム10,000) |
| 交通費 | 20,000 | 現場見学会レンタカー代 |
| 人件費 | 190,000 | 事務局員経費(@2,000円×1名×25時間) 協働団体分(@2,000円×3団体×15時間、 当日スタッフ経費10,000円×5回) |
| 会場使用料 | 40,000 | |
| 消耗品費 | 10,000 | ワークショップ用紙代等文房具代含む |
| デザイン費・印刷費 | 50,000 | チラシのデザイン費・印刷費 |
| 合計 | 460,000 | |

確認欄 (次の項目について、レ点で印を付けてください。)

消費生活協働促進事業補助金交付要綱第3条に定める経費以外は含まない。(☑はい ☐いいえ)