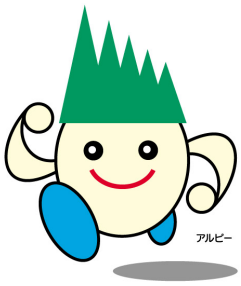
南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト報告書

（平成 18 年度小規模事業者新事業全国展開支援事業）



平成 19 年 2 月

南アルプス市商工会

目次

はじめに 1
Ⅰ　南アルプス桃源郷フルーツプロジェクトの背景と目的..... 2
　１　事業の背景 2
　２　事業の目的 2
　３　目的達成のための施策と具体的事業..... 3
Ⅱ　南アルプスフルーツプロジェクトの組織と個別事業..... 5
　１　組織体系 5
　２　個別事業の内容..... 6
Ⅲ　南アルプスフルーツプロジェクトの活動状況..... 9
　１　実行委員会 9
　２　小委員会 12
　３　各種イベント（具体的活動）..... 14
Ⅳ　課題と今後の展開..... 21
　１　19 年度以降の取り組み予定 21
　２　事業の課題 22
　３　今後の事業展開..... 23

資　　料　　編

桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会設置規程..... 25
南アルプス完熟フルーツプロジェクト運営委員会規程..... 26
名簿（実行委員会）..... 28
予算書 29
プロモーション全体フロー..... 30
貴陽保冷リサーチ表..... 31
完熟フルーツ認定マーク..... 33
完熟フルーツマスター認定制度登録者名簿..... 34
完熟フルーツこだわり探訪アンケート集計..... 35
南アルプス・スウィーツコンテストＳ−１ＧＰ募集要領..... 36
南アルプス・スウィーツコンテストＳ−１ＧＰ２次審査要領..... 38
ＮＩＫＫＥＩ丸の内キャリア塾　Ｓｐｅｃｉａｌセミナーｉｎ南アルプス..... 40
アンケート集計結果報告書..... 40
スウィーツコンテスト成績発表資料..... 42

はじめに

平素は、南アルプス市商工会の諸事業にご理解、ご協力いただきまして感謝申し上げます。

さて、本年度実施した小規模事業者新事業全国展開支援事業「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト」は小規模事業者による全国規模のマーケットを視野に入れた新事業展開を支援することを目的に経済産業省が全国商工会連合会を通じて、全国２３８９の商工会から地域の資源を活用し新たな特産品開発や全国的な観光開発のプロジェクトの企画提案を募集し、採択された１２３箇所のプロジェクトのひとつであります。

南アルプス市は合併当時、全国初の「カタカナの市」として知名度も上がり、イメージアップも図られましたが、一方で南アルプス市の確固たる地域ブランドが確立されていないことも事実です。こうした中、平成１６年度に(財)広域関東圏産業活性化センター(通称ＧＩＡＣ)が、経済産業省の委託事業として「南アルプス市地域振興計画策定調査事業」を実施し、南アルプス市のブランド力を上げるため、観光振興を中心に２６の具体的な事業計画を策定しました。行政を中心に農協、商工会等の団体等が担当分野ごとに市民と一体となって実現されることが期待される内容でありました。

この報告書は、先の調査事業で提案された２６のプランの中から、商工会として早期に着手することが望ましく、かつ高い効果が期待できる事業をとりあげ、特に南アルプス市の魅力的な資源であるフルーツをキーワードとした地域振興事業に取り組んだ “南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト”の成果を取りまとめたものです。

本プロジェクト実施にあたりましては、㈱ネオスペースの樋口光仁代表を委員長とする山梨県、南アルプス市、ＪＡこま野、（財）山梨総合研究所、関係団体等の実行委員の皆様方より、貴重なご意見やご協力を賜りましたことに対し厚く御礼申し上げます。

平成 19 年 2 月

認可法人　南アルプス市商工会
会 長　小 林 寛 樹

Ⅰ　南アルプス桃源郷フルーツプロジェクトの背景と目的

１　事業の背景

南アルプス市では、平成 16 年度に策定した「南アルプス市地域振興計画」において、地域資源の発掘と商品開発等を通じ、南アルプス市の基幹産業である農林業を中心に商工業、観光業との連携を図って「南アルプス市ブランド」を確立することとしています。

この地域振興計画の中でコアとなるものが、「南アルプス・ブランドの確立」と「地域の活性化」です。そして、ブランド確立の為に、ブランド体系ごとに推進する「花桃源郷づくり」と、地域ブランド創りを牽引する「シンボルプロジェクト」というコンセプトが取り入れられていることが大きな特徴といえます。特に、「花桃源郷づくり」では、取組むべき事業として具体的に５分野・26 事業が事業着手順、事業による効果順に提言されています。

本「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト」は、この 26 提言のうちから、早期の事業着手とより高い効果が期待できる取り組みとして、「フルーツメニュー開発事業」、「フルーツパーラー整備事業」、および「フルーツ狩りマネージメント事業」の三つについて具体化し実施するものです。

本プロジェクトにより、市内各産業の活性と地域の個性を活かした魅力的なまちづくりを推進し、いっそうの地域振興を図ることとしたものです。

２　事業の目的

山梨県は日本一のフルーツ王国であり、くわえて南アルプス市には四季折々の豊富な観光資源としての「フルーツ」があります。この「フルーツ」をキーワードにした観光振興戦略を展開すると伴に、南アルプス市を全国に宣伝、情報発信し地域振興を図ることを目的としています。

〈目　的〉

●日本一のフルーツ王国である南アルプス市を全国に発信する

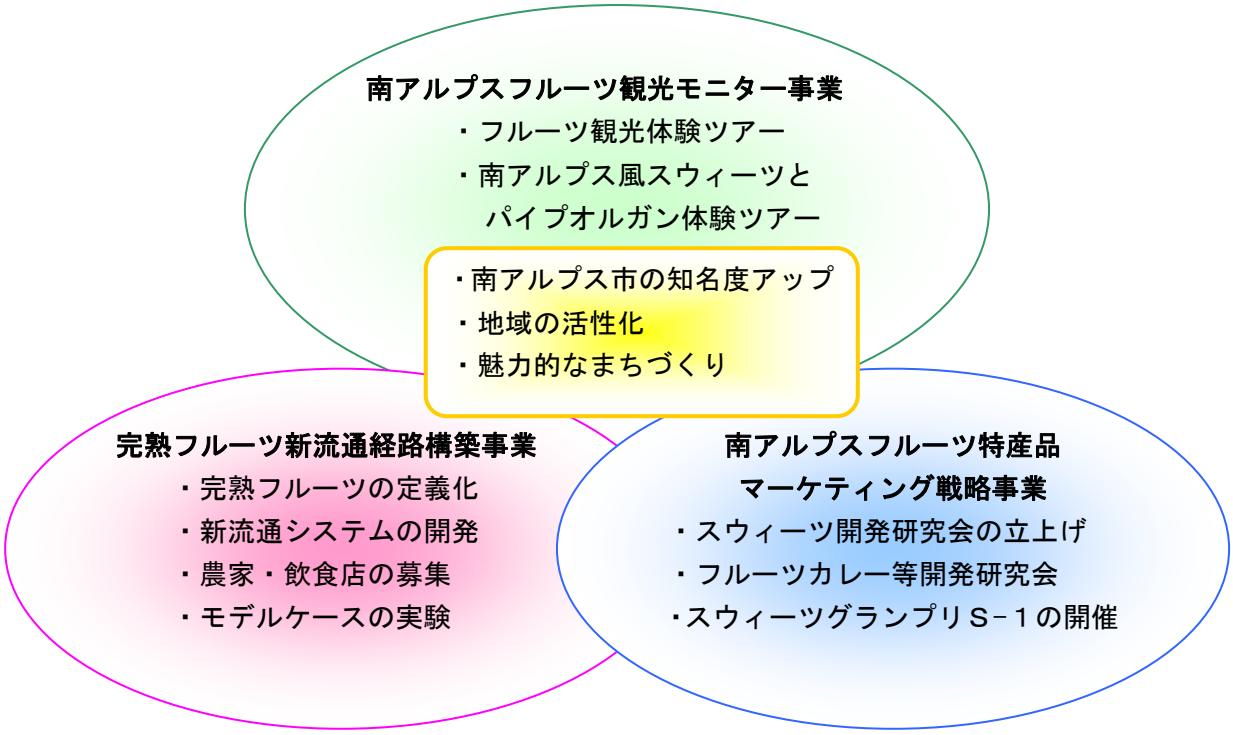
●四季折々の豊富な観光資源「フルーツ」をキーワードに商工農観連携による地域振興を図る。

３　目的達成のための施策と具体的事業

南アルプス市は、立地環境が首都圏に近いという有利性があることに加え、四季を通してサクランボ、桃、スモモ、ブドウ、柿など豊富な果物があります。また、南アルプスなどを中心とした山岳観光資源にも恵まれています。こうした地域資源を十分に活用しながら事業の目的を達成するために南アルプス桃源郷フルーツプロジェクトでは、次のような施策を立案し、個別事業に落とし込んだ上で実施しました。

・南アルプス市ファンの増大
・「貴陽」の地域ブランドとしての確立
・南アルプス市産フルーツを材料にしたスウィーツの開発
・スウィーツが提供できるパーラーの普及
・農家と商工業者が協働する産業の創設
・南アルプス市内への移住者の定住

上記の施策を実現するために、市内各団体の有機的な連携を図りながら、個別事業として次の三つに取り組んできました。



南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト概念チャート

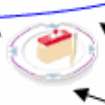
人と自然が響き合う文化都市南アルプス市

【南ア桃源郷フルーツプロジェクトの目標】

① 南アルプスファンの増大
② 果実．貴陽の地域ブランドとしての確立
③ 農家と商工業者が協働する産業の創設
④ 市産フルーツによるスイーツを開発
⑤ スイーツが提供できるパーラーの普及
⑥ 南アルプス市内への移住市民の定住

南ア.スイーツグランプリＳ－1

レストラン
喫茶店Ｂ
菓子店Ｃ



フルーツパーラー普及

農家Ａ
農家Ｂ
農家Ｃ

出荷

フルーツ発注
完熟フルーツ

ハッピーパーク
（将来的に協同組合）

フルーツ発注
完熟フルーツ

レストラン
喫茶店Ｂ
菓子店Ｃ

高年齢者活用業配

高年齢者活用業配

完熟フルーツ新出荷システム

【南アルプス市の魅力発信】

①四季折々の豊富なフルーツ
②南アルプス連峰が望める唯一の絶景トライアルビューエリアである。
③おもてなしの心、人材

南　ア
魅力発信

フルーツ体験モニターツアー

県外料理人

県外観光客
団塊世代

幻のフルーツスイーツツアー

県外料理人

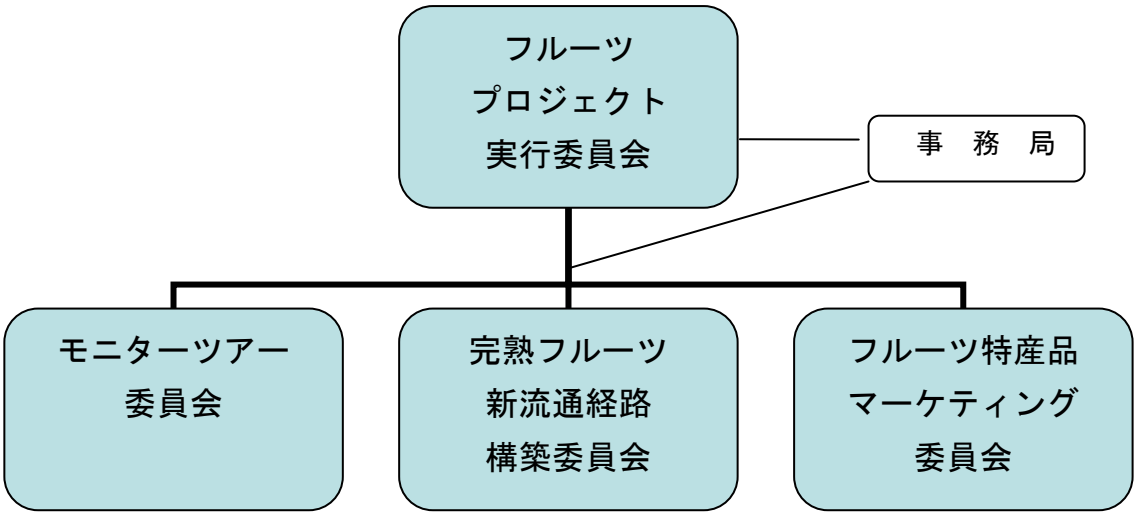
首都圏女性
中央経済直結

Ⅱ　南アルプスフルーツプロジェクトの組織と個別事業

１　組織体系

本事業を効果的、かつ効率的に推進するにあたり南アルプス市商工会に「フルーツプロジェクト実行委員会」を組織し、㈱ネオスペースの樋口光仁先生に企画、運営、事業遂行のプロデュースを依頼しました。また、行政をはじめ農協、市内各種団体からの有識者、専門家などに委員として参加していただきました。

さらに実効性ある組織とするために、実行委員会の下部組織として「フルーツプロジェクト小委員会」を設け、個別事業については同小委員会が責任を持って企画、運営を行うなど実践とスピードに重きを置いた組織としました。そして、実行委員会および小委員会の裏方として商工会職員がサポートする態勢としたことで効率的・機能的な組織となり、事業の推進に大きく寄与しました。



２　個別事業の内容

南アルプスフルーツ観光モニター事業

南アルプス市来訪者の観光体験を通し、お客様の視点で南アルプス市の情報を発信していただくための企画。特に、このツアーでは市場のトレンドをリードし、あわせて情報発信力のある首都圏女性観光客をターゲットに実施。

■完熟フルーツこだわり探訪

・完熟フルーツ本来の美味しさを体験していただくために、大手観光会社と連携し、近県および首都圏のファミリー層、女性層を対象に体験型観光モニターツアーを「ランチコース」と「カフェコース」に分け、合計４回実施。

〈指定農園で完熟フルーツ狩り〉
体験観光型モニターツアーの参加者に対し、南アルプス市商工会が認定した完熟フルーツマスターが、完熟フルーツの収穫レクチャー。美味しい果物の見分け方や、食べ方などのアドバイスを受けた後、都会では決して体験することのできない、格別美味しい捥ぎたてフルーツを青空の下で食した参加者は、本当の味の果物に一様に感動。

〈Ｍｙジャム作りに挑戦〉
ジャム作り専門スタッフの技の伝授を受けながら、観光体験ツアー参加者は新鮮なフルーツ素材を活かしジャム作りに挑戦。参加者には、ジャム作りのレシピと写真ラベル付きマイジャム３個をプレゼント。

〈フルーツランチとフルーツカフェで至福のひと時〉
ハッピーパーク内レストランで完熟フルーツを食材にしたメニューを提供し、フルーツ本来の味を活かした食事・スウィーツを体感してもらい南アルプス市ファンを獲得。
●ランチコース
体験観光型モニターツアーの参加者に対し、果樹園に囲まれたイタリアンレストラン「オーチャード」にてフルーツランチを提供。
●カフェコース
体験観光型モニターツアーの参加者に対し、果樹園に囲まれたイタリアンレストラン「オーチャード」にて、フルーツティー＆スウィーツを提供。
※完熟フルーツこだわり探訪アンケートの実施（資料編参照）

南アルプスフルーツ特産品マーケティング戦略事業

地元のフルーツ素材を活かした「南アルプス風スウィーツ」を特産品として開発、市内のレストラン店、洋菓子店にそのレシピを公開し普及することを目指す。

■スウィーツコンテストＳ－１グランプリ

・南アルプス市は日本一の出荷量を誇るスモモをはじめ、四季を通じて豊富な美味しいフルーツを味わうことができるフルーツ王国。このフルーツの魅力を高め、日本全国に発信することを目的に、南アルプス市産フルーツの素材を使用したスウィーツコンテストを開催。

＜1 次審査＞　題材は南アルプス市産フルーツ素材を活かしたフリーテーマ
パティシエ中川二郎先生による書類審査
京都、神奈川など全国から 29 作品が寄せられた

＜2 次審査＞　1 次審査合格者の菓子職人 5 名が参加
2 次審査のための作品を公募者が調理し、審査員が試食審査

・日経丸の内キャリア塾ＩＮ南アルプス
日本経済新聞社が主催する「日経丸の内キャリア塾」と連携し、スペシャルセミナーを桃源文化会館にて開催。参加者はＳ－１グランプリエントリー5 名のスウィーツの試食審査員として参加。

・Ｓ－１グランプリ入賞作品のレシピを市内菓子店およびレストラン等の事業者に公開し、南アルプス風スウィーツの普及を図った。

■完熟貴陽フェアー

・高級フルーツ「貴陽」の品質を東京・丸の内のキャリアウーマンに発信するため、東京駅八重洲口にある「富士の国やまなし館」にてＰＲ活動を実施。

■フルーツホームページの立上げ

・南アルプス桃源郷フルーツに特化したホームページ（http://www.minamialps.net/）を立上げ、フルーツに関する新鮮な話題を全国に向かって発信。

■広報活動

・日本経済新聞に各種プロジェクトの広告記事を掲載。

■完熟フルーツマップの作成

・完熟フルーツ狩りとスウィーツ探訪を絡めて、観光客の周遊を促進するために市内観光マップを作成（平成 19 年度）。

完熟フルーツ新流通経路構築事業

逸品菓子「南アルプス風スウィーツ」の普及策として、市内レストラン 20 店で提供する態勢を整え、南アルプス・ブランドとして育てる。あわせて、「完熟フルーツ新流通経路」を構築し、農業と商工業の協働、さらには循環型社会の実現と地産地消の推進を目指す。

■Ａｎｎｉｅの実技講習会

・貴陽をベースに創作したスペシャルスウィーツ「Ａｎｎｉｅ」を市内菓子店に普及させるため、パティシエ中川二郎先生による実技講習を開催。

■逸品菓子の普及

・スウィーツコンテストＳ−１グランプリで入賞した作品のレシピを市内菓子店およびレストラン等の事業者に公開し普及を図った。

■認定制度の創設

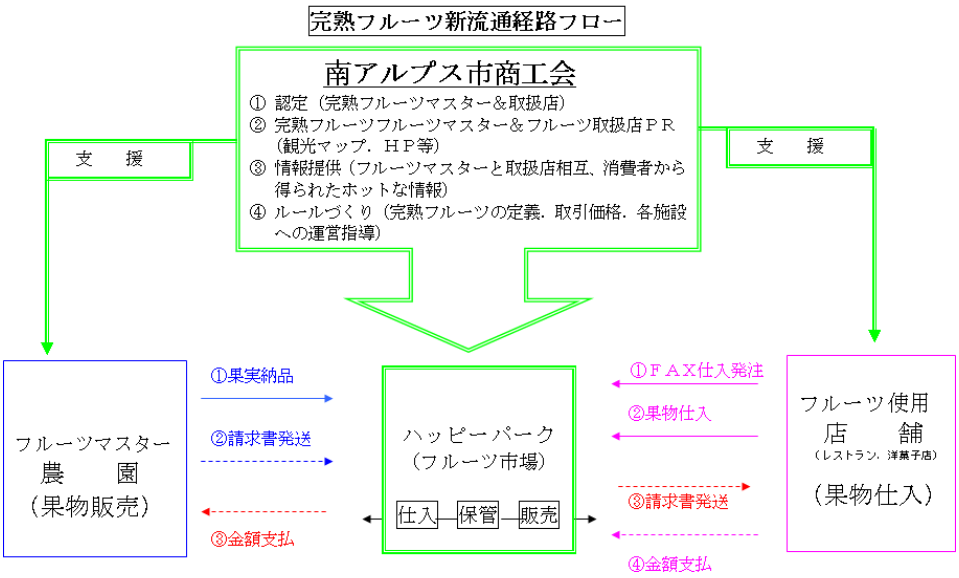
・完熟フルーツの品質確保のため、「協力農園に対する認定」と「協力店舗に対する認定」の二つの認定制度を設けた。協力農園に対する認定者として平成１８年度に 6 名の「完熟フルーツマスター」が認定され、さらに３名が申請中。完熟フルーツ加工販売店申請者は 13 企業に上った。

■完熟フルーツの取扱いフロー

・ハッピーパーク内に、フルーツ生産者と消費者の取扱い拠点を設け、市場機能を持たせ新たな市内流通経路を構築する。

・認定制度により認定を受けた完熟フルーツマスターが生産した商品のうち、プレミアム品については「完熟フルーツ認定シール」を貼り、高級フルーツとしてハッピーパークなどで販売。市場に出荷できない農産品については、ジャム・スウィーツなどの加工用に販売し、市内での地産地消を推進（ＨＰアドレス：http://www.minamialps.net/）。

≪新流通経路構築モデル≫。。。ハッピーパークにフルーツ生産者と利用者の取扱い拠点市場的機能を持たせ、フルーツ等の仕入、販売を行う。



Ⅲ　南アルプスフルーツプロジェクトの活動状況

１　実行委員会

（１）第１回実行委員会

日　時：平成 18 年 5 月 19 日（金）　　10：30～12：00

場　所：南アルプス市商工会　本所会議室

出席者：19 名

議　事：①事業概要説明

・委員会規程説明

②委員委嘱式

・委員の委嘱

・委員の紹介

③協議事項

・事業計画について

・事業予算について

・意見交換

・その他

会長より委嘱状の交付を受ける委員

第１回・実行委員会

（２）第 2 回実行委員会

日　時：平成 18 年 7 月 12 日（木）　　11：00～14：00

場　所：南アルプス市ハッピーパーク内、レストラン「オーチャード」会議室

出席者：21 名

議　事：①完熟フルーツモニターツアー実施について

②スウィーツグランプリＳ－１実施について

③フルーツ特産品等開発について

④完熟フルーツマスターの認定について

⑤貴陽フェアー出展について

⑥フルーツランチ試食

⑦意見交換会

フルーツランチを試食する委員

開発されたフルーツランチメニューの一つ

特産フルーツを使用したパスタ

フルーツのよさを活かしたデザート

（３）第 3 回実行委員会

日　時：平成 18 年 11 月 21 日

場　所：桃源閣

出席者：30 名

議　事：南アルプスフルーツプロジェクト中間報告

①事務局より本プロジェクトの進捗状況報告

②樋口実行委員長より「フルーツプロジェクトの可能性について」の説明

プロジェクト進捗状況について議論

２　小委員会

（１）第１回チーフ会議
日　時：平成 18 年 6 月 2 日（金）
場　所：南アルプス市商工会会議室
出席者：8 名
議　事：①事業検討会のメンバー構成について
②フルーツ観光体験ツアーの内容について
③スウィーツ特産品等事業内容について

（２）第１回モニターツアー委員会
日　時：平成 18 年 6 月 9 日（金）
場　所：南アルプス市商工会会議室
出席者：7 名
議　事：①フルーツ観光体験ツアーの内容について
②エージェントセールスについて
③募集ＰＲ、ＨＰでの周知について

（３）第 2 回モニターツアー委員会
日　時：平成 18 年 6 月 12 日（月）
場　所：ハッピーパーク
出席者：6 名
議　事：①完熟フルーツこだわり探訪事業内容確定について
②募集金額の確定について
③募集方法の決定について
④参加費と業者への支払いフローについて

（４）第１回完熟フルーツ新流通経路構築委員会
日　時：平成 18 年 6 月 26 日（月）
場　所：南アルプス市商工会会議室
出席者：7 名
議　事：①完熟フルーツの定義について
②完熟フルーツ取扱い農園と飲食店の募集について
③完熟フルーツの新流通経路フローについて

（５）フルーツ特産品マーケティング委員会
日　時：平成 18 年 7 月 10 日（月）
場　所：南アルプス市商工会会議室
出席者：6 名
議　事：①スウィーツコンテストＳ－１事業内容について
②フルーツスウィーツ等特産品の開発について

（６）第 2 回完熟フルーツ新流通経路構築委員会

日　時：平成 18 年 8 月 24 日（木）

場　所：南アルプス市商工会会議室

出席者：10 名

議　事：①完熟フルーツの定義について

②完熟フルーツマスターと取扱い飲食店等の募集状況について

③完熟フルーツの新流通経路フローについて

④完熟フルーツの取扱い方法と購入販売価格について

⑤関係者への説明会について

（７）第 3 回完熟フルーツ新流通経路構築委員会

日　時：平成 18 年 10 月 4 日（水）

場　所：南アルプス市商工会会議室

出席者：10 名

議　事：①完熟フルーツプロジェクト運営委員会規程について

②完熟フルーツの新流通経路フローについて

③完熟フルーツの取扱い方法と購入販売価格について

（８）完熟フルーツ新流通経路構築事業説明会

日　時：平成 18 年 10 月 5 日（木）

場　所：南アルプス市商工会会議室

出席者：16 名

議　事：①完熟フルーツプロジェクト運営委員会規程について

②完熟フルーツマスター登録者の紹介について

③完熟フルーツの新流通経路フローについて

④完熟フルーツの取扱い方法について

（９）第 2 回チーフ会議

日　時：平成 18 年 12 月 11 日

場　所：南アルプス市商工会会議室

出席者：9 名

議　事：①実施事業の検証と来年度に向けての方向性について

（１０）第 3 回モニターツアー委員会

日　時：平成 19 年 1 月 24 日

場　所：南アルプス市商工会会議室

出席者：7 名

議　事：①本年度実施事業の反省について

②来年度に向けての方向性について

３　各種イベント（具体的活動）

（１）幻のフルーツ完熟貴陽フェアー

実施時期：平成 18 年 8 月 4 日（金）

開催場所：富士の国やまなし館

目　　的：南アルプス市産高級フルーツの「貴陽」を全国展開することを目的に、首都圏にて広報活動を行った。

実施内容：幻のフルーツ「貴陽」の試食、ＰＲを行った。

消費者の感想

・消費者のスモモに対するイメージは、酸っぱくて安価であると思っている方が多かった。

・完熟貴陽の試食後に感想をうかがうと、まず、大きさが桃のように大きいことに驚き、第一印象が「りんご」と勘違いした方が多かった。

・スモモは酸っぱいというイメージから、試食を勧めても遠慮する方がいたが、完熟貴陽を説明し手渡しで試食して頂くと、その芳醇で甘くてジューシーな美味しさに感嘆していた。

昼食時とあって大勢の人が訪れた

自然の恵みいっぱいの完熟貴陽

見事な「貴陽」の容姿

完熟フルーツの美味しさが分かるみずみずしさ

（２）完熟フルーツこだわり探訪

実施時期：平成 18 年 7 月 24 日（月）、8 月 3 日（木）、8 月 5 日（土）、8 月 25 日（金）

開催場所：ハッピーパーク、フルーツマスター農園

目　　的：完熟フルーツ本来の美味しさを体験してもらうこと

実施内容：大手観光エージェントと連携し、近県および首都圏のファミリー層、女性層を対象に、フルーツランチコースとカフェコースに分けて体験型観光モニターツアーの実施。
フルーツランチコース 63 名参加
カフェコース 40 名参加

・新鮮なフルーツ素材を活かしたジャム作りの体験
・農園にて、フルーツマスターが美味しい果物の見分け方、もぎ取り方を説明した後に完熟フルーツ狩り
・イタリアンレストラン“オーチャード”にてフルーツランチ
・“完熟フルーツこだわり探訪”アンケートの実施

消費者の感想

・おいしい桃の見分け方など説明が丁寧だった。
・初めて皮のまま食べてみました。すごくジューシーで美味しかったです。
・桃のパスタがマッチ！桃の甘さ、酸味のあるソースとあっていて美味しかったです。
・スーパーで売られているものしか食べたことがないので、本物（完熟）の味はすばらしかった。違いが良くわかりました。

完熟フルーツマスターの説明に聞き入る

フルーツランチを試食する参加者

ジャム作りに熱中する参加者

参加者が作った写真入りマイジャム

（３）フルーツカレー実技研修会

実施時期：平成 18 年 8 月 29 日（火）

開催場所：若草健康センター

目　　的：南アルプス市産の果物の素材を活かした新たな特産品づくり。

実施内容：（社）全国司厨士会最高技術顧問の青柳勉先生を招聘し、市内飲食店オーナーなどがフルーツカレー・スープカレー・メープルグラタン・フルーツドレッシングなどに挑戦。

参 加 者：17 名

熱心に講習を受ける市内参加者

フルーツをふんだんに使ったカレー

美味しそうなメープルグラタン

健康的なスープカレー

（４）スウィーツコンテストＳ－１グランプリ（書類１次審査）

実施時期：平成 18 年 9 月 5 日（火）

開催場所：パティスリーキャロリーヌ（東京都練馬区）

目　　的：スウィーツコンテストＳ－１グランプリの書類１次審査の実施

実施内容：南アルプス市産フルーツを使用したスウィーツのレシピを全国の菓子職人の方から募集。京都、神奈川など全国から 29 作品が寄せられた。
日本を代表する 7 人のパティシエの一人である中川二郎先生に審査委員長を依頼し、書類審査を実施。

（５）スウィーツコンテストＳ－１グランプリ（２次審査）および、丸の内キャリア塾スペシャルセミナーＩｎ南アルプス

実施時期：平成 18 年 9 月 17 日（土）
開催場所：桃源文化会館、南アルプス市内ぶどう園
目　　的：〇スウィーツコンテストＳ－１グランプリの 2 次審査
〇日経新聞主催の“ＮＩＫＫＥＩ丸の内キャリア塾”と連携し、東京丸の内で働くキャリア女性を対象に南アルプス市産フルーツの魅力を伝える
実施内容：スウィーツコンテストの 2 次審査と日本経済新聞社・はとバスと共催し、フルーツにこだわった限定ツアーを実施。この“ＮＩＫＫＥＩ丸の内キャリア塾スペシャルセミナー”は、パリ開催に続いて第 2 回目となるスペシャルイベントである。

・トークショー	「フルーツリゾート南アルプス～幻のフルーツ『貴陽』を食す」
コーディネーター	白石真澄氏（東洋大学教授）
パネリスト	中川二郎氏（パティシエ）
	金子ひろみ氏（管理栄養士・料理研究家）
	高石鷹雄氏（「貴陽」開発者）

・フルーツランチとスペシャルスウィーツ「Ａｎｎｉｅ」の試食会
・フルーツスイーツコンテストの 2 次審査
・ぶどう狩り（農園で珍しい葡萄の味めぐり）
・パイプオルガン演奏会
演奏者　平井靖子さん（白根桃源文化会館オルガニスト、東京芸術劇場オルガニスト）

桃源文化会館で行われた丸の内キャリア塾

緊張の面持ちで表彰を受ける出品者

入賞作品の 4 点

グランプリ獲得のモンテローザ

スウィーツコンテストＳ－１グランプリ受賞者

賞	作品タイトル	入賞者名	出身地
グランプリ	モンテ・ローザ	芦沢　優子	山梨県
準グランプリ	貴陽のようかん	森　美香	京都府
準グランプリ	貴陽の風光	大塚　正子	神奈川県
審査委員特別賞	Espoir～貴陽～	石田　祥子	東京都
審査委員特別賞	幸せの四葉のクローバー～貴陽の故郷～	鹿内　美貴	長野県

（６）完熟フルーツ新流通経路の構築事業

実施時期：継続

実施場所：南アルプス市内

目　　的：市内農園主・レストラン・洋菓子店などと協力し、完熟フルーツの地産地消の仕組みを構築すること。

実施内容：ハッピーパークにフルーツ生産者と利用者の取扱い拠点を設置し、ここに市場的機能を持たせ、フルーツなどの仕入れ・販売を行う。

・加工品部門

完熟フルーツマスターが生産した果物で、市場に出荷できないものを回収し、ジャム・ジュースなどに加工、あるいはレストラン、洋菓子店でスウィーツ素材として活用する仕組みづくり。

・プレミアム品部門

完熟フルーツマスターが生産した付加価値の高い果物を、ハッピーパーク内に設けた高級品コーナーで販売する。あるいは、レストラン・洋菓子店に提供する仕組みづくり。

新流通経路の構築に向けて説明する会長

（７）フルーツパーラー普及事業

実施時期：継続

実施場所：南アルプス市内のレストラン・洋菓子店

目　　的：レストラン・洋菓子店を通して、南アルプス市産フルーツのＰＲ

実施内容：南アルプス市産フルーツを素材にした逸品スウィーツを募集。フルーツ狩り観光に絡め、このスウィーツを販売することにより南アルプス市をＰＲし、地域振興に繋げていく。

（８）特産品ショップ販売促進事業

実施時期：継続

実施場所：ハッピーパークなど

目　　的：南アルプス市の魅力的資源であるフルーツや特産品、ならびに観光情報を消費者にＰＲしていく。

実施内容：フルーツマスターが生産したプレミアムフルーツやフルーツ素材を加工した特産品に商工会の認定シールを貼り、付加価値を付け、市内の観光スポットを始めインターネット等で販売する。

（９）スウィーツ実技講習

実施時期：平成 18 年 10 月 20 日

実施場所：白根改善センター

目　　的：スウィーツ「Ａｎｎｉｅ」の市内菓子店への普及

実施内容：中川パティシエによる「Ａｎｎｉｅ」の作り方講習会

参 加 者：12 名

中川パティシエによるレクチャー

作品は心を込めて、ひとつひとつ丁寧に作られる

地元フルーツを生かした作品

フルーツの色合いがよく出ているケーキ

（１０）スウィーツマップ＆完熟フルーツマスターの紹介マップを作成

実施時期：継続

実施場所：市内

目　　的：完熟フルーツ狩りとスウィーツを絡めた観光振興

実施内容：南アルプス市産フルーツを素材にしたスウィーツとフルーツ作りのプロである完熟フルーツマスターを募集し、観光客や市民に広く紹介する。あわせて、スウィーツマップと完熟フルーツマスターの紹介マップを作成し、観光客等に広く周知・ＰＲすることで、地域振興につなげていく。

（１１）広告事業

実施時期：継続

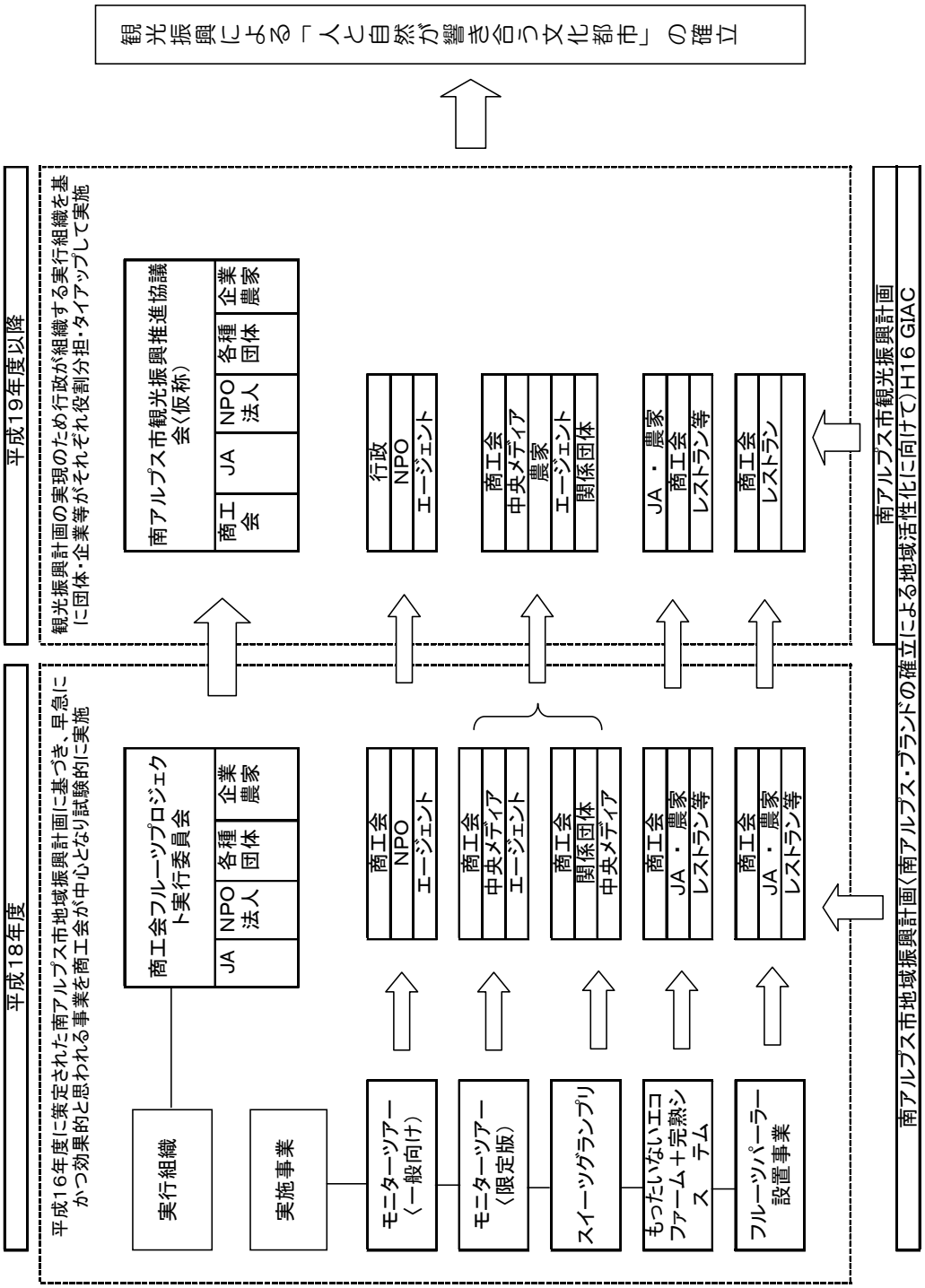
実施場所：各種媒体

目　　的：南アルプス市産フルーツのブランド化

内　　容：南アルプス桃源郷フルーツに特化したホームページを作成し、新鮮な話題を全国に発信。日本経済新聞に南アルプス市産完熟フルーツの魅力を伝える記事・広告を掲載。

Ⅳ　課題と今後の展開

1　19 年度以降の取り組み予定



２　事業の課題

平成 18 年度に本事業を実施する中で、次のような様々な問題・課題が浮き彫りとなりました。これ等の中には、少しの努力と実践で効果を上げられるものもありますが、地域農業の担い手問題など、日本の産業構造の変化や人口構成の激変に起因する根の深い課題もあります。

農産物に関する課題

・南アルプス市ブランドの中核と位置づけている「貴陽」の知名度が低い。
・現状、「貴陽」の供給量が限られており、農園での捥ぎとり方式が不可能であることから、サクランボ狩りやブドウ狩りのような観光農園型式は難しい。
・農産物は品種改良により次々と新品種が出てくるが、有効な普及策が無いために山梨の高級ブランドとして根づく前に商品が陳腐化してしまう（例：甲斐路、ロザリオビアンコなど）。
・農産物は単価が高いと生産者はたくさん作る。生産者が増えると品質面での統制が取れず消費者が逃げるという負の連鎖がある。
・農産物に付加価値を付けた加工食品の開発が必要（例：プルーン、梅、ピューレなど）。

就農者に関する課題

・南アルプスフルーツプロジェクトは 10～20 年の長期計画であるが、プロジェクトの一翼を担う農業生産者の高齢化、後継者不足が近々大きな問題となる。

市民の意識に関する課題

・地元の人たちが、地元フルーツ、完熟フルーツの素晴らしさを理解していない。また、その商品価値も理解していない。
・市民、行政、南アルプス市商工会、ＪＡこま野農業協同組合などの取組み意識がバラバラであり地域としての盛り上がりに欠ける。

消費者の意識に関する課題

・消費者は生産者の「顔」に食の安全を求めている。どんな顔をした人が、どんな想いで生産者のために農産物を作っているのかを知りたがっている。

プロジェクト推進組織に関する課題

・関係者、関係団体の中で地域ブランドに対する認識不足、意識のずれがあり、地域ブランド確立のための組織態勢が未整備である。

３　今後の事業展開

本事業の目的である、①日本一のフルーツ王国である南アルプス市を全国に発信する、②四季折々の豊富な観光資源「フルーツ」をキーワードに商工農観連携による地域振興を図る、という視点から平成18年度に実施した「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト」を考えた時、これからの事業展開に求められるものは次のようなものになります。

■南アルプス市産フルーツのブランド確立の中核としている「貴陽」の知名度を上げるために、継続的に市場と係り、情報を発信していく必要があります。特に、貴陽のフルーツとしての高級感を損なわず、知名度を上げブランド化を図るためには、値段交渉のない定価販売、あるいは高級小売店や、高級レストラン、高級料亭等との連携による販売ルートとの限定など、流通経路を絞った販売活動が必要です。あわせて生産者は、「自然と共生したおもてなしの心で貴陽を栽培している」といったメッセージを市場にアピールすることが大切です。

■農産品が市場に認められ、生産者が増えることにより一定レベルの品質確保が難しくなるという問題があります。これは、南アルプス市のフルーツなどをブランド化するためにも行政、生産者、その他関係団体が等しく「南アルプス市ブランド」を認識し、品質の保持・管理が継続的になされるような仕組みが要求されます。
あわせて、他地域との差別化を図る上では、将来「貴陽ブランド」等を地域団体商標として登録することも一つの手法です。

■情報インフラの発達は、消費者に個人の価値観による選択権と生産活動への参加権を提供しました。加えて食の安全が叫ばれるようになり、消費者はますます厳しい目で商品を選別することになりました。これはむしろ後発の生産者にとっては有利に展開できることを示唆しています。つまり、消費者がモノ（食糧品）を買う動機として「食の安全」が大きな要素となります。後発組であっても、生産者と消費者が「ｆａｃｅ　ｔｏ　ｆａｃｅ」の関係を構築することにより市場に食い込むことは十分可能です。生産者は、消費者の「いいモノを選んで買う」、「安全なモノを選んで買う」という心理を取り込み、生産者と消費者が継続的・長期的に対話することにより強固な関係が構築され、南アルプス市ファンの増大に繋がるような活動が必要です。

■農産物は「生もの」であり、新鮮な状態での保存に限界があります。また、地域経済の活性化のためには、通年を通して販売できる農産物の二次加工食品開発が欠かせません。既にいくつかの二次加工食品が販売されていますが、さらに、本プロジェクトで開発されたスウィーツを市内菓子店やレストラン、あるいはより消費地に近い場所で販売するなど能動的に情報発信することが必要です。こうして、新たな商品流通経路の構築を進め、さらには地産地消の目的であるヒト、モノ、カネの流れを作ることが重要です。
農産物を用いた加工品作りとしては、多彩な商品開発で実績のある高知県馬路村の馬路村農業協同組合が取組んでいる柚子加工品作りは参考すべき事例です。

■農業生産者の後継者不足の課題については、一地域だけでの対応には限界があります。今後の農政の展開について、平成17年に食料・農業・農村政策本部がまとめた「21世紀新農政の推進について」にあるように、意欲と能力のある担い手を専業・兼業、高齢者、女性、新規就農者など広く、横断的に育成・確保し、あわせて、地域共同の活動・営農および金融・税制等の施策も含めた大きな枠組みの中での問題解決が待たれます。

■本プロジェクトが立ち上がりわずか１年足らずということもあって、市民の意識はまだ高揚していません。しかし、地域ブランドの確立は短期的なものではなく、地域住民が地域に誇りと愛着を持ち、地域らしさをより強固なものとするためのまちづくりを継続する行為です。こうして初めて、地域発の商品・サービスのブランド化と地域イメージのブランド化が結びつき、好循環を生み出し、地域外の資金・人材を呼び込むという持続的な地域経済の活性化に繋がるのです。今後、こうした動きをリードする組織とリーダーの養成、そして市民が一体となった取組みが求められます。

■動き出したプロジェクトの火を消さないためには、継続的な予算の貼り付けとＰＤＣＡによる行動が必要です。

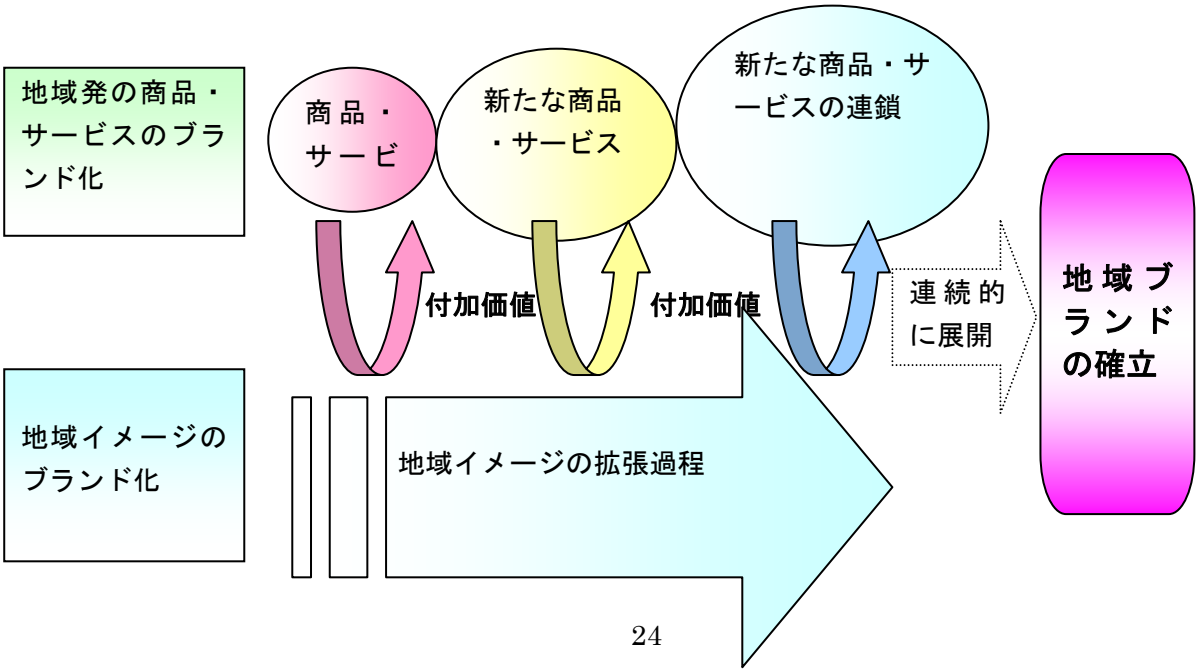
■観光資源フルーツをキーワードにした南アルプス市のブランド構築により全国にイメージを発信し、商工農観連携による地域振興を図るためには他者にない強み、つまり南アルプス市の地域特性を最大限生かし、他の追随を許さないまでに高める努力が求められます。

■南アルプス市の自然風土、歴史、民俗、方言等を含めた日常の生活文化が地域特性として発揮されるような仕組みづくりが必要です。

平成の大合併、行財政改革・地方分権の進展、加えて人口減少社会が現実のものとなり、今後、地方は「地域の自立化」に向けて、踏み出していかなければなりません。その時、向かうべきところは何か。それは明らかに、地域で暮らす人々が「豊かで、安心できる地域」を形成していくことです。こうした課題の下、地方の生き残りをかけた地域間競争はますます激しくなることが予想されます。

今、南アルプス市もまさにこうした地域間競争の真只中にあるという行政、各種団体、市民の共通認識が求められます。そして、「豊かで安心できる地域」を形成していくためには「自前の経済的豊かさ」が必要となります。南アルプス市の個性的な「農産業振興戦略」が求められ、地域の総力を結集して具体的な成果を自ら獲得していかなければならない環境にあると言えます。

地域ブランドの概念図（資料：経済産業省）



資　料　編

桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会設置規程

（目　的）
第１条　小規模事業者新事業全国展開支援事業を効果的、かつ効率的に推進するため、南アルプス市商工会（以下「本会」という。）に桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（委員会の任務）
第２条　委員会は、本事業に係る実施計画を策定し、これに基づき事業を実施する。

（委員及び委員長等）
第３条　委員会は、委員をもって構成する。
２　委員は、次の各号に掲げる者のうちから本会会長が委嘱する。
①　学識経験者（専門家）、　②　地方公共団体の職員、③　商工会等の役職員、
④　青年部・女性部の代表者、　⑤　関係団体の役職員　⑥　事業経営者等
３　委員会に委員長及び副委員長を置く。
４　委員長及び副委員長は、委員の中から本会会長が指名する。
５　委員長は、委員会を総理し、会議の議長となる。
６　副委員長は、委員長を補佐し委員長に事故があるときには、その職務を代理する。

（任　期）
第４条　委員の任期は、委員を委嘱した日の属する事業年度が終了する日までとする。

（招　集）
第５条　委員会は、次の場合において本会会長が招集する。
①　本会会長が必要と認めたとき
②　委員長が委員会の招集を本会会長に求めたとき

（委員謝金）
第６条　会長は、実行委員会の出席者に対して、１回に付き委員謝金３，０００円を支払う。

（庶　務）
第７条　委員会の庶務は、本会事務局が行う。

（その他）
第８条　本規程で定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、理事会の同意を得て本会会長が別に定める。
附　則
この規程は、平成１８年５月１５日から施行する。

南アルプス完熟フルーツプロジェクト運営委員会規程

（目　的）

第１条　この事業は、南アルプス市商工会が行政を始め各種団体と連携を図り、南アルプス市産の果物をキーワードに地域ブランドの確立を図り、更に市内農園主全体のレベルアップの向上も併せて行い、観光振興に繋げることを目的とする。

（事業運営）

第２条　前条の目的達成と効率的運用を図るため、南アルプス市商工会完熟フルーツプロジェクト運営委員会（以下「運営委員会」という。）を設置し、事業運営にあたる。

（委員会）

第３条　前条の運営委員会は、南アルプス市商工会本所内の内部組織として設置する。
南アルプス市飯野２８１２－１番地

（南アルプス市産完熟フルーツの定義）

第４条　南アルプス市内の農園で、適熟期まで木々で熟成された果実、且つ、南アルプス市商工会長が認定した“完熟フルーツマスター”が選定した安心・安全な質の高い完熟果物を“南アルプス市産完熟フルーツ”と定義する。

（完熟フルーツマスターの定義）

第５条『完熟フルーツマスター』とは、各種フルーツごとに南アルプス市商工会長が認定する完熟フルーツの伝道師であり、地域の特色・土壌管理・栽培方法・摘果時期・おいしく食する方法等に精通した、南アルプスフルーツのブランド化を牽引するプロフェッショナルである。

（完熟フルーツマスターに登録及び認定）

第６条　完熟フルーツマスターの認定制度に登録を希望される方は、別紙登録申請書を南アルプス市商工会に提出し、南アルプス市商工会長が各種フルーツごとに園主を認定する。また、フルーツマスターの登録要件は次のとおりとする。

①果物の生産拠点を南アルプス市を中心に置き、他の園主の模範となり、南アルプスファンづくり推進に賛同される方。

②フルーツプロジェクト事業の趣旨に賛同いただける方。

③南アルプス市商工会が行う説明会等に出席し、積極的な情報交換をされる方。

④安心・安全なおいしい完熟フルーツを定量、提供できる方。

⑤完熟フルーツマスターは、２年ごとに更新のための講習を受講するものとする。

（完熟フルーツ加工・販売店の申請）

第７条　完熟フルーツの使用を希望する飲食店・加工場等の事業者は、次の条件を満たすものとする。

①完熟フルーツの使用を希望される事業者は、別紙の加工・販売店申請書を南アルプス市商工会に提出する。

②果物の加工技術を研鑽し、南アルプスファンづくり推進に賛同される事業者。

③フルーツプロジェクト事業の趣旨に賛同いただける事業者。

④南アルプス市商工会が行う説明会等に出席し、積極的な情報交換をされる事業者。

⑤完熟フルーツを定量使用できる事業者。

（登録の抹消）

第８条　　完熟フルーツマスターは、次の事項により登録を抹消される。

①退会の申し出を文書で行うことにより、年度末をもって登録を抹消することができる。

②更新時に指定された講習を受講されなかった時には、自動的に年度末をもって登録を抹消する。

③南アルプス市商工会に対して、不利益を及ぼす行為が認められた場合に登録を抹消する。

④その他、運営委員会が特に必要と認めた時に登録を抹消する。

（運営委員会）

第９条　　完熟フルーツマスター運営委員は、次の構成員をもって組織する。

①南アルプス市商工会長が委嘱したもので構成する。

②運営委員会の委員長並びに副委員長は、南アルプス市商工会長が任命する。

③運営委員会は、申請があった完熟フルーツマスターの選定を行い会長に答申する。

④運営委員会は、南アルプス桃源郷フルーツプロジェクトの事業運営について協議する。

（会　議）

第１０条　運営委員会の会議は、必要に応じて随時開催する。

①運営委員会は委員長が召集する。

②委員長は会議の議長となり、会議を総理する。

③会議の決議事項は次のとおりとする。

（１）　規程の変更

（２）　事業内容の検討

（３）　その他本運営の基本に関する事項

④会議の審議事項の可否は、出席者の過半数をもって可決する。

（その他）

第１１条　　この規程に定めなき事項は、運営委員会で協議して別に定めるものとする。

附則　　この規程は、平成１８年　月　日より施行する。

名簿（実行委員会）

フルーツプロジェクト実行委員会名簿

区　分	氏　　名	役　職　名	備　　考
委員長	樋口　光仁	㈱ネオスペース代表	総合プロデューサー
副委員長	市川　良一	特産品販路開拓委員会委員長	特産品販路開拓委員長
委　員	福田　加男	（財）山梨総合研究所主任研究員	専門家委員
委　員	功刀　久	山梨県中北農務事務所農業農村支援課長	県農業技術学識経験者
委　員	穂坂　二朗	南アルプス市政策秘書課長	市学識経験者
委　員	飯野　猛男	南アルプス市観光商工課長	市学識経験者
委　員	飯野　清徳	南アルプス市観光商工課長補佐	市学識経験者
委　員	秋山富士夫	ＪＡこま野営農販売部長	農業学識経験者
委　員	荻原　政行	山梨中央銀行峡西南ブロック長	管内金融機関代表者
委　員	川崎　浩	夜叉神観光協会長	観光学識経験者
委　員	清水　勝一	観光飲食業部会長	観光飲食業代表者
委　員	伊東　隆雅	山梨県調理会峡北南アルプス支部副会長	飲食部門代表者
委　員	沢登十二七	南アルプス市菓子工業組合長	菓子部門代表者
委　員	内藤　信	南アルプス市商工会青年部長	青年部代表者
委　員	長沢よし子	南アルプス市商工会女性部長	女性部代表者
委　員	青柳　和江	あやめの里特産品加工組合長	特産品開発販売組合代表
委　員	中込　信之	果樹園経営者	農業. 観光農園経験者
委　員	米山　高憲	果樹園経営者	農業. 観光農園経験者
委　員	飯野　公一	I&I フルーツグロワーズ代表	農業. 観光農園経験者
委　員	高石　鷹雄	果樹園経営者	すもも貴陽開発者
委　員	小野　隆	南アルプスファームフィールドトリップ代表	ＮＰＯ法人代表者
委　員	野田　清彦	(有)清月　専務	菓子製造販売
委　員	長谷川正一郎	長谷川醸造㈱代表者	漬物．醸造業
委　員	長田　孝夫	山梨県商工会連合会事務局長	商工団体学識経験者

予算書

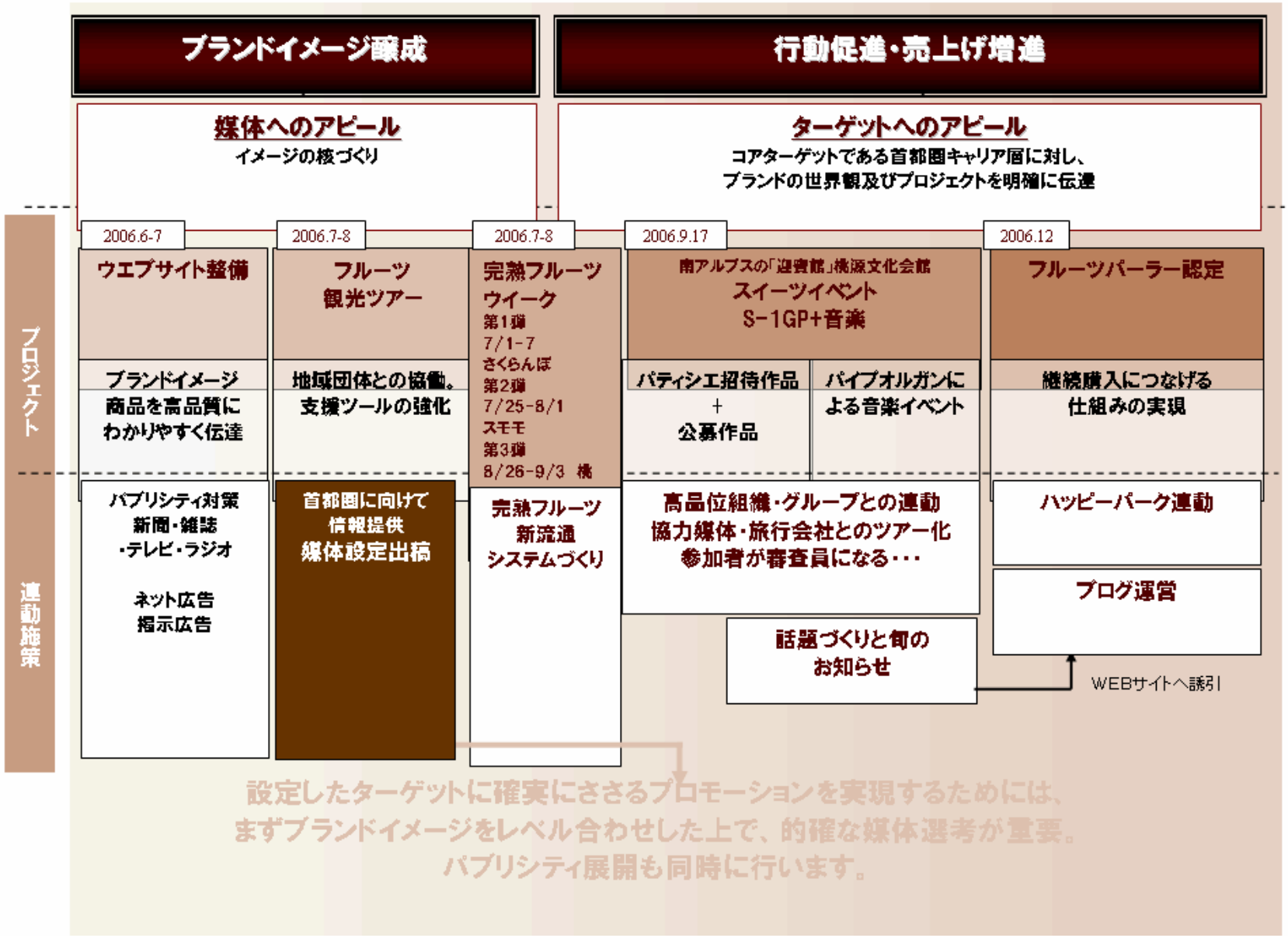
桃源郷フルーツプロジェクト予算書　（単位：円）

項　　目	金　　額	内　　容
1．委員会開催費	**290,400**	実行委員会開催に伴う費用
①　委員謝金	216,000	・委員謝金3，000円×18名×4回
②　委員旅費	0	
③　会議費	74,400	≪実行委員会≫ ・お茶代120円×30名×4回 ＝14，400円 ・弁当1，000円×30名×2回＝60，000円
④　借損料	0	
2．専門家招聘等費	**60,000**	
①　謝金	60,000	フルーツカレー講師30，000円×2回
②　旅費		
3．調査費	**200,000**	アンケート調査
①　調査旅費		
②　調査実施費		
③　調査委託費	200,000	・アンケート調査。報告書原案作成費
④　知的財産権等調査費		
4．試作品開発費	**1,400,000**	フルーツ特産品開発事業.
①　研究開発費	300,000	・特産品作成研究費
②　一般管理費	1,100,000	・特産品開発フルーツ材料費
		・講師宿泊費10,000円×2名＝20，000円
5．展示会．イベント費	**3,055,800**	
①展示会等開催費	1,605,800	≪スウイーツコンテスト≫ ①755，000円　　②完熟こだわり探訪850，000円
②展示会等出店費	0	
③委託費	1,450,000	①イベントプロデュース1，000，000円
		②農園体験受入指導　200，000円
		③スウイーツコンテスト監修250，000円
6．広報費	**7,055,000**	
①広告媒体等作成費	1,000,000	・ホームページ作成費
②パンフレット等作成費	1,330,000	・事業周知PRチラシ等作成
③新聞・雑誌等掲載費	4,725,000	・日本経済社イベント広告掲載
7．報告書等作成費	**240,000**	報告書作成事業
①　原稿料	0	
②　印刷製本費	240,000	・報告書印刷費600円×400部＝240，000円
8．事務費	**198,800**	事務関係事業
①消耗品費	0	消耗備品費．コピー用紙等
②資料費	0	
③借損料	0	
④通信運搬費	55,680	
⑤雑役務費	0	
⑥その他		
	12,500,000	

＊金額は、消費税込み金額を記入すること。

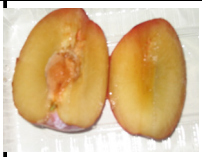
■プロモーション全体フロー

Copyright (c) 2006 NEOSPACE.inc. All rights reserved.



桃源郷フルーツプロジェクト事業貴陽保冷データ管理表

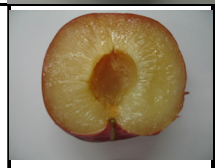
※保冷庫環境：摂氏3度　冷蔵庫内に加湿を水を張ったバケツ2ヶ設置する。適熟度6分の貴陽80個、適熟度8分の貴陽80個を8／6に入庫する。 山梨県果樹試験場から保冷、加湿すると独特のカビが生えれので、定期的にチェックした方が良いとのアドバイスがあったことから適宜に検査する。

Clender			Reserch	Photo
月　日	曜日	天気	調　査　結　果	画像
H18.8.6	日	晴	ハッピーパークの保冷庫に入庫する。	
H18.8.8	火	晴	変化無．冷蔵庫内が0℃であったので、冷えていた。ダイヤルを6に回し温度を3℃に設定した。	
H18.8.11	金	晴	外見変化無、カットしたものは回りが完熟となっていた。	
H18.8.15	火	晴	内外見変化無	
H18.8.18	金	晴	外見の円形の周りが少し、しわが出てきた。中内側の周りが白く熟成してきた。	
H18.8.21	月	晴	変化有．外見のしわが波を打ってきた。入庫して15日が経過したが、見た目もはっきりと霜がかかっている上からもしわが確認できる。カットすると内側も完熟となり、汁が溢れてきた。	
H18.8.25	金	晴／雨	外見もしわが多く、カットした内側は熟し過ぎて、汁が滴り落ちる。果肉も非常にやわらかく、これ以上は保存は無理であると判断し、コンポートにするよう依頼した。	

※適熟度8分の貴陽は、3℃で保冷すると最長でも2週間～3週間の保存が限度である。3週間保存した貴陽を常温に戻すと果肉に締りが無くなりぶよぶよになってしまう。

桃源郷フルーツプロジェクト事業貴陽保冷データ管理表

※保冷庫環境：摂氏3度　冷蔵庫内に加湿を水を張ったバケツ3ヶ設置する。適熟度7分の貴陽300個を8／21に入庫する。 山梨県果樹試験場から保冷、加湿すると独特のカビが生えれのので、定期的にチェックした方が良いとのアドバイスがあったことから適宜に検査する。

Clender			Reserch	Photo
月　日	曜日	天気	調　査　結　果	画像
H18.8.29	火	晴	外見の回りに少ししわが出てきた。内側は回りが熟しているが殆んど変化はない。	
H18.9.1	金	晴れ	外見は変化無し、内側の回りがややしわが見えてきた。中身は黄色く回りが熟成して食べ頃の状態である。	
H18.9.5	火	晴	外見の回りに少ししわが出てきたが、中身は回りが熟しているが未だ大丈夫である。	
H18.9.8	金	晴	外見の回りに少ししわが出てきたが、殆んど形成は大丈夫である。内側は回りが大分熟成が進んでいる。カットした後常温で置いておくと果肉が緩くなり、ぶよぶよとした状態に変化する。	
H18.9.13	水	雨	外見はお尻の回りに少ししわが出てきたが、殆んど形成は変りないようだが、カットすると外側が大分熟成が進んでおり、果汁が滴り落ちる。また、外気にさらすとカットした果肉がブヨブヨで商品価値はない。限界である。	
H18.9.15	金		中止	

完熟フルーツ認定マーク

南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト
完熟フルーツマスター認定マークデザイン

デザインコンセプト：◆完熟フルーツと制度の趣旨をシンプルな形状に表現。
◆認定証として格調高く権威あるものとする。

	DIC2307（真鍮色）
	DIC2491（完熟レッド）

◎はちきれそうな瑞々しい果実をシンプルな円とラインで表現。渋みのある赤は完熟フルーツを象徴。

◎2つの円はそれぞれ『本当の完熟フルーツの作り手』と「本当の完熟フルーツの良さを知る使い手」を表す。

◎円が重なった様子は両者の良好な協力関係を表す。

◎エンブレム的に使用する英文のみのものと、店頭等に表示する英文に和文を加えたものを用意する。

モノクロで使用する場合
C:0% M:0% Y:0% K100%

NEOSPACE 20060912
株式会社ネオスペース　055-251-9995

完熟フルーツマスター認定制度登録者名簿

NO	氏　　名	取扱い果物品種	認定年度
1	高石　鷹雄	すもも貴陽.ぶどう	H18
2	中込　信之	さくらんぼ.桃	H18
3	小野　隆	さくらんぼ.すもも.桃.ぶどう.プルーン	H18
4	飯野　公一	すもも.桃.ぶどう	H18
5	塩谷　久	すもも	H18
6	塩谷修二	すもも	H18
7	土屋　寿雄	さくらんぼ. すもも. ぶどう. 柿	申請有
8	志村　豊明	さくらんぼ.あんぽ柿.桃.すもも.ぶどう	申請有
9	塩釜　　昭	さくらんぼ. 桃. 李. 枯露柿	申請有

完熟フルーツこだわり探訪アンケート集計

①ジャムづくり

- 施設の整理整頓、狭い。
- 体験が少ない。個々で作業ができると良い。煮詰めるところも少しできると良い。（施設的に可能か）
- ジャムに使用する桃の中に色が悪いものがあった。
- 自分で作る楽しみ、ジャムがどんな風に出来上がるのか夢のような楽しい時間が過ごせた。
- エプロン、靴等を清潔にしたほうが良い。
- 手洗い、桃の毛に触れるとかゆいことなど注意を最初に徹底すると良い。
- ジャムづくりの説明が不足。もう少し詳しく説明をして欲しい。
- 参加者が３０名を超え場合には、フルーツ狩りとジャム作りの２グループ分け交互に対応したらどうか。
- ジャムづくりのラベルは、多すぎるとわかりにくいので２名位以内がいいのでは。また、ラベルを貼る時に、各自貼ってもらうようラベルシートを３枚ずつ切ってジャムと一緒に本人に渡した方がよいのではないか。

②フルーツランチ＆スイーツ

- 料理が出てくるのに少し時間がかかる。もう少しスムーズに出てくると良い
- スープの味が濃すぎる。もう少しさっぱりした味で。
- 冷製パスタはトマトの酸味が口に残る。切り方を考える。パスタの上に青い物を散らすときれい。
- 揚げ物が水っぽい。ソースではなく塩をかけて食べるのも良い。桃ではなくジャム等をぬって巻く方法はどうか。
- アイスも色相を考えたものに。果物も薄くスライスしたもので見た目を考える。
- スモモのソースをアイスの上に使えないか。
- バイキング式も良いと思う。
- 桃の豚ロース巻きかつれつにすもものソースをかけと口の中で、桃とすももの味わいが混同してしまう。
- 桃の豚かつれつ巻きは、カロリーを気にする女性向きかどうか。
- サラダは、李や桃などカラフルナ彩りやスモモをスライスして載せるなど見た目が大事ではないか。
- フルーツティーは、前回の果物が外から見える容器の方が良い。
- すべての料理に果物を使う必要はないのでは。

南アルプス・スウィーツコンテストＳ－１ＧＰ募集要領

１．開催趣旨

南アルプス市は日本一の出荷量を誇るスモモを始め、四季を通じて豊富な美味しいフルーツを味わうことができるフルーツ王国です。このフルーツの魅力を高め、広く日本全国に発信することを目的に、南アルプス市産フルーツの素材を使ったスウィーツコンテストを開催致します。アドバイザーに権威あるパティシエを迎え、全国からの公募により南アルプス桃源郷に新たな逸品を登場させることで、南アルプス市のフルーツのブランド化を目指します。

このスウィーツコンテストを始め、フルーツをキーワードにした各種プロジェクトの展開を通じ、南アルプス市ファンの拡大につながり、地域振興に結びつけば幸いです。

2. 応募資格　　子職人. 料理人などプロの方並びに関係する学校の生徒等

3. 応募方法

(1)応募方法

下記事項を別紙様式に明記のうえ、郵送又はメールにより下記応募先へ送付してください。

①作品タイトル　②アピールポイント　③調理時間　④材料(4人分)

⑤作り方　⑥1品販売価格(千円以内)　⑦完成品の写真またはイラスト

⑧お名前(フリガナ)、⑨年齢、⑩性別、⑪ご住所、⑫お電話番号、⑬ご職業又は学校名

※1 次審査の題材は南アルプス市産のフルーツ素材を活かしたフリーテーマとする。

※2 次審査は『幻のフルーツ・貴陽』を活かしたものとする。

＊応募いただいた個人情報は、当該コンテストの目的以外には使用いたしません。

(2)応募規定

☆未発表のオリジナルレシピに限ります。

☆南アルプス市産のフルーツ素材をメインに使ったレシピであること。

- 調理時間は4時間以内のもの。
- 応募点数の制限はありません。
- 2次審査に進んだ場合は、下記2次審査会に参加可能なこと。

(2)次審査会場で応募者に調理していただきます)

(3)その他

- 交通費、材料費などの応募に関する費用は、各自ご負担ください。
- 応募書類は返却いたしません。
- 応募作品のレシピは主催者側に帰属することとします。
- 最終審査に残った方には、審査の前に**“すもも貴陽”**を提供します。

4. 実施スケジュール

1次審査作品応募締切

日時:平成 18年 8 月 25 日(金) 消印有効

5. 1次審査(書類審査)

日時:平成 18年 9 月 1 日(金)

2次審査(試食審査)

- 日時:平成 18年 9 月17 日(日) 8:00～16:00
- 場所:南アルプス市桃源文化会館を予定
- 内容:2 次審査のための作品を応募者が調理し、試食審査を行う。(約 150 名)
- 試作品については、スウィーツ現物一品と試食用分(3cm角試食用を150名分)を当日ご持参いただきます。
- 当日は、作品のレイアウト、飾りつけ等を会場で行っていただく予定です。
- 試食審査 12:30～13:30

6. 審査方法

(1) 1次審査 (書類審査)

応募いただいたレシピにより書類審査を行います。

(2) 2次審査 (試食審査)

- 2 次審査のための事前に作成した作品を当日提出していただきます。
- 2次審査では特別審査委員と一般参加者審査員が試食して審査を行います。
- フルーツの素材及び副材料は主催者側から提供しますが、特別な材料は応募者がご用意下さい。
- 詳細は1次審査通過者に通知します。
- 2次審査の結果は当日、ステージにて発表され表彰がおこなわれます。

≪審査員≫

中川二郎 氏 (パティシエ、審査委員長) 日本を代表する7人のパティシエ

樋口光仁 氏 (実行委員長)

石川 豊 氏 (南アルプス市市長)

沢登十二七氏 (南アルプス市菓子組合長)

小林寛樹 氏 (南アルプス市商工会長)

一般審査員事前募集(約 120 名)

7. 賞 金

- 最優秀作品(グランプリ)1名
  賞金30万円
- 優秀作品(準グランプリ)2名
  賞金10万円
- アイデア賞 2名 南アルプスの季節のフルーツ2万円分
  ※入賞作品には、認定書を授与し、当会ホームページを始めマスコミ等で広く周知ＰＲさせていただきます。

8・主 催 南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会

Minami-Alps Fruit Shangri-La Project
Sweets Contest

南アルプス・スウィーツコンテストＳ－１ＧＰ２次審査要領

1. 2次審査会

(1)日　時:平成 18年 9 月7日(日)　8:30～15:00　試食審査　13:00～13:40
審査発表　14:20～

(2)場　所:南アルプス市桃源文化会館

(3)内　容:2 次審査のために応募者が事前に調理した作品を、試食して審査を行う。（約 150 名）

(4)試作品:試作品については、スウィーツ現物一品と試食用分(3cm角試食用を150名分)を当日ご持参いただきます。

(5)調　理:当日は、作品のレイアウト、飾りつけ等のみを会場で行っていただく予定です。

(6)審査方法:・2次審査では特別審査委員(5名)と一般参加者審査員(120名)が試食して審査を行います。
・2次審査の結果は当日、ステージにて発表され表彰がおこなわれます

2. 審査レシピ

☆未発表のオリジナルレシピに限ります。

☆南アルプス市産のフルーツ素材『幻のフルーツ・貴陽』をメインに使ったレシピであること。

(1) 作品レシピの提出

下記事項を別紙様式に明記のうえ、郵送又はメールにより下記事務局あてに送付してください。

① 作品タイトル、②アピールポイント、③調理時間、④材料(4人分)、⑤作り方、
⑥1品販売価格(千円以内)　⑦完成品の写真またはイラスト、⑧お名前(フリガナ)
⑨年齢、⑩性別、⑪ご住所、⑫お電話番号、⑬ご職業又は学校名

＊応募いただいた個人情報は、当該コンテストの目的以外には使用いたしません。

(2)レシピの提出期限

平成18年9月14日(木)必着

(3)その他

・交通費、材料費などの応募に関する費用は、各自ご負担ください。
・応募書類は返却いたしません。
・応募作品のレシピは主催者側に帰属することとします。
・2次審査の素材テーマである**“すもも貴陽”**を1次審査通過者に送付します。

3. 審査委員

中川二郎　氏　　（パティシエ、審査委員長）日本を代表する7人のパティシエ
樋口光仁　氏　　（実行委員長）
石川　豊　氏　　（南アルプス市市長）
沢登十二七氏　　（南アルプス市菓子組合長）
小林寛樹　氏　　（南アルプス市商工会長）
一般審査員事前募集　（約 120名）

4. 賞 金. 作品PR

■　最優秀作品（グランプリ）1名
　　賞金30万円
■　優秀作品（準グランプリ）2名
　　賞金10万円
■　アイデア賞　1名　南アルプスの季節のフルーツ2万円分

※入賞作品には、認定書を授与し、当会ホームページを始めマスコミ等で広く周知ＰＲさせていただきます。

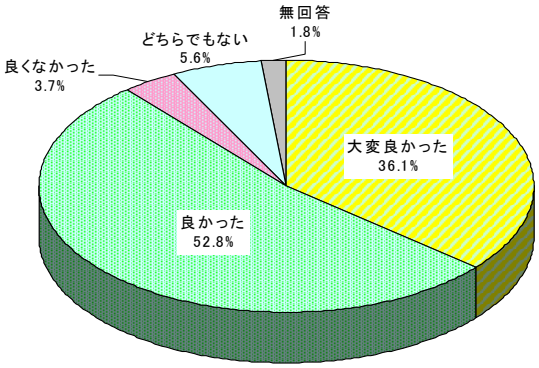
5・主　催　南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会

ＮＩＫＫＥＩ丸の内キャリア塾　Ｓｐｅｃｉａｌセミナーｉｎ南アルプス
アンケート集計結果報告書

この報告書は、２００６年９月１７日（日）ＮＩＫＫＥＩ丸の内キャリア塾Ｓｐｅｃｉａｌセミナーｉｎ南アルプス『フルーツリゾート南アルプス　～幻のフルーツ「貴陽」を食す～』　に参加された１０８名の方に回答頂いたアンケートを集計したものです。

１．セミナーに参加した感想と理由

「大変良かった」「良かった」の回答を合わせると８８．９％あり、ほとんどの参加者には満足頂



いたようである。

データの出典：日本経済新聞社

≪大変良かった≫

・トークショーで勉強にもなったし、ランチパーティーはアフタヌーンティーっぽいのかと思っていたら、あんな素晴らしい食事で大満足！コンテストもその人その人の思いが込められていて良かった。南アルプス市の前向きなところがとても感じられた。パイプオルガンも東京でなくこういう素敵な自然に囲まれた土地で聞くから、アルプスに響き渡る感じに心に響いた。

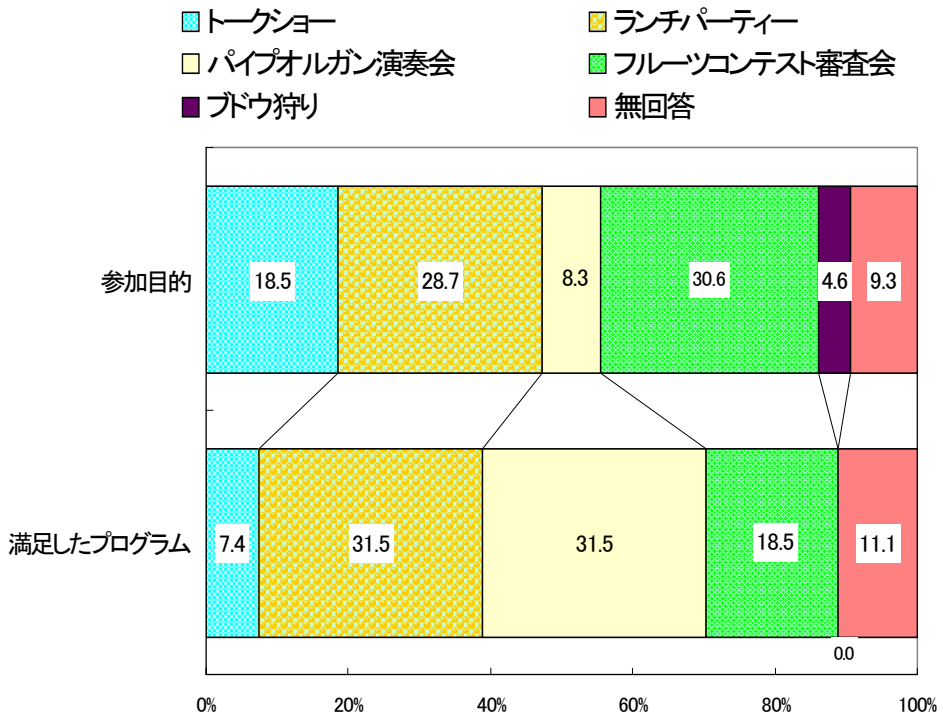
・只々「貴陽」に出会う事を願って参加しました。生産者の方の苦労がしのばれ、食べる事が楽しみな反面、もったいない思いでもあります。感謝！！
・フルーツの美味しい食べ方を教えてもらったり、フルーツコンテストに参加でき楽しかった。
・トークショーの中でのフルーツの正しい摂りかた（食べ過ぎない、肉を柔らかくするなど）のポイント。「貴陽」の開発についてのお話がためになった。フルーツランチもおいしかった。
・生産．加工．消費３者の視点からお話が伺えて、とってもおもしろかった。時間の長さも長すぎず、ちょうど良かった。
・今まで知らなかった南アルプスのことがたくさんわかりました。是非本物の貴陽を食べに来たいです。
・パイプオルガンのみならず、豪華なフルーツランチが頂け、本格的なセミナーだった。

≪良くなかった≫

・昼食は、スタッフの手際が悪く台無しでした。ワインも水もなかなか出てこないし、料理の待ち時間も長すぎで、特に後ろの円卓はスタッフの目に入っていないようでした。
・「貴陽」を知らずに来て、旬が今だと思っていた私にとって、木になっている完熟の貴陽を食せるものと思っていました。加工品より、本来の生を食べたかった、がっかりです。

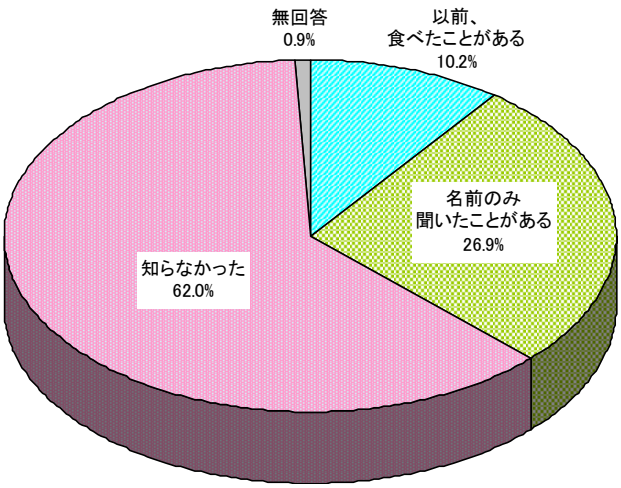
２．参加した目的と満足したプログラム

セミナーに参加された主な目的を尋ねたところ、参加目的の回答が「スウィーツコンテスト審査会」（30.6%）、「フルーツランチパーティー」（28.7%）であったのに対し、実際にもっとも満足されたプログラムは「フルーツランチパーティー」「パイプオルガン演奏会」が同じポイントの 31.5%という結果であった。



３．「貴陽」の認知度

スモモの「貴陽」をご存知であったか伺ったところ、「知らなかった」（62.0%）と言う回答が半数以上を占めた。



南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト

スウィーツコンテスト成績発表資料

Ｈ１８．９．１７

得票数	賞	入賞者名	タイトル	作品紹介	賞　　金（賞品）
５９	グランプリ	芦沢優子 （あしざわゆうこ） 山梨からエントリー	モンテ・ローザ		３０万円
３４	準グランプリ	森　美香 （もりみか） 京都からエントリー	貴陽のようかん		１０万円
２６	準グランプリ	大塚正子 （おおつかまさこ） 神奈川からエントリー	貴陽の風光		１０万円
１４	審査委員特別賞	石田祥子 （いしださちこ） 東京からエントリー	Ｅｓｐｏｉｒ～貴陽～		２万円分の南アルプス市産フルーツ
８	審査委員特別賞	鹿内美貴 （しかないみき） 長野からエントリー	幸せの四葉のクローバー ～貴陽の故郷～		２万円分の南アルプス市産フルーツ

≪審査基準≫。。。。。審査委員の感性で、南アルプス市産フルーツの素材の使われ方、作品のデザイン、味覚等第一印象の感性で審査していただく。

≪審査方法≫。。。。。丸の内キャリア塾審査員は各１票で本日出席者数　１１１名、審査委員４名は各５票、審査委員長は１０票の合計　１４１票により順位を決する。

南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト報告書
（平成１８年度小規模事業者新事業全国展開支援事業）

認可法人　　南アルプス市商工会

〒４００－０２２２　山梨県南アルプス市飯野２８１２
Ｔｅｌ：055-280-3730／Ｆａｘ：055-280-3731
URL：http://www.e-shokokai.jp/m-alps/
http://www.minamialps.net/
Ｅ－Ｍａｉｌ:m-alps@shokokai-yamanashi.or.jp