

What's New?

(公財)東京市町村自治調査会は、東京都全市町村の総意によって設立され、多摩・島しょ地域における広域的課題や共通課題の調査研究、情報提供、多摩地域の広域的市民ネットワーク活動に対する支援などを行っています。

No.300

かゆいところに手が届く! 多摩・島しょ自治体お役立ち情報

「かゆいところに手が届く! 多摩・島しょ自治体お役立ち情報」は、市町村の職員が日ごろの業務で感じている疑問や他の自治体、民間企業などの動向など、把握したいと考えている事項について自治調査会が調査し、問題点や課題などを明らかにすることを目的に実施しています。

今回は、B級ご当地グルメを活用した地域活性化についての調査結果を発表します。

B級ご当地グルメを活用した地域活性化

調査部研究員 村田 憲彦

平成18年に青森県八戸市で「第1回 B級ご当地グルメの祭典! B-1グランプリ」(以下、B-1グランプリ^[1])が開催されたことがきっかけとなり、日本各地で「B級ご当地グルメ」が数多く開発され、紹介されてきました。B級ご当地グルメは、市町村のPR以外にもB-1グランプリのように地域へ数十億円規模の経済波及効果をもたらすこともあり、その開発に取り掛かる市町村が増えています。

また、多摩・島しょ地域においても、B級ご当地グルメに関連したイベントが開催されるなど、食をテーマにした取り組みが行われています。

そこで今回は、B級ご当地グルメの開発状況や課題などをアンケート調査^[2]を通じて明らかにするとともに、実際に開発している市町村の事例を取り上げることで、B級ご当地グルメを活用した地域活性化についてまとめます。

B級ご当地グルメとは?

B級ご当地グルメとは、一般的に言われているB級グルメ^[3]とは違い、決められた商品定義に沿って複数の店舗で販売する料理のことで地域活性化の一つの手法として活用されています。ただし、はっきりとした定義があるわけではありません。

本調査では、「多摩・島しょ地域市町村が把握している、一定の区域内において複数の飲食店が同一の商品定義に基づき提供している料理」のことをB級ご当地グルメとしています。

【1】 B-1グランプリ(正式名称「ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ」)とは、料理を通じて「地域をPRすること」でも多くのお客さんに現地に足を運んでもらおうという、地域活性化を目的としたまちおこしイベントです。

(URL:<http://b-1grandprix.com/>)

【2】 多摩・島しょ地域39市町村を対象に、平成25年5月1日を基準日として、(1)B級ご当地グルメの開発状況(開発しない理由、今後の意向、目的、課題)、(2)B級ご当地グルメの開発経緯(内容・取組主体、目的・きっかけ、課題、商品定義、解決方法)、(3)B級ご当地グルメの効果と今後のPRの方向性(効果、今後の方向性)を調査しました。

【3】 B級グルメとは、一般的に手頃で日常的に食される庶民的な飲食物のことを言います。

1. B級ご当地グルメの現状と今後の意向

多摩・島しょ地域39市町村のB級ご当地グルメの開発状況としては、13団体に於いて既に開発されていましたが、3分の2に当たる26団体では未開発でした（【図1】）。

また、未開発と回答した26団体の今後の開発意向としては、開発の具体的な計画がある、または今後進めていきたいと答えた市町村が計8団体、開発の計画・意向はない、またはわからないと答えた市町村が計18団体となっています。

【図2】は、開発していない26団体にその理由について聞いたものです。「地域にB級ご当地グルメになるような料理がない」が12団体と最も多く、次いで「開発を行う取組主体がない」（10団体）となっています。

【図1】、【図2】からもわかるように、13団体にB級ご当地グルメが開発され、8団体に具体的な計画がある、または今後進めていきたいとなっていました。これらを足し合わせると多摩・島しょ地域市町村の半数以上となり、B級ご当地グルメの活用が広がってきていると言えるのではないでしょうか。

しかし、その一方で開発していない理由からもわかるように、地域から特徴ある食材や料理を見つけ出す難しさ、開発を行う取組主体の不在などといったB級ご当地グルメ開発の難しさも浮き彫りになっています。

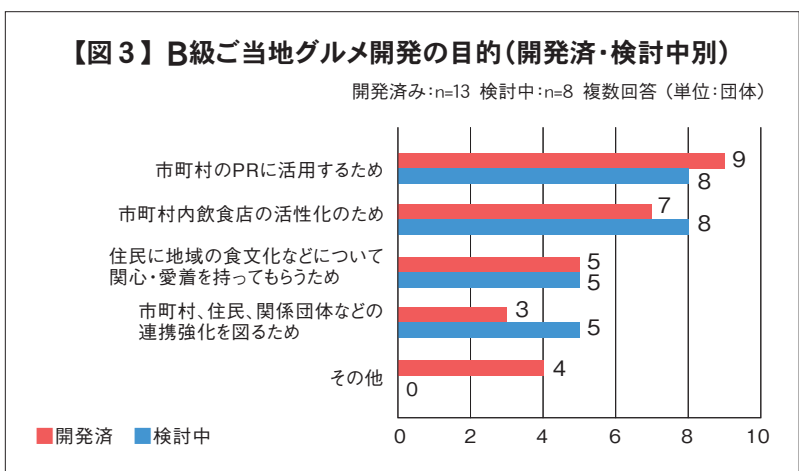
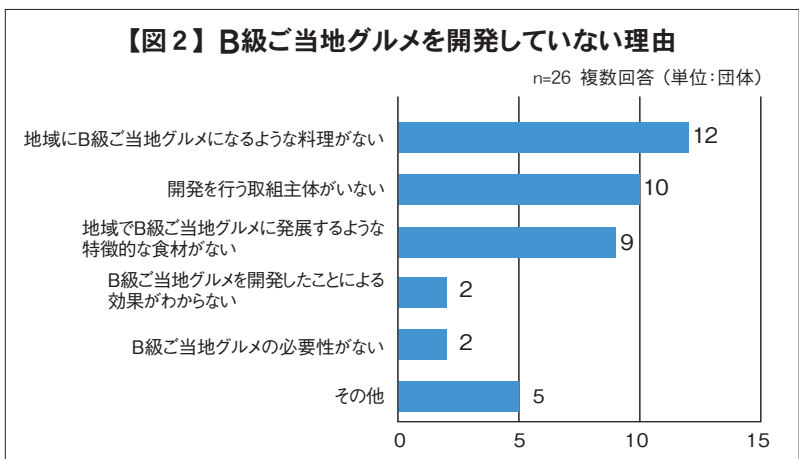
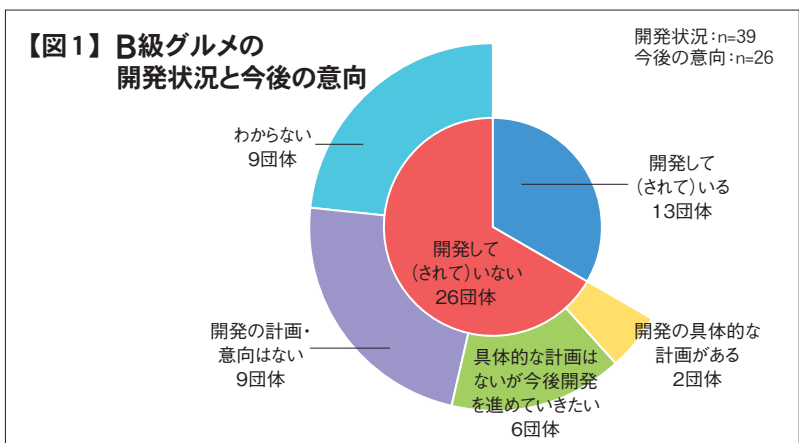
2. B級ご当地グルメ開発の目的と課題

【図3】は、多摩・島しょ地域においてB級ご当地グルメを開発済み（以下、開発済）と回答した13団体と開発の具体的な計画がある、または今後進めていきたい（以下、検討中）と答えた8団体（【図1】参照）に、その目的を聞いたものです。

開発済・検討中の団体ともに「市町村のPRに活用するため」と「市町村内飲食店の活性化のため」が多くなっており、特に検討中の団体では、回答したすべての市町村がこの2つを目的として考えていました。

また、開発済団体のその他回答の中には、市町村のPRに活用する以外にも他団体との連携強化、観光資源への活用を考えている団体もありました。

このように、開発済・検討中を問わずB級ご当地グルメの開発の目的は、市町村のPRであり、その効果として市町村内の飲食店がより活性化してほしいという期待があることがわかりました。また、地域の食文化への関心・愛着の醸成や地域の連携強化のきっかけとしても考えられており、外部への発信だけでなく、地域住民といった内部へのPRにも力を入れていきたいという意向がうかがえます。



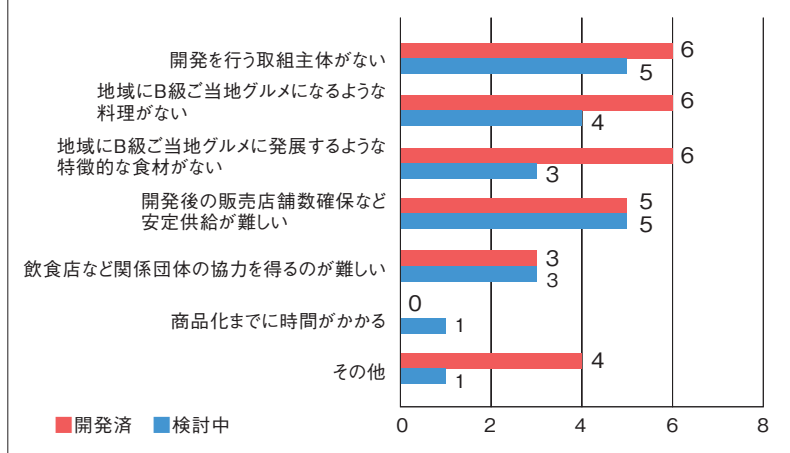
【図4】は、開発済団体と検討中団体に開発時の課題について聞いたものです。

開発済団体では、「開発を行う取組主体がない」、「地域にB級ご当地グルメになるような料理がない」、「地域にB級ご当地グルメになるような特徴的な食材がない」が共に6団体で最も多く、検討中団体では、「開発を行う取組主体がない」、「開発後の販売店舗数確保など安定供給が難しい」が共に5団体で最も多くなっており、【図2】の未開発の理由と同じような項目が上位に来ています。しかし、開発済団体では、このような課題に直面してもあきらめることなく、関係者の様々な努力により克服していったと考えられます。

このように、開発を行う取組主体の不在、B級ご当地グルメになるような料理や食材がないといった料理を生み出すまでに関わる課題あります。さらには、開発後効果的にPRを行っていくためには、数多くの店舗で販売してもらう必要があります。そのためには、どの店舗でも共通して提供できるような料理を開発し、販売店舗数を確保しなければならないといった課題もあるのではないのでしょうか。

【図4】 B級ご当地グルメ開発の課題（開発済・検討中別）

開発済み:n=13 検討中:n=8 複数回答（単位:団体）



複数の開発主体が連携して取り組んだ事例

「青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん」 青梅市商工観光課

青梅市では、「第1回多摩げた食の祭典 大多摩B級グルメ」(詳細は5頁参照)の開催に合わせ「青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん」を開発しました。

当初、イベントへの出展は決定しましたが、青梅市にはB級ご当地グルメと呼ばれている食べ物がまだありませんでした。そのため、開発に迫られた、市・商工会議所・観光協会は、武蔵野地域に昔からある小麦粉文化の一つである「うどん」を食材として使用することを決定しました。このことから、地域のうどん店が加盟している東京都麺類共同組合西多摩支部にも協力を求め、4者による協議を重ねました。

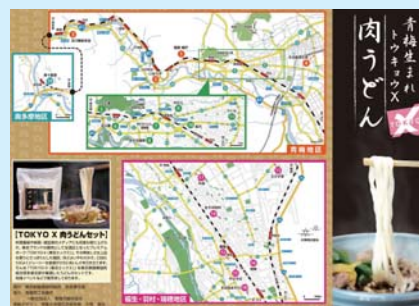
「うどん」というテーマは決まったものの、商品定義の決定にあたっては、どのように青梅らしさを打ち出すかが難しい問題でした。さらに、日中は店舗営業や通常業務があり、4者が集まることは難しく、閉店後から開催される打合せは、深夜までおよぶ日もありました。しかし、度重なる議論の中から市内にある青梅畜産センター(旧東京都畜産試験場)で開発されたブランド豚肉「トウキョウX」を使えないかというアイデアが出され、そこから「青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん」が生まれました。

複数の開発主体が検討を重ね開発された「青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん」は、大多摩B級グルメで初代グランプリを獲得し、マスコミにも多く取り上げられ注目されました。新たな名物料理の出現により、それを目当てにした来街者が増加するなど地域の活性化にもつながっています。また、複数の団体で開発に取り組んだことで地域の一体感が醸成され、組織の枠を越えた結びつきも強まりました。

今後は、飲食店が安定供給できるような体制強化を図り、市や商工会議所、観光協会などが継続的にPRを行うことで、「青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん」のより一層の普及を図っていききたいとのことでした。



▲青梅生まれ“トウキョウX”肉うどん



▲取扱い店舗マップ

3. B級ご当地グルメ開発事例

【図5】は、多摩・島しょ地域市町村が開発に係る課題をどのように解決したのかについて聞いたものです。

「取組主体の間で徹底的に協議を重ねた」が7団体で最も多く、次いで「多くの団体を巻き込み連携した」、「専門家や有識者にヒアリングを実施した」(共に3団体)となっています。

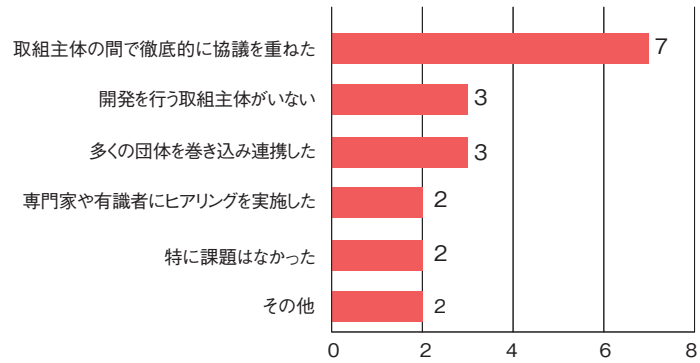
【図6】は、開発済団体が、どのような開発主体で開発に取り組んだのかについて聞いたものです。

「商工会議所、商工会」が6団体で最も多く、次いで「市町村」、「観光協会」(共に4団体)となっています。その他回答では、麺類協同組合などの業界団体や地域の食品製造会社などが開発主体となっているものもありました。

【図5】、【図6】からもわかるとおり、B級ご当地グルメは、地域内で連携を図り、商業、観光、市民、行政など複数の視点から徹底的に議論を重ねることで生み出されています。また、開発後の販売店舗数確保などを考え、商工会議所や商工会など飲食店との繋がりがあがる団体を開発主体に加えることで開発が円滑に進むようにしていました。

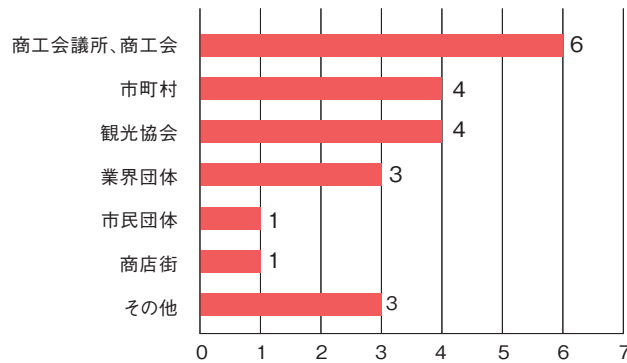
【図5】 開発に係る課題解決の方法

n=13 複数回答 (単位:団体)



【図6】 開発を実施した取組主体

n=13 複数回答 (単位:団体)



市民公募によるご当地グルメ開発事例

「東大和市グルメコンテスト“うまかんべえ～祭”」 東大和市産業振興課

東大和市では、「これぞ東大和!」と呼ぶにふさわしいご当地グルメを市民総出で作り上げるグルメコンテスト「うまかんべえ～祭」を開催しています。このイベントは、地域住民の交流と東大和の魅力ある食文化を活かし、まちを明るく元気にするを目的とし、実施にあたっては、市民で組織された実行委員会が中心となっています。

このコンテストは、公募した市民が地域食材を使用し開発した創作料理を出展し、来場者にご当地グルメ候補を決めてもらう内容となっています。3年かけ3回程度開催し、入賞した作品の中から東大和市のご当地グルメを決定する予定です。これまでに入賞したメニューについては、市内飲食店で販売しており、市民が考案したメニューをプロの手によって調理し、提供してもらっています。平成25年4月に実施した第2回コンテストでは、来場者がのべ3万3千人(2日間)となり、来場者数が市内で一番大きいイベントになりました。

このコンテストでご当地グルメのメニューを市民に公募したことにより、地域に根付いた食材を発見することもできました。また、市内の様々な団体同士が協働するきっかけとなり、その連携が深まりました。

今後は、現在市内に7店舗ある入賞作品の取扱店舗の増加に加え、郷土意識の高揚を図るため、給食での提供なども検討していきたいとのことでした。



▲イベントチラシ



▲当日会場写真

4. B級ご当地グルメ開発の効果と今後の方向性

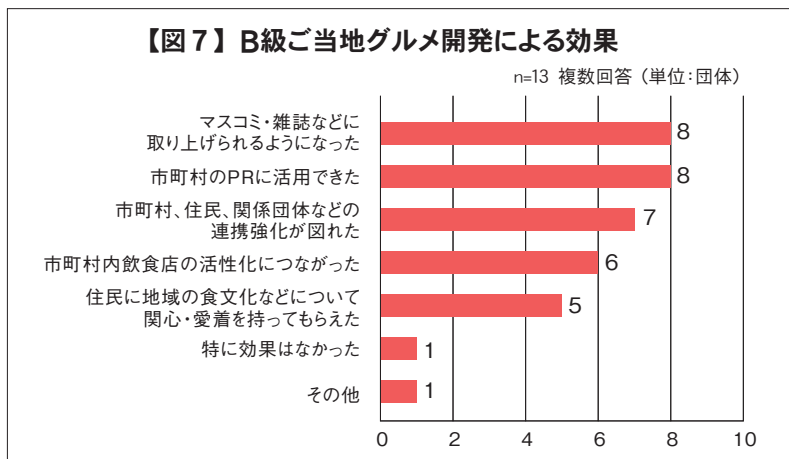
【図7】は、多摩・島しょ地域でB級ご当地グルメを開発している市町村にその効果について聞いたものです。

「マスコミ・雑誌などに取り上げられるようになった」、「市町村のPRに活用できた」が共に8団体で最も多く、次いで「市町村、住民、関係団体などの連携強化が図れた」（7団体）、「市町村内飲食店の活性化につながった」（6団体）、「市町村内飲食店の活性化につながった」（6団体）となっています。このように、市町村のPRへの活用だけではなく、地域の団体との連携強化のように当初考えられていた目的以外の部分への効果も挙がっています。

さらに、市町村に今後のPRの方向性について確認したところ、「広報やメディア媒体などを利用し、広くPRを図っていききたい」や「産業祭など市町村主催の行事などでPRを行っていききたい」といった回答が多く、また、B-1グランプリなどの他団体が行うイベントに参加したいという市町村もありました。

市町村が考えている今後の方向性からも開発したB級ご当地グルメをより積極的にPRしていききたいという姿勢がうかがえます。しかし、より多くの人にPRを図っていくのであれば、単体で実施するイベントばかりではなく、近隣市町村が連携して実施することで集客やPRといった面で規模の効果を出していくことも必要になってくると考えられます。また、開発に成功したものの地域に根付く前に無くなってしまいうB級ご当地グルメもあります。そのようなならないためにも、開発後の継続的なPRが重要になってくるのではないのでしょうか。

【図7】 B級ご当地グルメ開発による効果



近隣市町村共同でのグルメイベント開催事例 「多摩げた食の祭典 大多摩B級グルメ」 大多摩観光連盟

大多摩観光連盟では、大多摩地域への観光客誘致による地域の活性化や市町村間の連携強化を目的として、「食と観光」、「地産地消」をテーマに「多摩げた食の祭典 大多摩B級グルメ」を開催しています。

このイベントでは、大多摩観光連盟の加盟市町村である青梅市、福生市、羽村市、あきる野市、瑞穂町、日の出町、檜原村、奥多摩町、山梨県丹波山村、同県小菅村が一堂に会し、各市町村で開発されたB級ご当地グルメを来場者に食べてもらい順位をつけるグルメコンテストが行われています。第1回、第2回共にのべ3万人以上が来場するなど、大多摩地域のグルメイベントとして大きな盛り上がりを見せています。

このように、10市町村が連携してイベントを開催することで、規模や集客効果が市町村単体で実施するよりも大きくなり、効果的・効率的に市町村のPRを図ることができます。

また、加盟している市町村では、イベント参加をきっかけに開発したB級ご当地グルメが旅館で宿泊客に振る舞われるなど、それぞれの地域に根付いた広がりを見せています。

今後は、大多摩地域へ観光客誘致のため、加盟市町村間でさらなる連携強化を図り、10市町村という広い範囲で地域活性化を図っていききたいとのことでした。



▲イベントチラシ



▲当日会場写真（第2回）

まとめ

今回の調査では、多摩・島しょ地域市町村にも市町村のPRへの活用や飲食店の活性化を目的として、B級ご当地グルメが広がっていることが確認できました。

開発の有無にかかわらず、各市町村において元々考えられている課題は「開発を行う取組主体がない」や「地域にB級ご当地グルメになるような料理がない」などほぼ共通していました。しかし、開発済市町村においては市民や地域団体と連携することで課題を乗り越えB級ご当地グルメを開発していました。

地域からB級ご当地グルメになるような食材や料理を見つけ出すことは容易ではないかもしれませんが、初めからあきらめるのではなく地域を真剣に見つめ直すことで、どこの市町村においてもその開発は可能なのではないでしょうか。

また、B級ご当地グルメの開発は、市町村のPR、地域団体の協働関係の構築、飲食店の“やる気”向上などといった効果があり、産業面だけでなく、地域の魅力や住民の郷土愛などの視点からも地域が活性化すると考えられます。さらに、地産地消や食育といった視点を加えることで、その可能性はさらに広がります。

しかし、B級ご当地グルメはあくまでも地域活性化のツールであり、開発すれば活性化が図れるものではありません。B級ご当地グルメを活用して地域活性化を図っていくためには、開発したことに満足せず、継続的なPRなどに“本気”で取り組んでいく決意がより重要だと思います。

【参考】B級ご当地グルメ一覧

No.	市町村名	B級ご当地グルメ	料理の説明
1	八王子市	八王子ラーメン	・醤油ベースのたれ ・表面を油が覆っている ・きざみタマネギを具として使用している
2	立川市	立川発 東京ウドコレクション	・立川の特産品である「うど」を活用している
3	青梅市	青梅生まれ「トウキョウX」肉うどん	・青梅畜産センター(旧東京都畜産試験場)で開発されたブランド豚「トウキョウX」の肉を使用した、肉うどん、そば
4	小金井市	黄金丼	・小金井産の江戸東京野菜を使用している。
5	東村山市	東村山黒焼そば	・『東村山黒焼そばソース』を50%以上使用している。
6	福生市	福生ドッグ	・市内にある2社のハム工場が作る福生ドッグ専用ソーセージ(長さ16cm×太さ23mm)を使用パンは横に切れ目が入っている。お店ごとに味付けや見た目が異なるのも特徴。
7	東大和市	うまかんべえ〜グルメ※1	・グルメコンテスト“うまかんべえ〜祭”の入賞作品。現在、市内飲食店(7店舗)で「大和どん」、「ひがしトマトカレー」、「じゃがまるくん」を食べることができる。
8	東久留米市	農家の煮いだんご	・地粉を使用している ・東久留米産の野菜を1品以上使用している ・原則、しょうゆベース・和風だしのすまし汁
9	羽村市	①ハムライスコロッケ ②ハムライスバーガー ③羽〜社(は〜と)ヴィッツ ④ツイストポテト	・①と②=市内産の米を使用し、ハムを具材にしている。 ・③=市内産の米と姉妹都市である山梨県北社市産の梨北米の米粉を使った一口タイプのアメリカンドッグ。 ・④=1個のジャガイモをらせん状に切り目を入れ、棒を刺して揚げたもの。
10	あきる野市	①GON8(ごんぱち)バーガー ②だんべえ汁	・①=コンニャクパーティをあきる野市で取れる旬の食材や調味料とともにパンまたはその類のもので挟みハンバーガーにしたもの ・②=地元食材を使った具だくさんすいとん。大多摩B級グルメでは、秋川牛、キッコーゴ醤油、清酒喜正、のらぼう菜などを使用した。
11	瑞穂町	①瑞穂もつ焼きうどん ②瑞穂焼肉キムチドッグ	・①=とんこつスープ、地産牛乳を使用、キャベツをトッピング ・②=焼肉と焼いたキムチをパンにはさむ
12	日の出町	ひので赤いうどん	・うどんと日の出産のトマトを使っている。
13	大島町	べっこう	・白身魚をしょう油、島唐辛子と一緒に漬け込み、白身魚がべっこう色になることからこの名前がついた。お寿司として握れば「べっこう寿司」、丼にすれば、「べっこう丼」となり、大島の郷土料理としても親しまれている。

※この一覧表は、多摩・島しょ地域市町村へのアンケート結果を基に制作しています。

※この表には掲載していませんが、自治体のPR商品として名産品、特産品、お土産などの開発への支援、事業主が開発するご当地グルメのPRを行っている団体もあります。

※1 「うまかんべえ〜グルメ」は、東大和市ご当地グルメ候補の総称です。

平成25年度の調査研究事業について、前号に引き続きその概要を紹介します。

職員の採用と育成手法に関する調査

1. 背景・目的

近年、厳しい財政状況の中で、自治体により効果的・効率的な行政運営が求められる一方で、地方分権や住民のニーズの多様化などにより、職員一人ひとりに求められる能力も専門化・広範囲化しています。また、多くの自治体では、団塊世代の定年退職がピークを迎えていますが、優秀な人材を獲得し育成するシステムが確立されているとは言えず、雇用のミスマッチやモチベーションの低下が発生している事例もあります。

そこで、本調査では、組織としての中長期的な視野も踏まえ、戦略的に人材を採用・育成（意識改革、スキルアップ等）していくことの重要性が増しているなか、“採用する側とされる側”、“育成する側とされる側”の視点で現状と課題を明らかにし、意欲・能力のある『人材』をどのように『人財』まで磨き上げるのか、「採用と育成の手法」について検討します。

※自治体における採用と育成の問題例

- ◎採用試験の対策が公務員予備校等で行われており、試験一辺倒の採用手法に問題が生じている。そのため、新規採用職員の資質に対するクレームが人事担当課に寄せられることがある。
- ◎職員数の削減や業務量の増加により、職員一人当たりの負担が増大しており、職員の士気低下やメンタルヘルスへの影響が懸念されている。そのため、昇進を望まない職員や退職者が増えてきている。
- ◎人材育成の方法として、一般的には職員研修が行われているが、研修を実施・受講するだけで満足してしまっている傾向がある。

2. 方向性・内容

自治体の中には、「少数精鋭」をスローガンに掲げている団体もありますが、これを実現するためには、「精鋭」の職員を採用するか、職員を「精鋭」に育成するかのどちらかです。自治体においては、地方分権が進み上級官庁の執行機関ではなく、地域の問題を自ら解決し発展を担っていくという視点が重要になってきており、そのため、職員に求められる能力は、

- ① 組織の共通目的を理解し、行うべき目的を自分で設定する課題設定能力
- ② その目的を達成するための業務遂行力
- ③ 目的達成のため、他の人と協力するための対人能力
- ④ 目的達成のために生じる問題を解決する問題解決能力 など

が挙げられます。

本調査において、『人財』とはこのような能力を備えている職員（＝精鋭）を意図していますが、能力を発揮するためには職員個人の資質だけではなく、組織自体についても考慮する必要があり、職員のやる気（モチベーション）を高める方策など、組織風土や評価の側面からも可能な範囲で検討を行います。また、採用・育成“される側”が感じている採用と育成をめぐる問題点について、アンケート及びヒアリング調査により明らかにするとともに、その解決を図るための最適な手法について、先進事例調査を基に整理し、採用・育成“する側”だけではなく、“される側”の視点も取り入れ、『人財』をいかに採用し、また、育成するののかについて取りまとめます。

3. 主な調査手法

- ・文献調査
- ・アンケート調査（行政、職員、公務員志望者、民間企業）
- ・ヒアリング調査（有識者、行政、職員、民間企業）
- ・先進事例調査

市町村における公文書管理方法に関する調査

1. 背景・目的

平成21年に「公文書等の管理に関する法律」(以下「公文書管理法」)が制定され、同法第34条において、「地方公共団体は、この法律の趣旨にのっとり、その保有する文書の適正な管理に関して必要な施策を策定し、及びこれを実施するよう努めなければならない」と規定されました。地方公共団体に対して、「行政が適正かつ効率的に運営されるようにする」と、「現在及び将来の」世代に「説明する責務が全うされるようにする」ことのために公文書管理施策の策定・実施に関して努力義務が課されました。

このような背景から、地方公共団体は、公文書等の管理・運用をどのように行うかを検討することが必要となっています。

そこで、本調査研究では、多摩・島しょ地域市町村等の公文書管理方法の実態を調査・把握し、これら市町村の公文書の適正な管理・運用及び公文書館機能に係る施策を検討するうえで要求される事項について、具体的に明らかにします。

各市町村の実務担当者が知りたい事項の一つと思われる、公文書の圧縮・整理・廃棄方法についても触れ、より活用性に富むものにすべく調査研究を進めます。

2. 方向性・内容

① 公文書管理法のポイント

公文書管理法のポイントを基にして地方公共団体としての公文書管理に要求されるポイントを整理します。

同法は、行政の適正かつ効率的な運営と現在及び将来の世代に説明責務を全うすることを規定しており、公文書管理に関する要求事項は以下のとおりです。

ポイント1：公文書管理に係る統一的な管理ルールを策定する

ポイント2：レコードスケジュール(あらかじめ定めた保存期間満了時の措置)を導入する

ポイント3：コンプライアンスを確保する

ポイント4：外部有識者の知見を活用する

ポイント5：歴史公文書等の利用を促進する

② 地方公共団体の公文書管理の仕組みづくりにおける課題

地方公共団体としての公文書管理の施策を検討するうえで、国の施策とやや異なる事項として検討すべき課題を次のように設定します。

検討1：公文書管理条例を策定する場合の実施機関としての議会の取り扱い方法

検討2：地方独立行政法人などの取り扱い方法

検討3：現用及び非現用の文書を包括した条例の整備

検討4：意思決定に至る過程を含めた文書作成義務を条例等で義務付けるか否かの検討

検討5：地方公共団体の長または文書主管課の役割と責任の検討

検討6：公文書管理委員会などの附属機関の検討

3. 主な調査手法

- ・文献調査
- ・アンケート調査(対象:多摩・島しょ地域の市町村、住民、公文書館等施設利用者)
- ・ヒアリング調査(対象:多摩・島しょ地域の市町村)
- ・先進事例ヒアリング調査、視察調査
- ・有識者ヒアリング調査

自治体クラウドを活用した市町村の広域連携に関する調査

1. 背景・目的

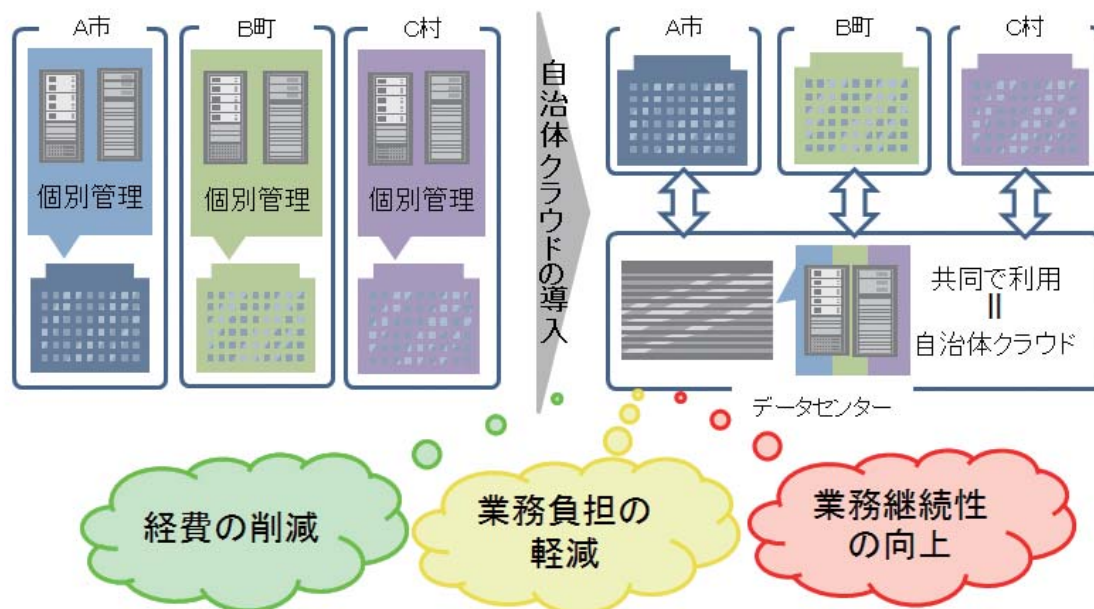
現在、市町村では地方分権が進む一方で、厳しい財政や人員削減といった状況の中で予算・人員は限られており、より一層の自治体間の広域的連携による効率的な事務処理が必要となっています。また、情報処理技術が進展したことで、自治体クラウドと呼ばれる情報システムの共同利用といった連携が増えています。複数の自治体同士が情報システムの集約化・共同化を行うことで、割り勘効果による運用コストの削減や管理運用に必要な人員の削減を可能とし、また、堅牢なデータセンターを外部に設置することで災害発生時の業務継続性を向上させることができます。

このようなことから、これからの自治体では、自治体クラウドを活用し、経費の削減や重要データなどの保存性の強化を行い、行財政運営の効率化や住民サービスの向上を図ることが求められています。

そこで本調査では、多摩・島しょ地域市町村の導入意向や課題などを把握したうえで、自治体クラウドの全国の実証事例の検証を行い、自治体クラウドの課題、導入効果などを整理します。また、多摩・島しょ地域市町村の人口規模や地域特性を踏まえ、どのような規模・方法などで導入作業を行うことが効率的・効果的なのかを明らかにし、自治体クラウドを導入することで可能となる広域連携について示します。

2. 方向性・内容

自治体クラウドのメリット・デメリット、導入のグルーピング、新たな広域連携の可能性について調査します。



3. 主な調査手法

- (1) 文献調査
- (2) 自治体アンケート調査(自治体クラウド導入における意向、課題などの把握)
- (3) 先進事例ヒアリング調査(導入形態、組織体制、導入効果などの調査)
- (4) 有識者ヒアリング調査



オール東京62市区町村共同事業「みどり東京・温暖化防止プロジェクト」

「みどり東京・温暖化防止プロジェクト」では、平成25年度も自然環境保護及び地球温暖化防止についての普及、啓発を目的とする市区町村の自主事業に対する助成を行っています。今回は八王子市の事業について紹介します。

2013 八王子環境フェスティバル

本フェスティバルは「はちおうじの環境をみる・きく・考える」をメインテーマに、子どもから大人まで環境を身近に感じてもらうと、毎年環境月間である6月に実施しています。

今年は、サブテーマを「あなたが地球のためにできること」とし、多くの団体が工夫をこらした出展を行ったほか、昨年同様、東日本大震災への義援金活動及び福島県JAしらかわによる被災地の農作物の販売を行いました。

また、燃料電池機関車の乗車体験や各種演奏、スタンプラリーを行うなど、参加型のフェスティバルとなりました。当日来場された皆さまに大変楽しんでいただきました。

■開催概要

- ・開催日時：平成25年6月1日(土)
午前10時から午後5時まで
- ・開催場所：八王子駅北口西放射線ユーロード
南口とちの木デッキ上
- ・来場者数：延べ53,000人
- ・出展者数：76の個人及び団体で計84ブース
内訳：市民団体等21、企業21、学校6、
行政18、フリーマーケット10
- ・協賛者数：32団体
- ・オープニングセレモニーは約150名の方が出席
市長、副市長、教育長、衆議院議員、東京都議会議員、
八王子市議会議員、地元町会・商店会長、後援・協力団体、
協賛・広告掲載者のみなさん

■広報宣伝・記事掲載・放送取材

- ・チラシ：52,000枚作成
新聞折込50,000枚/世帯(会場周辺)
市施設、市民センター等に配布
- ・ポスター：3,650枚
会場周辺等に3,500枚掲出
市関係施設等に40枚掲出
- ・その他：市のホームページ・広報「エコシティ八王子」
テレメディア、多摩テレビ、ホットペッパー、
JCNプラス、ショッパー、ぱど など

■イベント参加者

- ・スタンプラリーには約1,600名が参加
- ・その他のイベント
たき坊バラエティショー、和太鼓演奏、コーラス、
チェロ演奏、バンドユニット演奏 など



▲2013環境フェスティバルの様子



▲石森市長がブースを見学



▲燃料電池機関車の様子



▲各ブースでの来場者の様子

新機関紙名称、「ぐるり39」に決定!

～ 当調査会の機関紙が新たに生まれ変わります ～

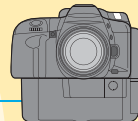
当調査会の機関紙として、長年皆さんに調査研究をはじめとする活動内容などの情報を提供してきました「What's New?」ですが、この10月発行号から、多摩交流センターだより「多摩のかけはし」と統合する形で、新機関紙「ぐるり39」*として生まれ変わります。

新機関紙は、市町村職員のみならず、広く市民の方にも読んでいただけるよう、当調査会の活動内容だけではなく、多摩・島しょの地域に関する情報や話題も盛り込んで、より親しみやすい内容とする予定です。

引き続きご愛読いただければ幸いです。

*多摩・島しょ地域を「ぐるり」とめぐって、地域全体を活性化させる一翼を当調査会が担っていくという思いを反映させたもので、「39」は、多摩・島しょ地域の市町村の数を表しています。「39」は文字通り「さんじゅうきゅう」と読んでいただいても、また、地域への愛着の意味を込めて「サンキュー」と読んでいただいても結構です。

「ぐるり39」表紙写真の募集



新しい機関紙「ぐるり39」をより身近な存在として感じていただくため、表紙を飾る写真を募集しています。多摩・島しょ地域の魅力あふれる自然や伝統あるお祭り、後世に伝えていきたい街並みなどを撮影した写真をお寄せ下さい。

ふるってのご応募お待ちしております。

応募要領

1 募集作品

写真のテーマは、「私の好きな多摩・島しょの風景、催事、街など」とし、撮影場所が特定でき、平成23年4月～平成25年7月の間に撮影したものとします。

2 応募条件

東京の多摩・島しょ地域に在住・在勤・在学の方が撮影し、応募時点で撮影者自身に著作権がある未発表のもので他に応募していない写真に限りします。

3 応募方法

一人につき2点までとします。作品には、タイトル、撮影場所、撮影年月日、撮影者の住所・氏名・電話番号を明記してください。

※詳しくは、自治調査会ホームページ(<http://www.tama-100.or.jp>)または、多摩交流センター窓口で配布している「募集のお知らせ」をご覧ください。



多摩の魅力発信プロジェクト

多摩東京移管120周年記念 たましん地域文化財団・東京市町村自治調査会共催

「多摩の歴史講座」(第17回)

～テーマ～「移りゆく多摩の景観と暮らし」

今年、多摩地域が神奈川県から東京府に移管されて120年目になります。つきましては、以下の内容で歴史講座を実施します。詳細は、多摩のかけはし115号または自治調査会ホームページをご覧ください。

■第1講 10月25日(金) 午後1時30分～午後3時30分

講 義「変貌する農村－戦前から戦後の日野の暮らし－」 講 師 北村澄江氏(日野市郷土資料館嘱託員)
場 所 国分寺労政会館(予定)

■第2講 11月 8日(金) 午後1時30分～午後4時

見学会「集合住宅歴史館一同潤会アパートから戦後の2DK・テラスハウス・高層アパートへ、
集合住宅の歴史から見る多摩の団地－」 講 師 祖谷 太氏(都立再生機構技術研究所副所長)
場 所 都市再生機構技術研究所 集合住宅歴史館

■第3講 11月22日(金) 午後1時30分～午後3時30分

講 義「村から街へ
－多摩ニュータウン事業用写真を『読む』－」 講 師 清水裕介氏(公益財団法人多摩文化振興財団学芸員)
場 所 国分寺労政会館(予定)

とっておき特産物

第27回 武蔵村山市



深みのある風合い 村山大島紬

経済産業大臣指定伝統的工芸品にもなっている村山大島紬。

最近では、着物としてだけでなくネクタイや化粧ポーチ、名刺入れなどの小物としても、その優雅で温かみのある味わいが人気です。

東京でみかん狩り

市内のみかん農園は、狭山丘陵の南斜面に6カ所あります。

村山みかんの特徴は、酸味と甘みを持った味の濃さです。

秋晴れのもとでのみかん狩りは格別！
10月下旬ごろから楽しめます。



思わず舌鼓 かてうどん

昔から武蔵村山で食べられてきた地粉を使ったうどんです。冷たいうどんを“かて”と呼ばれるゆでた地野菜などと一緒に、肉の入った温かいつゆにつけて食べます。

市内にはうどん店も多く、多彩なバリエーションのうどんが楽しめます。



記事、写真提供：武蔵村山市生活環境部産業観光課
☎042-565-1111(代表)

発行 (公財) 東京市町村自治調査会
責任者 桑原正志
〒183-0052 東京都府中市新町2-77-1
東京自治会館4F
TEL 042(382)0068
ホームページ <http://www.tama-100.or.jp/>