


豊田市

タイトル とよた猪肉カレー	
 (関連ゴール 8、11、12、17)	
項目	内容
地域	愛知県豊田市
背景	<ul style="list-style-type: none"> 豊田市は、日本政府によって、自治体による SDGs 実施のモデルとして、29 ある「SDGs 未来都市」の1つとして選定された。 すでに都市部と山村部のそれぞれにプラットフォームが存在し、都市部と山村部のステークホルダーを巻き込みながら、両地域の連携を促進、分野横断的な課題の解決を図る。 グッドプラクティスは、都市部と山村部の連携をコーディネートするおいでん・さんそんセンターの取り組みから生まれた。
プラクティスの目的	<ul style="list-style-type: none"> カレーのチェーン店をフランチャイズ経営する企業が食材の現場を知るため、社員向けに農業研修を行いたいと、都市と山村の交流をコーディネートするプラットフォーム「おいでん・さんそんセンター」に相談、豊田市の里山で農業研修を実施 研修カリキュラムを通じ、猪などが田畑を荒らす獣害が山村地域の大きな課題となっていることを知った企業が、社業を通じて地域貢献ができないかと、猪肉のカレーを商品化することを提案 おいでん・さんそんセンターのマッチングにより、獣肉加工販売所、里山の状況を良く知る高校生が共同し猪肉を使ったカレーの商品化が実現
主要ステークホルダーとパートナー	<ul style="list-style-type: none"> 獣肉加工：山恵 商品開発：㈱ワイズ（県内でココイチ 15 店舗経営） イメージキャラクターデザイン：愛知県立足助高等学校 マッチング：おいでん・さんそんセンター
プロジェクトの実施/活動	おいでん・さんそんセンターの支援を受けて、獣肉加工販売所、地元の高校生、民間企業が協力して、猪肉カレーを商品開発した。
結果／アウトプット／インパクト	<ul style="list-style-type: none"> 猪肉カレーが地域のお土産品としてヒット（累計販売数：25,000 食以上、売上高 15,200 千円、取扱店舗数：32 店舗（12 月末）など） カレーは日本人に人気の食べ物 今後データの収集が期待できるもの： <ul style="list-style-type: none"> 短・中期：猪肉の捕獲数・食肉利用数の増加（捕獲数、食肉利用数の推移データなど）

	<ul style="list-style-type: none"> - 長期：獣害の減少（獣害被害額の推移、収穫高の変化など）・地域の活性化（長期：新規農業参入者の推移、人口の推移など） - 移住者数の推移 <table border="1" data-bbox="523 398 1351 633"> <thead> <tr> <th></th> <th>2014FY</th> <th>2015FY</th> <th>2016FY</th> <th>2017FY</th> <th>2018 (As of Dec.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>世帯</td> <td>77</td> <td>71</td> <td>83</td> <td>122</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>移住者</td> <td>228</td> <td>225</td> <td>251</td> <td>357</td> <td>210</td> </tr> </tbody> </table> <p>(年度、2018年度は12月末)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 予期しなかった波及効果⇒社員向けの研修事業が CSV 事業に変化 		2014FY	2015FY	2016FY	2017FY	2018 (As of Dec.)	世帯	77	71	83	122	71	移住者	228	225	251	357	210
	2014FY	2015FY	2016FY	2017FY	2018 (As of Dec.)														
世帯	77	71	83	122	71														
移住者	228	225	251	357	210														
<p>可能にする要因と制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 異質なステークホルダーのマッチングが新たな商品価値を生み出す。 ● 接点のない都市と山村の分野が異なるステークホルダーをおいでん・さんそんセンターが繋いだ。 ● コーディネート組織の存在 ● 強力なリーダーシップ ● 多様な主体の参画 																		
<p>持続可能性と再生可能性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 今まで害獣として処分されても食用としてあまり流通していなかった猪肉を、企業と地域が協力することによりレトルトカレーに加工・販売 ● 農作物を荒らす害獣を安定的に処分することができるだけでなく、その命を無駄にすることなく地域の特産品へと加工・販売することにより地域経済にも還元 ● 長期的には地域経済が活性化されることにより移住者の増加や獣害の減少により就農者の増加等を期待できる可能性に満ちた事業 ● コスト/効率性：すべてのステークホルダーが自身の通常の事業・活動の一環として参画 ● 他都市においても、「おいでん・さんそんセンター」のようなコーディネート組織を設けることで、本事例と同様なシナジーを持った事業の実現が可能 																		
<p>実施に必要な資源</p>	<p>すべてのステークホルダーが自身の通常の事業・活動の一環として実施</p>																		
<p>結論</p>	<p>多様な主体のつながりが、課題を解決し、新たな価値と経済循環を生み出した。</p>																		
<p>連絡先</p>	<p>おいでん・さんそんセンター sanson-center@city.toyota.aichi.jp</p>																		
<p>他の情報源</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● おいでん・さんそんセンター - http://www.oiden-sanson.com/ 																		

	<ul style="list-style-type: none">● とよた猪肉カレー<ul style="list-style-type: none">- https://www.discovermuranotakara.go.jp/sentei/select5/no16/- http://www.oiden-sanson.com/sansonshow/pickupshow/entry-1586.html
--	---