

ソーシャルコミュニティ「地域のお台所」の構築

実施担当研究員：中挾知延子（国際地域学部国際地域学科 教授）

古屋 秀樹（国際地域学部国際観光学科 教授）

道畑 美希（国際地域学部国際観光学科 講師）

小早川裕子（国際地域学部国際地域学科 講師）

実施期間：平成 26 年 4 月～平成 27 年 3 月

1. はじめに

地産地消という言葉が世の中で知られるようになってからしばらくの時間が経つ。地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で使われている。東洋大学板倉キャンパスのある群馬県板倉町は邑楽館林地域に位置しているが、地域の食材で代表的なものはキュウリ、ゴーヤなどの野菜である。しかしながらそれだけではなく、近隣の農産物直売所に立ち寄るとかなりの数の農産物が地元で生産されていることがわかる。地産地消の利点として、生産者と消費者の距離が近く、食材が新鮮でありひいては食の安心安全につながるということも大きな魅力である。加えて直売所やスーパーマーケットに生産者の写真付きで農産物が販売されていることで、顔が見える親近感を覚えてよりいっそう地元農産物への愛着や興味が湧いてくる効果も期待できる。農林水産省のまとめた「地産地消推進検討会中間取りまとめ」（地産地消推進検討会、2005）から引用した地産地消の取組の類型化によると、地産地消には直売所や量販店での地場農産物の販売、学校給食、福祉施設、観光施設、外食、加工関係での地場農産物の利用がある。さらに地元の食材を広める情報広報活動として行政機関によって地産地消に関するシンポジウムや消費者団体等との意見交換会の開催、PR パンフレットを作成・配布、キャッチフレーズ・マスコットキャラクターの制定等の活動などが実施されている。これらは直接働きかける活動であるが、一方でインターネットが我々の社会基盤の一つとして認知されるようになった現在、デジタル空間を活用した地産地消の情報発信活動も重要な取組と考えられる。

2. フェイスブック「地域のお台所」

筆者ら研究メンバーは「地域のお台所」と名付けた SNS（ソーシャルネットワーキングサービス）の一つであるフェイスブックを使った地元農産物の情報発信活動を行ってきている。開設の目的は、デジタル空間を活用した食文化の情報流通をすることによる地産地消の推進と、将来的にはフェイスブックでつながった人々のパーソナルネットワークの分析である。2014 年 4 月に開設した地域のお台所は、ページに地元農産物を使った料理レシピを地域の住民に自由に投稿してもらうことを意図している。ただ開設からまだ 1 年足らずであり、知名度も上がっておらず、レシピの書き込みは研究メンバー自らが定期的に行っているのが現状である。また「いいね！」を送ってくれるファンユーザのほとんどは研究メンバーの知り合いや研究所関係者からの伝手で広がった人々で構成されている。しかしながら、少数ではあるが近隣地域の方々からの「いいね！」が最近見られるようになってきた。ページに掲載するレシピは研究メンバーの自由時間の制約もあって 1 週間に 1 度くらいの頻度がせいぜい多いとは言えないが、10 月以降東洋大学国際地域

学部で料理に興味のある学生諸君にもレシピを投稿してもらっている。また、板倉ニュータウンの住民の方から個人的にいくつかレシピを送ってもらったものを掲載した。この方はフェイスブックを使うのは苦手なため内容をメールで送ってもらい研究メンバーが代理で掲載した。フェイスブックのような SNS を通じたサイバーコミュニティではリアルコミュニティと違い、メンバー同士が一緒に集まるわけではなく、レシピを投稿しても人々の反応は分かりにくい。「いいね！」を送っても単にクリックしてくれているだけかもしれないからである。ただし、コメントを送ってもらえればこれをフィードバックとして受け取ることはできる。地域のお台所ページにはレシピだけでなく、「地域の食文化シリーズ」と題して北関東の食にまつわる伝統食文化を紹介した。群馬県を含む北関東地域は昔から「粉食文化」という米粉・小麦粉・そば粉を使った食文化が豊かな地域である（群馬県観光物産課、2012）。地域のお台所では粉食文化の中でも上州名物の「焼きまんじゅう」に焦点をあて、板倉ニュータウンにある食事処の店主にインタビューを行った内容を掲載した。また、食にまつわる実地視察として群馬県館林市にある日清製粉ミュージアムへ研究所メンバーで見学に訪れた様子も掲載した。

3. 地域のお台所ページへの「いいね！」のアクセスと広がり状況

研究テーマのひとつとして、フェイスブックページにファンとしてつながった人々のソーシャルコミュニティの分析を予定しているが、現時点では分析するほどまでコミュニティメンバーの広がりはない。本稿の最後に資料として 2014 年開設時から投稿されたレシピとそれに対するリーチ数（サイトを見た人の数）、「いいね！」を送ったユーザ数、コメントを送ったユーザ数を載せた。以下、フェイスブックインサイトから引用してきた「いいね！」の広がりについて性別、世代別、地域別の状況を示す。なおデータは 2014 年 12 月 29 日現在のものである。「いいね！」の実際の累計人数は 193 人、重複を除いたユーザは 52 人である。男女の割合は男性 56%、女性 44%であった。

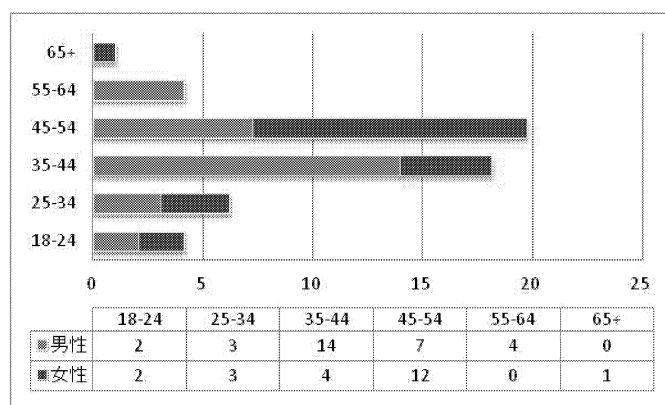


図-1 地域のお台所コミュニティに「いいね！」をした性別と年代別の人数

図 1 から地域のお台所には男性のほうが女性よりアクセスして「いいね！」を送っているように見受けられる。これについては、当初参加を呼びかけた東洋大学関係者からメンバーが増えていったことに起因すると推測される。呼びかけた東洋大学関係者は男性の職員が偶然多かった。そのメンバーから友人のネットワークへと参加が広がっていき、開設以来ページを必ず見ていた

だき「いいね！」やコメントを送ってもらっているメンバーもいる。恣意的ではあるが、地域のお台所ページを盛り上げていくためにはこのような手段はやむを得ないと考える一方で、今後幅広く地域住民の方々にページにアクセスしてもらうことが最優先の課題である。図2に「いいね！」を送ってもらったユーザの地域別の広がりを示す。白地図ソフト MANDARA（谷、2008）で作成した。地図ではデータの状況から関東一都六県に限定し東京都の島嶼部は除いてある。地図中際立ってユーザ数の多い赤色の部分は群馬県板倉町で19人であった。全体として人数が52人と少ないため板倉町を中心にユーザが広がっているということは明確には言えず今後更なるユーザ数の増加と分析が必要であるが、ほぼ板倉町を囲むように等しくユーザが広がっていることは興味深い。

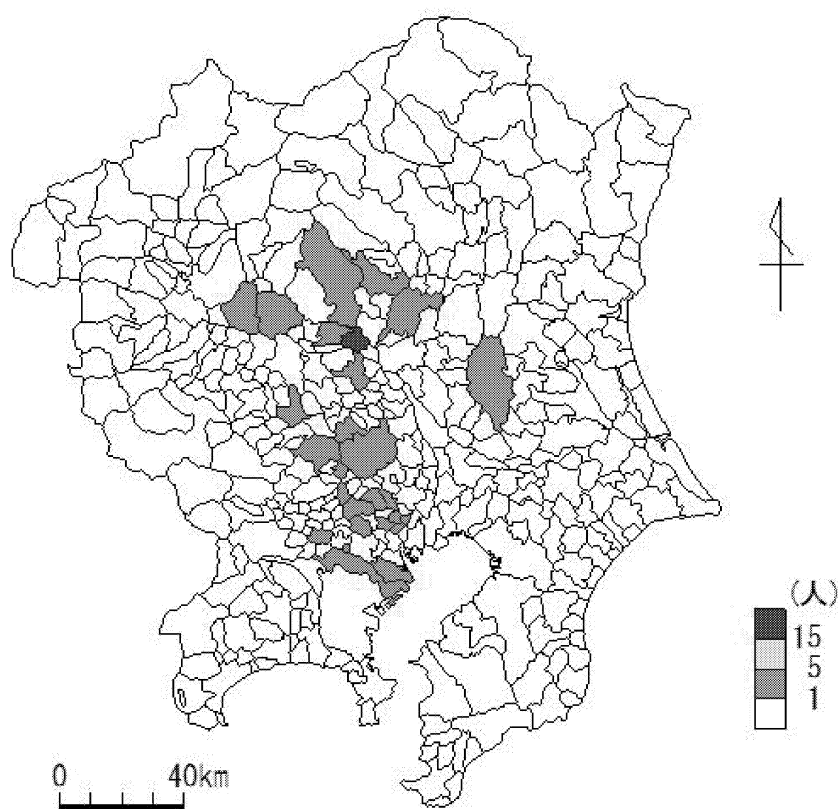


図-2 「いいね！」を送ったユーザの地域別の広がり

4. 今後の課題

地域のお台所ページ開設以来、フェイスブックでのコミュニティを広げようという努力を重ねてきたが、現状では盛り上がっているとは言えない。そこで今後の課題として以下の二点を考えている。

(1) 地域のお台所オフ会の実施

サイバーコミュニティがリアルなコミュニティと接する場がオフ会である。地域のお台所フェスタなどと銘打って、大学食堂などの場所を借りて地元レシピコンテストや試食会を開くことを考えている。群馬県東部農業事務所館林地区農業指導センターが提供する冊子には地元の農村女性起業が紹介されており、地域の女性が主催する多くのグループがリストアップされている（群

馬県東部農業事務所館林地区農業指導センター、2014)。これらのグループに接触し、オフ会でそれぞれの活動を披露してもらうことも考えている。オフ会に参加した方々は情報を提供する側であると同時に情報を受け取る側でもあり、地域のお台所が仲介になることでより大きな地域の食文化の輪を形成していこうと計画している。

(2) 邑楽館林地域の食文化を考える協議会活動の推進

地域のお台所の事業活動に意見や評価をしていただく組織として標記の協議会を設立した。メンバーは板倉町役場・JA 邑楽館林・群馬県東部農業事務所館林地区農業指導センターを中心に今後地元の農業従事者や食文化に関する有識者に入ってもらう予定である。定期的に地域のお台所活動を点検評価してもらって有用なコメントやアドバイスを得るとともに、地産地消推進の一つの活動として地域のお台所を食文化の研究につながるようにしていきたいと考えている。地域のお台所は食文化のコミュニティ形成といった地域貢献の要素が大きなものであるが、将来的には地産地消を掲げた地域の食文化推進がどのような形で地域住民の健康な食生活に効果をもたらすのか、その可能性も探っていきたい。食文化が地域住民の生活に与える影響を調べようとすると住民の協力は必須であり、地域のお台所はそのために必要なコミュニティのベースになると期待される。

参考文献・ウェブサイト

- 1) 群馬県観光物産課 (2012)、焼きまんじゅうガイドブック、群馬県
- 2) 群馬県東部農業事務所館林地区農業指導センター (2014)、邑楽館林の農産物を楽しむ、群馬県
- 3) 地産地消推進検討会 (2005)、地産地消推進検討会中間取りまとめー地産地消の今後の推進方向、農林水産省
- 4) 谷 謙二 (2008)、地理情報分析システム MANDARA
<http://ktgis.net/mandara/> 2014 年 12 月 29 日参照

資料-1 地域のお台所フェイスブックページ <https://www.facebook.com/cuisineITAKURA>



資料-2 今まで掲載したレシピと食の情報（地域のお台所フェイスブックページより）

公開済みの投稿 2014年10月1日から2014年12月29日						
<div> <div>リーチ</div> <div>いいね！</div> <div>コメント</div> <div>シェア数</div> </div>						
公開日時	投稿	タイプ	ターゲット設定	リーチ	交流度	宣伝する
2014/12/26 19:03	 *生薑でポカポカ〜鶏団子の水炊き風スープ* *材料* 白菜 1/4玉 春雨 40g	レシピ	公開	233	10 1 1	投稿の広告を出す
2014/12/19 11:37	 *とっても簡単！生白菜のサラダ* *材料* 白菜、塩昆布 お好みだけポン酢：シー	レシピ	公開	71	8 0 0	投稿の広告を出す
2014/12/14 11:32	 *東洋大生が考えたレシピシリーズNo.4く 地場産野菜のキムチデゲ> *材料* 白菜	レシピ	公開	157	15 0 1	投稿の広告を出す
2014/11/27 14:35	 *東洋大生が考えたレシピシリーズNo.3く 小松菜チャーハン> *材料* 小松菜 2	レシピ	公開	132	21 0 2	投稿の広告を出す
2014/11/05 14:14	 *東洋大生が考えたレシピシリーズくゴー ヤのかき揚げ> No.2 *材料* ゴー	レシピ	公開	116	13 0 1	投稿の広告を出す
2014/10/30 17:02	 *東洋大生が考えたレシピシリーズくレン コンパハンバーグ> No.1 *産地直売所など	レシピ	公開	148	15 3 1	投稿の広告を出す
2014/08/22 19:10	 *地域の食文化シリーズ No.3* いろいろ探していたのですが見つけました。「焼	レシピ	公開	110	56 12	投稿の広告を出す
2014/08/08 8:27	 *日清製粉ミュージアム見学* 土曜日、 龍林駅西口駅前の日清製粉ミュージアムを	レシピ	公開	75	52 14	投稿の広告を出す
2014/05/25 17:48	 *地域の食文化シリーズ No.2* 焼きま んじゅうを探して板倉東洋大前駅近くの食	レシピ	公開	76	33 17	投稿の広告を出す
2014/05/18 15:48	 *地域の食文化シリーズ No.1* 北関東 の食文化のひとつに「粉食（こしょく）」	レシピ	公開	109	34 17	投稿の広告を出す
2014/05/11 15:53	 *タケノコと香辛ハーブの炒め* タケノ コもそろそろ旬が過ぎましたが、...先日	レシピ	公開	95	28 19	投稿の広告を出す
2014/05/05 15:18	 ぜひ皆様からのレシピや、食にまつわるち ゃつといい話などお待ちしております！	レシピ	公開	36	3 4	投稿の広告を出す
2014/05/05 15:10	 *いたくりきゅうりと具だくさんのコンソ メスープ* 背の低い細めの板倉産きゅう	レシピ	公開	50	23 7	投稿の広告を出す
2014/05/05 12:59	 今朝早くに地震がありましたね。北関東で もいつもより長い揺れが続いて心配してい	レシピ	公開	57	2 11	投稿の広告を出す
2014/04/29 20:29	 さきほどのきゅうりとしめじのサラダの材 料です。	レシピ	公開	11	0 0 0	投稿の広告を出す
2014/04/29 20:22	 *いたくりきゅうりとしめじとエグランペリー添 え* 板倉といえはきゅうり！を器楽しめじ（器楽	レシピ	公開	67	0 0 0	投稿の広告を出す
2014/04/22 20:22	 *かき菜とごまみそのパスタ* 香らしく黄 色い花をつけたかき菜のパスタを作ってみ	レシピ	公開	112	0 0 0	投稿の広告を出す
2014/04/17 9:41	 大学のプロジェクトではありますが、地域 と一体になって発信していきます。群馬県	レシピ	公開	37	0 0 0	投稿の広告を出す
2014/04/15 15:04	 地域のお台所（東洋大学地域活性化研究所 プロジェクト）さんのカバー写真	レシピ	公開	9	0 0 0	投稿の広告を出す