

おいしい町産食材を使ったイベントの提案
～農家レストラン実現へ向けて～

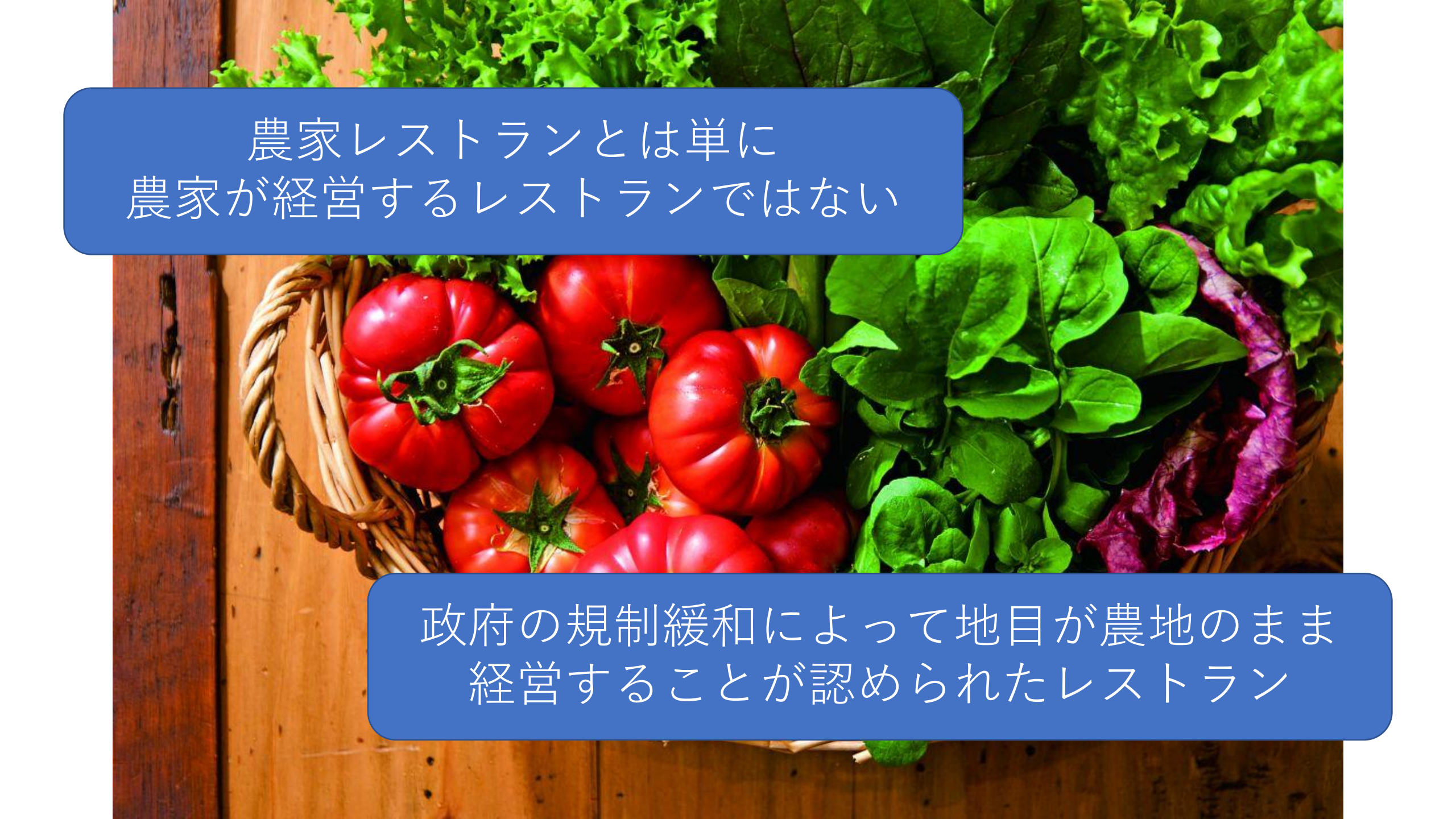
4班 岸辺まちづくり課

森本空知 安東宏太 大西健太 角田颯馬 池田光
【大阪学院大学 商学部&外国語学部】



目次

- ① 規制緩和と農家レストラン
- ② 地元産の食材を5割以上
- ③ 高価な食材でなくとも大丈夫
- ④ ヒアリングから見えてきた2つの課題
- ⑤ メニューアイデアコンテストの提案
- ⑥ 大試食会の提案



農家レストランとは単に
農家が経営するレストランではない

政府の規制緩和によって地目が農地のまま
経営することが認められたレストラン

農地にレストランを作る場合は、商業地などへ「地目変更」。固定資産税が格段に高くなる

規制
緩和


農地から農業施設用地へと「用途変更」だけ。
農地なみの安価な固定資産税で
レストラン経営ができるようになった。

2016年 国家戦略特区

東京圏特区, 愛知県特区, 新潟市特区,
養父市特区, 関西圏特区, 沖縄県特区

2020年4月 全国展開へ

農家レストランを始めるための条件

A close-up photograph of a bowl of ramen. The bowl is red and filled with a dark broth. A pair of wooden chopsticks is lifting a portion of the yellow noodles. The ramen is topped with two halves of a soft-boiled egg, a slice of chashu pork, and green onions. Steam is rising from the bowl, indicating it is hot.

地元産の食材を量的又は金額的に5割以上使用して調理し、提供しなければならない


若狭牛 サーロインステーキ



地元産の野菜をいくら使っても5割を超えない。

おいおい町さんの有名食材

「若狭牛」や「若狭ぐじ」を使うためには
調理人を雇わなければならない。



各地の農家レストランを
調査して発見したこと

高価な食材ではなく、身近な食材で大丈夫



中村屋（兵庫県養父市）
湯葉料理



ラ・トラットリア・エストルト（新潟市）
自家製ハムやベーコンを使ったパスタとピザ

トネリコ（新潟市）
鯖味噌定食

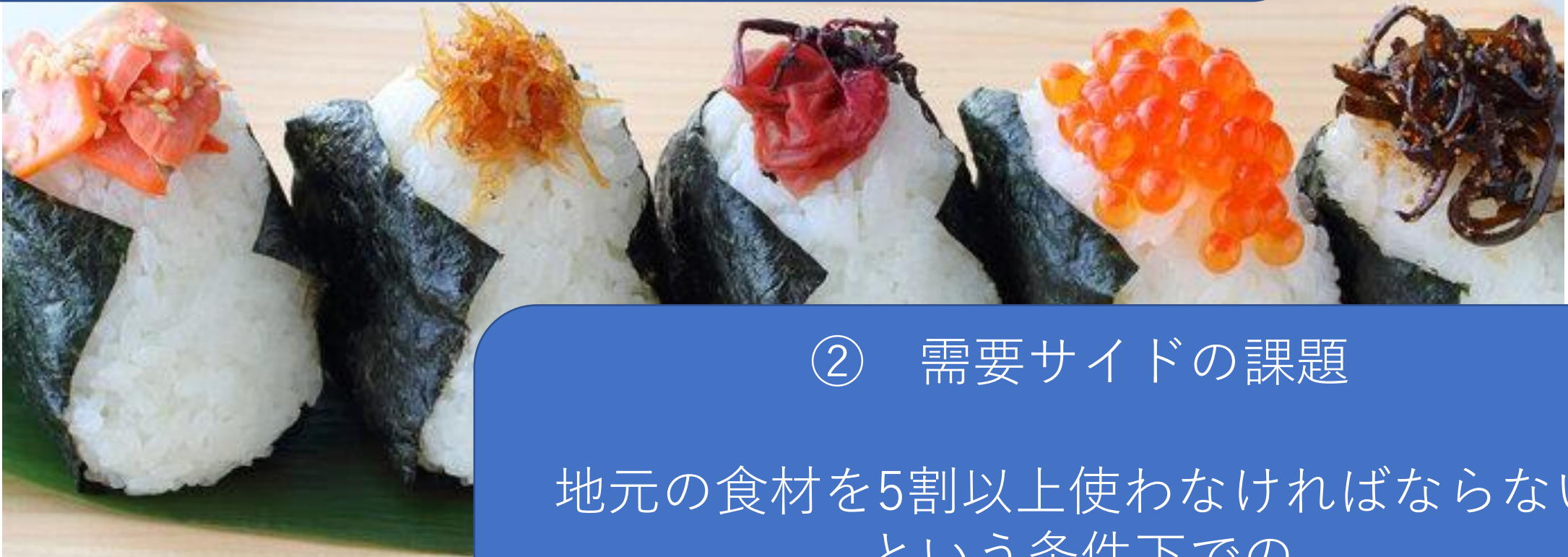


レシピヲ（愛知県常滑市）
オムライス



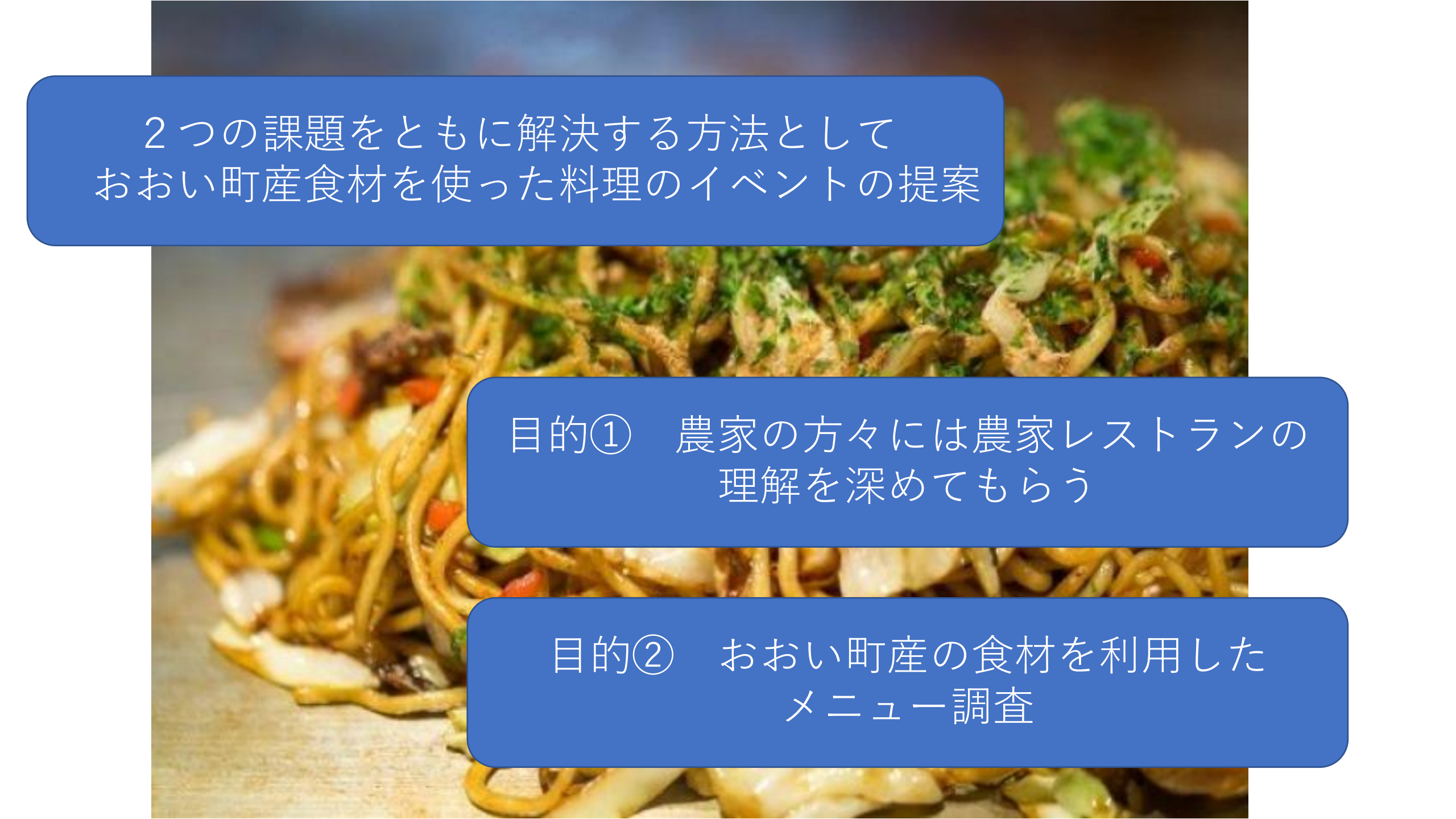
① 供給サイドの課題

忙しい農家の方々はレストラン経営に手が回らない



② 需要サイドの課題

地元の食材を5割以上使わなければならない
という条件下での
メニュー開発は簡単ではない



2つの課題をともに解決する方法として
おいおい町産食材を使った料理のイベントの提案

目的① 農家の方々には農家レストランの
理解を深めてもらう

目的② おおい町産の食材を利用した
メニュー調査

第1弾（初年度）

「おいしい町産食材を使った簡単メニュー
アイデアコンテスト」（2023年春予定）

- 条件① おおい町産の食材を5割以上
- 条件② 販売価格は1,500円まで
- 条件③ カレーライスなど簡単メニュー
- 条件④ スイーツも受け付ける





コンテスト概算費用 合計 30万円

コンテスト試食会費用 20万円

賞金総額 10万円



第2弾（次年度） おおい町産の食材を使った大試食会

想定時期 2024年春
想定入場者数 1,000人



イメージ図

大試食会概算費用 合計 30万円

テント設営 10万円

金魚すくいなどの出店費用 10万円

外部業者への広告委託 10万円

(料理は有料販売なので、食材費はすべて回収)



会場候補地 あみーシャン大飯前駐車場

田園風景の中の農家レストランを想定しやすい



将来的にはこの田園風景の中に
農家レストランを作りたい