

KOMORO AGRI SHIFT

イマの
小諸らしさを
磨き

コレカラの
小諸らしさを
創る
取組み



目次



4	小諸のファンをつくろう
6	小諸の「つなぐ農」
8	元気な土をつくろう
10	採れたて料理をつくろう
12	癒しの農体験をつくろう
14	ファンづくりの経路
16	ファンづくりのきっかけ
18	小諸市も SHIFT します
20	スケジュールイメージ
22	10 年後
24	KOMORO AGRI CAFE

小諸のファンをつくろう

イマも、コレカラも、
「小諸の農」を営み続けていくために。

小諸のファンをつくろう。

魅力的な作物がたくさんある。
農風景が美しい。
土壌が豊かだ。

小諸の印象を聴くと、
そう言ってくれる人がたくさんいる。

小諸の豊かな土壌は、元気な作物を育てる。
元気な作物は、人を元気にする。

元気になった人は、
きっと、小諸のファンになる。



ファンになった人に、小諸にきてもらおう。
カラダとココロがヨロコブ農を体感してもらおう。

採れたての作物を生かした
料理を食べる。

田畑から見える浅間山や
自然に囲まれた農風景をみる。

農の力をフル活用した
癒しの農体験をシェアする。

小諸に来てくれた人は、もっと元気になる。
もっともっと、小諸のファンになる。

だから、
これからの「小諸の農」は、収穫して終わりじゃない。
農家の想いや考えを、自分たちの言葉で届ける。

KOMORO AGRI SHIFT

「つくる農」から「つなぐ農」へ。

小諸へつながる農

イマの小諸らしさ

豊かな土壌

多様な産物

里山農風景



元気な生命を
つなぐ。

元気な土壌微生物は、作物を元気にします。
元気な作物は、食べる人を元気にします。

農家の想いを
つなぐ。

採れたて食材をベースにした料理には、
農家の物語があります。

農が持つ力を
つなぐ。

農産物、農作業、農業技術、農風景、農文化、農育。
農が持つ力をフル活用した農体験は、
人を癒します。

コレカラの小諸らしさ

元気な土を

採れたて料理を

癒しの農体験を

元気な土を つくろう

農家の方々のご意見を伺いながら、専門家の
監修に基づき、「元気な土」の基準をつくります。

土を測る

+

土をつくる

+

土を伝える

||

小諸基準

↓

「小諸」産から「小諸の土」産へ

付加価値化

土壌微生物が元気な土で育った作物は、元気だから美味しい。
元気な作物には、付加価値が生まれます。

土壌微生物の多様性・活性値を見える化することで、
生態系が与える恩恵を最大化する農業に取り組みます。

多様性あふれる土壌微生物や土づくりの物語を伝えます。



採れたて 料理をつくらう

料理人や研究機関とつながり、レシピや料理に関するアイデアを出し合います。

料理人とつくる

+

料理人と耕す

+

研究機関と考える

||

小諸料理

↓

「モノを売る農」から「想いを伝える農」へ

ロイヤリティ強化

料理を通じて、農家の想いや考えを伝えます。

物語を知ること、愛着（ロイヤリティ）が増します。

料理人と連携して、採れたての作物を生かしたレシピを開発します。

農家の想いや考えを料理人に伝えるために、料理人と一緒に耕します。

より美味しく料理をつくるために、研究機関と連携して、品種を選び、栽培を検討します。



癒しの農体験を つくろう

企業向けに農家のノウハウ・暮らしを共有（シェア）する
「癒しの農体験」プログラムを開発します。

農業技術の共有 例：セカンドキャリア研修

+

農文化・農育の共有 例：新入社員研修

+

農作業・風景の共有 例：ヘルスケア研修

||

小諸アグリシェア

↓

「耕し育てる農」から「共有する農」へ
新しい販路開拓

企業の福利厚生を通じて、社員にアプローチします。
農の力をフル活用した「癒しの農体験」を社員に提供し、
新しい販路を開拓します。

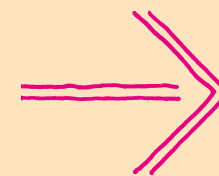
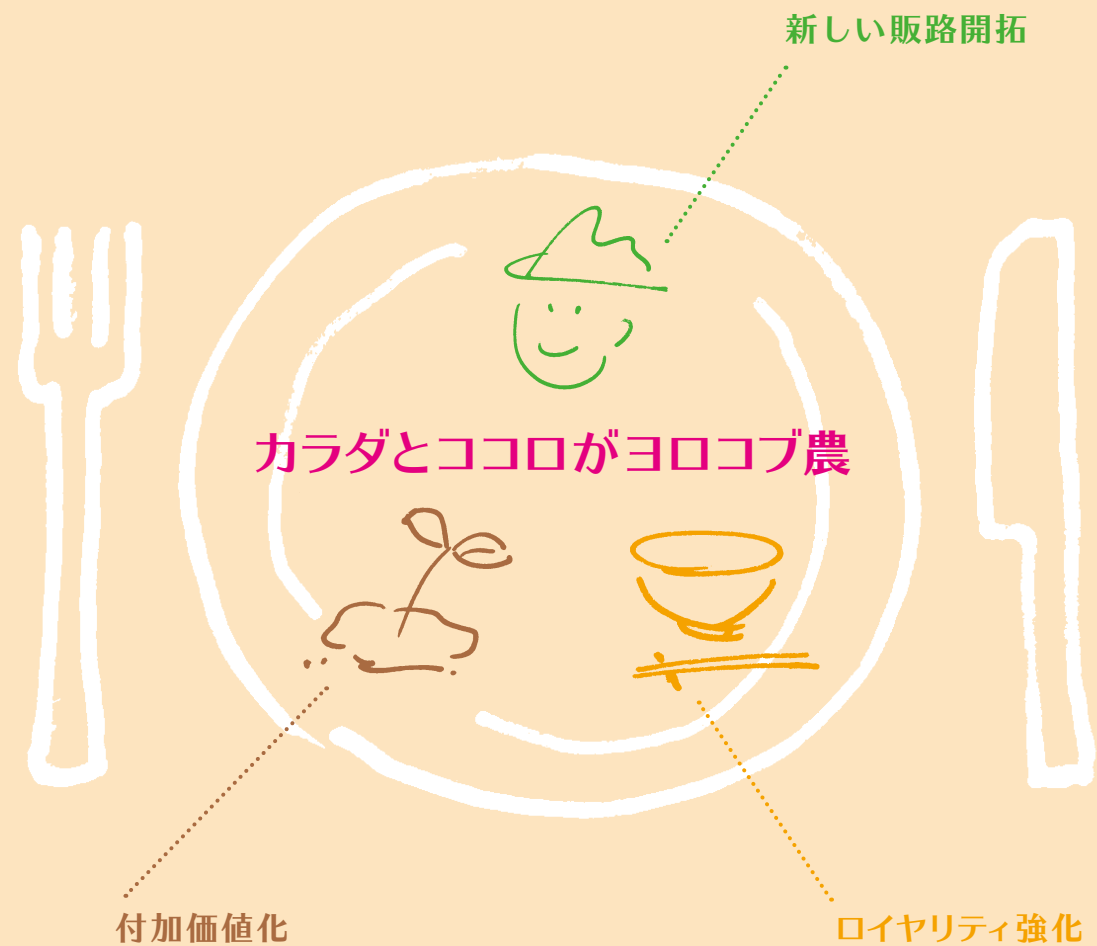
* セカンドキャリア研修は、県の農業教育機関との連携を想定しています。
* ヘルスケア研修は、地域総合病院と連携して、
主に生活習慣病（運動不足）対応を想定しています。



ファンづくりの 経路

ファンづくりの重点ターゲットは、
カラダとココロの疲れが取れない毎日を送っている
「都会で働く人」です。

まず、バイヤーや料理人、企業の人事部にアプローチします。
そして、それぞれの顧客や社員としてつながっている
「都会で働く人」にアプローチします。
ファンになった「都会で働く人」を通じて、
その家族、友人知人、隣人もファンにします。
そこからまた、ファンの輪が広がっていきます。



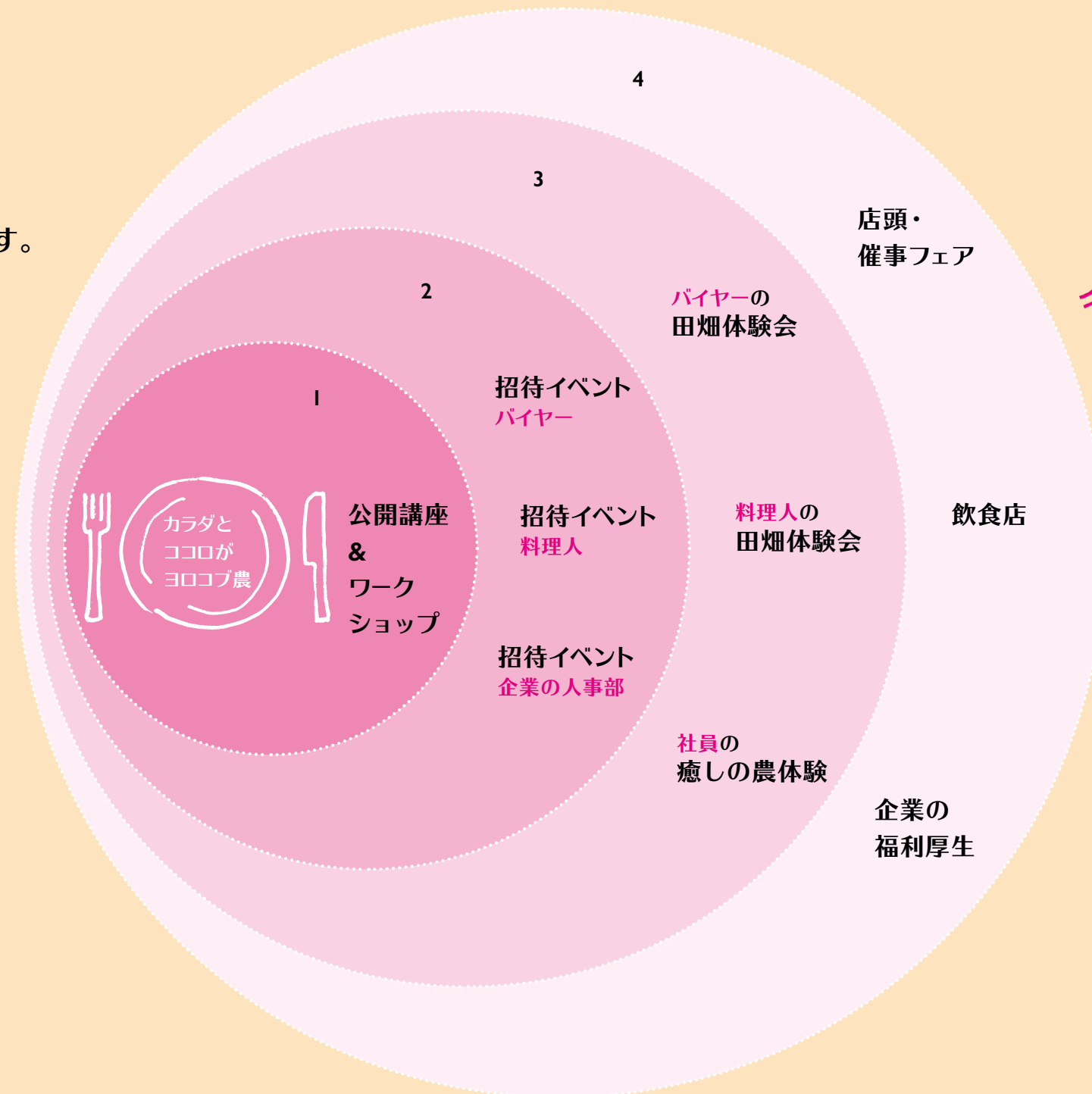
ファンⅠ
バイヤー
料理人
企業の人事部

ファンⅡ
都会で
働く人

ファンⅢ
家族
友人知人
隣人

ファンづくりの きっかけ

カラダとココロがヨロコブ農をベースに
農家とファンを「つなぐ場」をつくります。



1 公開講座 & ワークショップ

コレカラの小諸らしさを考え、つくり続ける場。

2 招待イベント in 小諸

市長から招待状を出し、
「バイヤー、料理人、企業の人事部」をお招きする場。

3 田畑体験会

「農家」と「バイヤー、料理人*、企業の人事部**」が
直接出会う場。

4 店頭・催事フェア、飲食店、企業の福利厚生

「小諸の農」と「都会で働く人」が直接出会う場。

* お招きしたバイヤーや料理人の方に、“田畑の体験”を提供する。

** 都会で働く方に、“癒しの農体験”を体験して頂く。

都会で
働く人を
元気にする

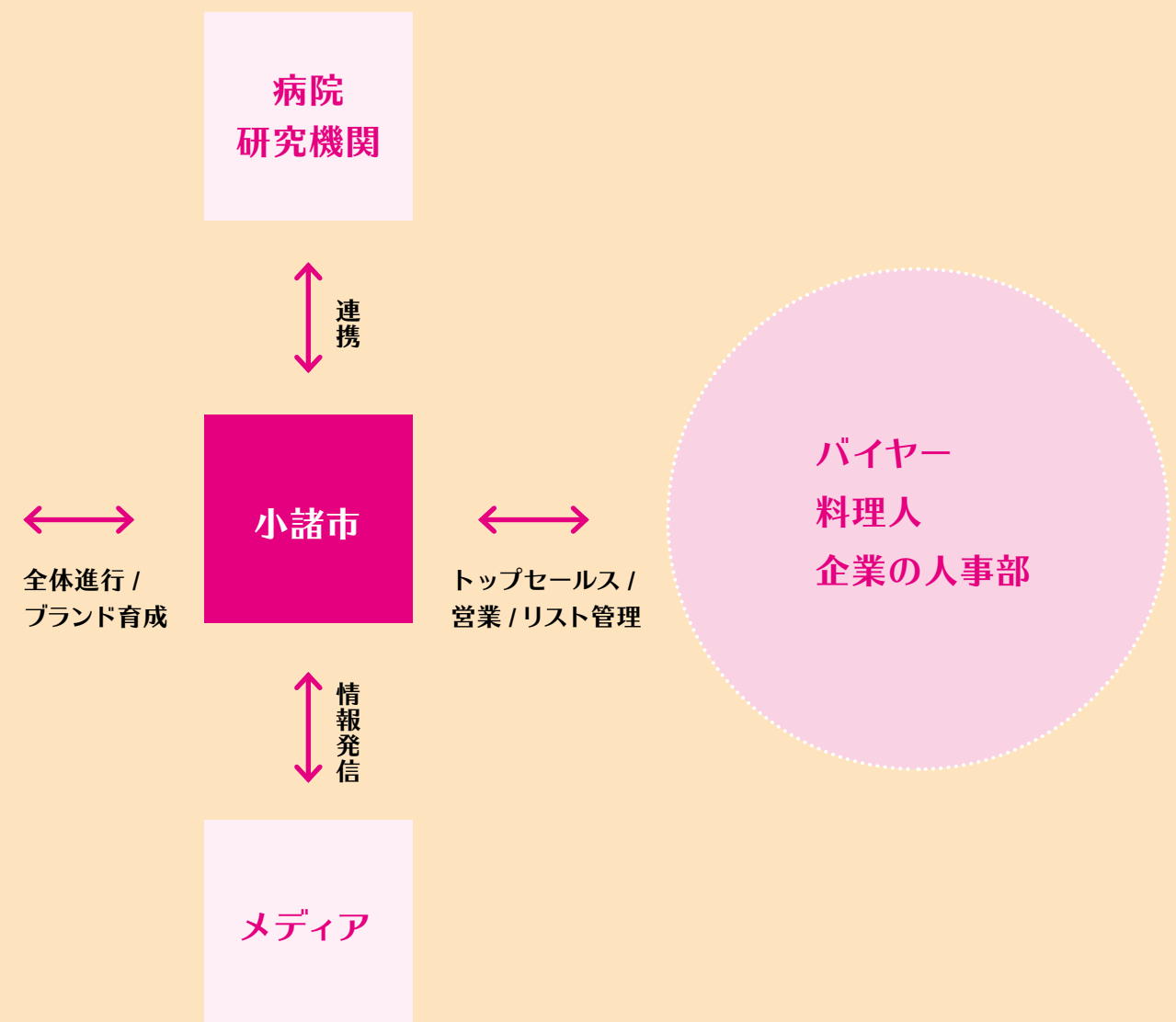
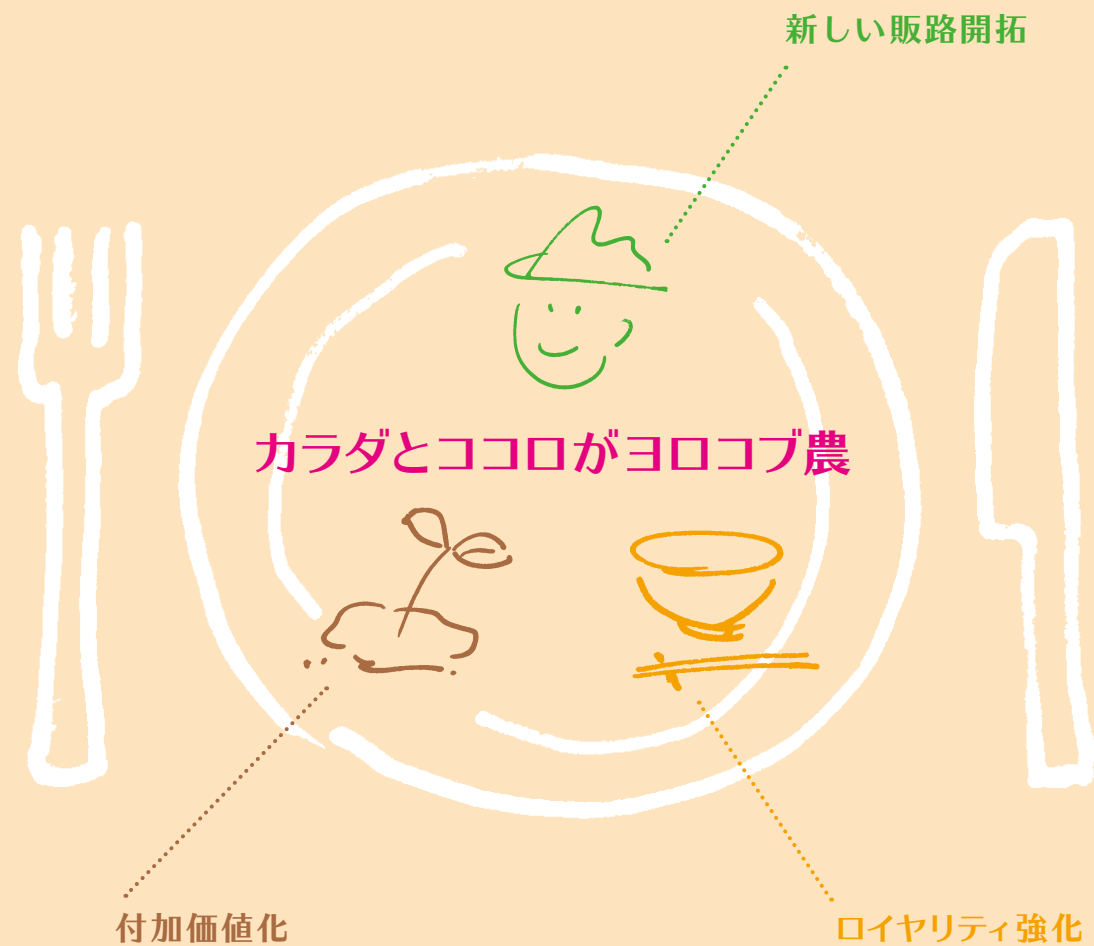
都会で
働く人を
元気にする

小諸市も SHIFTします

農家のみなさんと一緒に、
小諸市も KOMORO AGRI SHIFTします。

市長によるトップセールスを中心に、小諸市は、バイヤーや料理人はもとより、企業の人事部にも積極的に営業します。

小諸のまちづくりとの連携も視野に入れ、農林課だけでなく、他の関係部署も一緒に、KOMORO AGRI SHIFT を、推進・支援します。



スケジュール イメージ

小諸基準

2017

立ち上げ
土壌診断
土壌 PDCA
(plan, do, check, action)

2018

小諸基準策定

小諸料理

立ち上げ
品種選定
レシピ集第1弾

レシピ集第2弾

小諸アグリシェア

立ち上げ
セカンドキャリア研修
始動

ファミリー園芸教室
始動

招待イベント

2017

ニーズ把握

2018

開始事業紹介

2019

“小諸の土”産マルシェ

耕すシェフ制度始動
レシピ集第3弾

新入社員研修始動

2019

実績紹介

2020

“小諸の土”産
全国催事フェア
(東京オリンピック)

“小諸の土”産
全国催事フェア
レシピ集第4弾

ヘルスケア研修始動
(東京オリンピック)
障害者雇用農場始動
(東京パラリンピック)

2020

イベント in 東京

2021

レシピ集第5弾

メンタルケア研修始動

2021

海外招待
国際大会
(米・食味コンクール)

2022

“小諸の土”産
海外商談会

レシピ集第6弾

認知ケア農場始動

2022

10年後…

顔なじみのファンがあふれる
小諸のまちは賑やかだ。

“小諸基準”をクリアした農産物を食べると、
「元気が出る」と大人気。

採れたての作物で作った“小諸料理”は、
軽井沢を訪れる人の定番料理。

“小諸アグリシェア”は、
企業の福利厚生看板メニューになった。

疲れがとれない毎日を送っている人達を
元気づけようと思ったのが、
KOMORO AGRI SHIFT のきっかけ。

イマの小諸らしさを磨き、
コレカラの小諸らしさを創るために、
目指したのは、カラダとココロがヨロコブ農。

あれから10年。
今では、たくさんの小諸ファンとその家族が、
小諸をふるさとだ、と言ってくれる。

これまでも、これからも。
小諸の農は、人を元気にする。



KOMORO AGRI CAFE

新しいことに挑戦するのなら、楽しくやった方がいい。
小諸市は、小さなカフェを開くことにしました。

カフェでは、お茶を飲みながら、
どんなことをしよう。

カフェを学びの場にしよう。
トークライブをやろう。
元気な土の作り方を学び合おう。

ワークショップをしよう。
招待イベントのおもてなしメニューを考えよう。
料理のレシピ集をつくろう。

サロンをひらこう。
趣味の話をしても、いいと思う。
時々、展示会や発表会もひらこう。

ほかにもやってみたいこと、いろいろ。
みなさんのアイデアも聞いてみたいです。
農家以外の人にも来てもらいましょう。

アイデアとアイデアが
つながる場所。

KOMORO AGRI CAFE

美味しいお茶をご用意して
お待ちしております。

KOMORO AGRI SHIFT

発行日：2017年3月

発行者：小諸市

連絡先：〒384-8501

長野県小諸市 相生町3丁目3番3号

電話：0267-22-1700（代表）

