

議事概要	
会議名	第1回 東洋大学との文京区学生と創るアグリイノベーション事業オンラインミーティング
日時	令和5年3月6日(月) 10時00分から11時30分まで
場所・方法	ウェブ会議システムを用いたオンライン開催
出席者(順不同)	生産者 菊地 潤様 東洋大学 経済学部 総合政策学科 澁澤教授 澁澤ゼミ 3年生 佐々木様、山口様、一ノ宮様、生田目様、飯野様、河端様、木村様 澁澤ゼミ 2年生 増田様、森屋様、小笠原様、奥山様、江川様、松尾様、大森様 盛岡市 玉山総合事務所 産業振興課 農政商工係 及川、泉山、高原、高橋
議題項目	1 令和5年度の活動提案 (1) 第三回レシピコンテスト (2) 第三弾フリーペーパー (3) 説明書きポップ制作 (4) PV 製作 (5) イチゴフォトコンテスト (6) 規格外イチゴの活用 2 その他 (1) 東洋大学における御講演の依頼 (2) 自由討論

テーマ	発言者 (敬称略)	議事
1 令和5年度の活動提案	澁澤	先月の14日に行われました報告会も無事に終わりました。今日もお忙しい中、ありがとうございます。この研究委託を受けて、最初は、pepperも含めて始めさせていただいて2年が経ちました。当初の学生は、3月23日で卒業いたします。今後中心となるのは、この間の報告会でも役割分担をしております現2年生です。 今日は、彼らなりに考えた今後のプランを、提案させていただきます。学生にとっても勉強となりますので、色々

		<p>とご意見いただきたいと思います。</p>
(1) 第三回レシピコンテスト	増田	<p>本日はお忙しい中、お時間いただきありがとうございます。澁澤ゼミナール2年ゼミ長の増田です。先月の最終報告会もありがとうございました。いただいた様々なご意見を参考に、最終年となる3年目も取り組ませていただきます。</p> <p>今回は付加価値提供の継続的な活動として、第三回レシピコンテストを江川、第三弾フリーペーパー、説明書きポップ制作を森屋、PV制作、イチゴフォトコンテストを増田、規格外イチゴの利活用を小笠原がそれぞれ担当いたします。そして最後に澁澤先生より菊地様に御講演の依頼がございます。よろしくお願い致します。</p>
	江川	<p>まず「すずあかね」の6つの付加価値提案におけるそれぞれの現状と組み合わせを述べさせていただきます。</p> <p>一つ目、第一回・第二回と継続した活動で三度話題創出を図る『第三回レシピコンテスト』のご提案。二つ目、第一弾・第二弾と継続した活動から得られる話題創出とより地元で「菊地様のすずあかね」の魅力をアピールしていく『第三弾フリーペーパー』のご提案。三つ目、他のイチゴとの差別化や継続顧客の増加に寄与する『説明書きPOP制作』のご提案。四つ目、「動画発信」で地元外に情報と理解を発信していく『PV制作』のご提案、五つ目、視覚的に「すずあかね」の魅力を発信して知名度向上につなげ、社会的意義に寄与する『イチゴフォトコンテスト』のご提案、六つ目、フードロスを目指して社会的意義に寄与するための『規格外イチゴの活用』のご提案。ここからは以上六つのご提案を詳しく説明させていただきます。</p> <p>はじめに、第三回レシピコンテストのご提案です。昨年、7月に第二回レシピコンテストを開催いたしました。多数のレシピが提出され、現地での試食会を行い、最優秀賞を得た、「いちごとナッツのカッサータ」は川村商店様にて「盛岡夏いちごのカッサータ」として商品化さ</p>

<p>(2) 第三弾フリーペーパー</p>	<p>森屋</p>	<p>れ、国境を越えたレシピとしてアメリカ・フロリダ州「Happy salmon」でも商品化されました。これにより、「すずあかね」をより多くの方に知っていただくことができたのではないかと考えております。第三回を行う目的としましては、「継続した活動による定期的な話題性の創出」、「情報発信による国内、国外へのすずあかねのPR」です。</p> <p>私たちは、前回同様、趣向を凝らしたレシピの提出に励みます。その中から優秀な作品を選出していただいたのちに、二次審査にて現地試食会の開催をさせていただければと思います。続けて、レシピコンテストで提出されたレシピをまとめ、レシピ本を電子出版します。発信先は東洋大学内、盛岡市内外、国外になると思います。また、レシピコンテストで最優秀に選出されたレシピを国外に輸出し、国境を越えたレシピとして「すずあかね」の更なる知名度向上につなげます。第三回も前回に引き続き、実りある活動となるよう尽力いたします。</p> <p>続きまして、第三弾フリーペーパーのご提案です。第一弾フリーペーパーではチラシ形態を採用し、玉山うるおいイチゴ園様と澁澤ゼミナールとの活動を中心に掲載させていただきました。第二弾フリーペーパーでは、小冊子形態を採用し、玉山うるおいイチゴ園様、すずあかね等の情報を中心に掲載させていただきました。フリーペーパーは、情報発信や、継続的活動による話題性の創出、売上促進等を目的としています。第一弾、第二弾ともに継続的に活動したことで、一定の効果を得られたと考えております。</p> <p>続きまして第三弾フリーペーパーの概要です。第三弾フリーペーパーでは資料のような蛇腹形態を採用する予定です。また3年目の集大成ということで、第一弾、第二弾を組み合わせたような内容、これまでの澁澤ゼミナールとの活動や「すずあかね」と玉山うるおいイチゴ園様の情報を掲載する予定です。それに加えて、玉山うるおいイチゴ園様、菊地様がどのような社会貢献をしているのかといった情報も掲載したいと考えておりま</p>
-----------------------	-----------	--

<p>(3) 説明書き ポップ制作</p>		<p>す。この社会貢献は後ほど紹介する規格外イチゴや昆虫食などの活動を行いましたら入れ込む予定です。社会貢献活動の内容を入れ込むことで、読んでくださった方々に玉山うるおいイチゴ園は社会的に意義のある活動に取り組んでいるいちご農園なのだと理解していただき、他の農園との差別化を図ることができると考えております。</p> <p>続きまして、説明書き POP 制作のご提案です。前回の意見交換会にて資料にありますような POP をご提案させていただきますました。菊地様が実際に「すずあかね」を収穫している写真やキャッチフレーズを用いることでこだわり感や特別感を演出するようなデザインとなっています。目的としましては、他のイチゴとの差別化を図ること、継続顧客の増加に寄与できるということです。</p> <p>概要です。こちらは今回の意見交換会に向けて試作したものの二つになります。菊地様の紹介や「すずあかね」の紹介、インスタグラムの QR コードなど、さまざまな情報をカラフルに載せることで、興味関心をもってもらい、継続して購入してくださる顧客を増やすことができます。こちらを「すずあかね」を販売する際にお礼状として付属していただきたく思います。</p> <p>また説明書き POP をフードペーパーやフードロスペーパーを用いて制作したいと考えております。フードペーパーは玉ねぎやにんじんなどの廃棄野菜から作られた紙になります。フードロスペーパーは廃棄されるお米から作られた紙になります。どちらも環境に良い社会的に意義のある紙です。これらを用いることで継続顧客の増加に貢献できるだけでなく、社会的意義にも寄与できると思ひ提案させて頂きました。</p>
<p>(4) PV 製作</p>	<p>増田</p>	<p>続いては PV 動画制作のご提案です。これまでフリーペーパー、オーディオブック、写真集等の文字、音声、画像情報を中心に情報発信を行ってまいりました。前作のプロモーションビデオも画像を繋げたスライドショー形式でした。今回はその一歩先、動画による情報発信に挑</p>

<p>(5) イチゴフォトコンテスト</p>	<p>戦いたします。これまでより情報量を増やしつつ、更にわかりやすい情報を盛岡市公式 YouTube にアップロードし、地域内外へ発信できればと考えてます。また、今回の動画を通じて、「すずあかね」＝菊地様のブランドイメージを周知できればと思います。</p> <p>概要です。動画を素材にし、全体で1～2分のショートムービーの形式で制作いたします。いくつか異なる内容でシリーズ化し、継続的な活動にします。内容ですが現段階で案が2つあります。一つ目が、インタビュー動画です。内容としましては、菊地様には現在取り組んでいるスマート農業の様子や直売の様子、農業に対する思いを上げたいと考えております。また、可能でしたら盛岡市役所の皆様にも本事業に関しての想いや、取り組みなどを改めてインタビューさせていただきたく思います。</p> <p>加えて、音声に合わせて手話を取り入れたいと考えております。社会的な意義を加えてさらなる付加価値の創造と、最近手話が注目されていることを受けての相乗効果を狙います。</p> <p>二つ目が「すずあかね」の旅です。収穫された「すずあかね」が直売所、EC販売を通して購入者の手に渡るまでの旅の様子を撮影します。人、風景に注目し、Vlogのような雰囲気です。「すずあかね」の魅力を伝えられる動画を目指します。こちらもプラスの要素としてすずあかねちゃんのマスコット人形を制作し、動画内に登場させたいと考えています。視覚的に面白くて、分かりやすさに特化した動画を制作したいと考えております。</p> <p>次に新たな取り組みとして「イチゴフォトコンテスト」のご提案です。</p> <p>目的は、コンテスト参加を通して、食品の環境について考える事、レシピコンテストと同様、Amazon出版などによる「すずあかね」の知名度を高めることです。</p> <p>『イチゴと食品の環境』を主題にしたフォトコンテストで、「いちごとフードロス」「いちごとSDGs」「規格外いちごの利活用」の3つのテーマについての写真を募集する</p>
------------------------	--

<p>(6) 規格外イチゴの活用</p>	<p>小笠原</p>	<p>予定です。審査委員は本学職員、盛岡市職員様、外部からの審査員にお願いできればと考えています。審査員の方々には優勝作品を選んでいただき、優勝作品は市役所にポスターとして貼っていただければと思います。最終的にはレシピコンテストと同じように、kindleにて写真集として販売することを考えています。このようなフォトコンテストを開催し外に向けて発信することで、いちごが創る社会的な意味や、それに取り組んでいる菊地様のアピールになると思います。</p> <p>最後に規格外いちごの利活用について提案させていただきます。こちらは提案として説明させていただきます。</p> <p>最初にドライイチゴについてです。規格外の「すずあかね」を加工して販売いたします。目的は新たな魅力の発信、食品ロスへの取り組み、非常食として長期保存ができるようにすることです。EC販売や直売所での販売を検討しております。また、非常食の観点から東洋大学や盛岡市役所にもおくことも視野に入れております。</p> <p>制作方法は、ドライフードメーカーを使用して60度で12時間乾燥させて制作いたします。こちらが、同じ「すずあかね」を使用した岩手県外で販売しているドライフルーツ夏イチゴすずあかねです。実例があることから菊地様のイチゴでも可能であると考えられます。</p> <p>こちらのドライイチゴを作る上での費用を説明させていただきます。まず初期費用としてドライフードメーカーの価格が約9千円かかります。ほかに、販売袋、食品乾燥剤、送料などを含め最安値で10g、600円を想定しております。これは先程の実例をもとに決定いたしました。こちらの価格で、計算上18袋売れば利益がでます。</p> <p>また、いちごの葉を利用したお茶も提案させていただきます。制作方法はドライイチゴと同様に葉をドライフードメーカーで乾燥させてつくります。ただ、販売されているいちご茶は無農薬のものしか見受けられませんでしたので、制作については菊地様のご意見をお伺いしたいです。</p>
----------------------	------------	--

		<p>最後に昆虫食について説明いたします。規格外の「すずあかね」をコオロギに餌として与え、加工して販売します。目的は話題性の創出、食品ロスへの取り組み、非常食として長期保存ができるようにすることです。販売方法、設置場所はドライイチゴと同様です。生産方法は、食用コオロギを購入し、衣装ケースをハウスの中に置いていただきます。というのも、コオロギの生育のためには25℃～30℃であることが必要なため、6月ごろのハウス内が適温だとかんがえました。その後、規格外の「すずあかね」や葉っぱを与え、生きたまま冷凍します。2,30分で急速解凍し、最後にドライイチゴでも使用したドライフードメーカーで6時間半かけて乾燥し、完成です。こちらが乾燥コオロギと粉末に加工されたコオロギの実例です。学生が関われることは、販売に使用する際の袋のパッケージ制作等があげられます。これらの取り組みは菊地様にご負担がかかることなので、あくまで提案ではありますが、社会的意義のある取り組みで農園のイメージ向上、他農園との差別化につながると思いますので、ぜひ前向きに検討していただきたいです。</p> <p>次にその他の提案として、『大学講演』のご依頼が澁澤先生からございます。澁澤先生よりしくお願い致します。</p>
<p>2 その他 (1) 東洋大学における御講演の依頼</p>	<p>澁澤</p>	<p>発表お疲れさまでした。大学の講演に関してですが、菊地様が起業されていることから、学生にとって関心の高いテーマとなりますので、ぜひお話をお伺いしたいと思います。お忙しいようであれば、リモートでも可能です。</p> <p>また、提案に関して補足をさせていただきます。まず、フォトコンテストに関してですが、「すずあかね」を一定期間で入手するのは難しいということで、同じような写真が集まる可能性があるのではないかと思います。3つのテーマのうちの1つを選択して、エントリーするという形で開催できればと思います。</p> <p>昆虫食に関してですが、販売先として私の方で東洋大学の生協と話をしております。別途、こうした取り組みに前向きな店舗にも置いていただけるよう、交渉を進め</p>

	菊地	<p>ていきたいと思っております。ですので、置いてもらう所がないということにはならないかと思えます。あとは、議論の中で適宜補足していきたいと思えます。</p> <p>では、どうでしょうか。菊地さんの方からもご意見を賜りたいと思えます。よろしく願いいたします。</p> <p>発表ありがとうございました。以前にもお話を聞いていたのもあって、色々面白そうな企画がありました。お礼状とかは、すごくいいのかなと思っています。前にもちらっとお話したかもしれないですが、EC 販売で売っているものに関しては、いちごのパックの中に A5 サイズのお礼状を差し込んでお客様に送付しているのですが、そこには Instagram や Facebook の QR コードとお礼の言葉、収穫日を載せています。その中に先ほどのお礼状を渡したり、直売のお客さんに袋に同封ということは可能です。そこから Instagram などへ誘導できれば宣伝効果になりますし、ただ受け取るよりも、また購買意欲にもつながるので、非常にいいのかなと思えます。</p> <p>あとは、PV は前にも Instagram や Facebook でも宣伝したことがありました。地元の映像制作の方が昔からの知り合いで、実際に取材やインタビューをしてもらって YouTube で公開しています。ドキュメンタリーのような仕上げで作ったものですので、参考になるのかなと思っています。映像で物事を訴える方が、静止画像より非常に手法としていいと思えますので、一緒に作っていきいたいと思えます。マスコットもひょこっと出て吹き出しが出るような感じだと見やすく伝わりやすいのかなと思えます。</p> <p>ドライイチゴも、最初に提案が出たときから非常にやってみいたいと思っていました。レシピコンテストでも協力いただいている川村商店さんにも先日お話ししたところ、好印象でした。また、別の洋菓子店さんにもお話ししたところ、焼き菓子やパウンドケーキなどにも使えるということで、非常に幅が広がりますので、やってみいたいと思っておりました。</p>
--	----	--

		<p>以前質問した際にもあったのですが、免許・許可証の面は考えないといけないところだなとは思いますが、ぜひやるならばやってみたいと思います。ドライイチゴはスライスされたイチゴが使われているかと思うのですが、うちで規格外として出るものが大きすぎ、小さすぎといういわゆるB品と言われているものです。そうなった場合でも「それでもいいからほしい」という人たちも結構いらっしゃると思います。それを同じような価格帯で買い取ってもらおうとしても、スライスするとしたらまあまあ大きさが必要になってくると思います。なので、本当にB品で規格外品となると、食べられる部分が少ない場合だとか、スライスできないぐらいの小さいものしか残りません。それをまるごとドライフードメーカーで加工することは可能なのかなって思いました。スライスしないものだと、ある程度の大きさの規格外が求められることになると思います。売れなくはないけれども、規格外の製品を作るために出荷の正規品を減らすのも本末転倒ですから線引きは必要ですけれども、そこは今後考えていかなければいけないなと思っています。冷凍いちごも熟しすぎたものをちょっとずつ貯めていって、冷凍いちごとして販売していますが、基本的に出荷できるものは出荷するという感じなので、今の時期に出荷できるものを作るという意味では、前もって手を打っておくというのも一つだなと思います。</p> <p>お茶についてですが、ぜひやってみたいとは思っています。そのうえで農薬についてですが、いちごは病害虫に弱いために週一で薬剤の散布を行っています。もちろん薬剤の容量、用法を守ったうえで使っているのですが、それらの基準はいちごの実についてのものです。今回のお茶でいえばいちごの葉っぱなのかへたなのかどの部分を使っているのでしょうか。</p> <p>小笠原 基本的には葉を使っているものが多いです。</p> <p>菊地 葉っぱに対しての薬剤についてどの程度許容できるのでしょうか。農薬の残留期間を過ぎた葉を茶葉として使用</p>
--	--	---

	<p>小笠原</p> <p>菊地</p> <p>澁澤</p> <p>高橋</p> <p>菊地</p>	<p>できるのかの確証が欲しいところではあります。</p> <p>それについて実例がなく完全に把握してはいないので、再度詳しく調べてからご提案させていただきたいと思います。</p> <p>僕も農薬に詳しい方に相談してみたいと思います。発表内容に関しては以上です。あと、講演依頼に関してもぜひお受けしたいです。リモートよりも対面の方が好ましいと考えています。この事業が始まった当初から東洋大学さんの方に行ってみたく思っていたのでぜひともお話しに伺いたいと思います。</p> <p>ありがとうございました。日程については改めて調整させていただきたいと思います。</p> <p>別途お話させていただきたい話としてドローンの話があります。3月21日にドローンの試験がありまして、それに合格したらお伺いして空撮したいと考えております。空撮した映像はYouTube等での公開も考えており、空撮映像からの写真の切り出しも容易なので写真集としてAmazonで出版することも可能です。日程も事前にお話しさせていただきたいと思います。また、先ほどのフォトコンテストに関しましても写真集としての出版を考えています。ドローンを使っての受粉の映像をとって東洋大学のホームページで公開するなどしたいと考えています。</p> <p>高橋さんの方からもご質問などございますでしょうか。</p> <p>皆様発表ありがとうございました。発表順に質問であったり意見であったりを述べさせていただきます。</p> <p>まず初めに菊地潤様に質問させていただきます。レシピコンテストの第三弾というところで実際に行うとして、今年度と同じように7月くらいという形になると思います。が日程的に可能でしょうか。</p> <p>昨年と同じくらいの4月半ばから末にかけて定植を行うので、6月末くらいには採れ始めると思います。いちご</p>
--	--	---

		<p>自体は7月末から提供できると思いますが、ハウスを増やしたことや従業員が増えたこともあって前年以上に多忙になっていると思います。例年通りには必ずしも言えませんが、恐らく大丈夫であると思うので7月あたりでの開催で考えていただいて大丈夫です。</p>
高橋		<p>わかりました。次年度になってから、オンラインミーティング等で再度打ち合わせをする形になるとは思いますが、7月末以降の開催ということでもよろしく願いいたします。</p> <p>続けてフリーペーパー第三弾の取り組みのところで、現在第二弾は玉山総合事務所に小冊子をおいていますが、作成時に配架候補でしたユートランド姫神の方にも配架した方がよろしいでしょうか。</p>
森屋		<p>こちらとしてもユートランド姫神さんのほうにおいていただければありがたいです。増版等の手配は私の方で承りますのでよろしく願いします。</p>
高橋		<p>それでは今 20 部いただいていたので、事務所の方に 10 部、ユートランド姫神の方に 10 部置くことで手配しようと思います。改めて必要が生じたらご相談させていただけたらと思います。</p>
森屋		<p>よろしく願いいたします。</p>
高橋		<p>次に説明書き POP の方ですが、カレンダーを EC サイトでの販売の時に同封を予定していると思いますが、POP のサイズ感としてはどの程度のものを想定していますか。名刺サイズであったり A5 サイズであったりは決まっていますか。</p>
森屋		<p>サイズとしては A4 であったり B5 であったり、ある程度大きいものを想定しています。名刺サイズや A5 サイズが好ましい場合はそれらに変更することも可能です。</p>

	高橋	<p>かしこまりました。菊地さんのご意見としてはどうでしょうか。手渡し等で袋に入れることがあると思いますが A4だと大きすぎる等の問題はありますか。</p>
	菊地	<p>特にありませんが EC サイトで購入いただいたとき箱に封入しているものは A5 サイズのものです。</p>
	高橋	<p>わかりました。森屋さんの方でも調整していただけますようよろしくお願いします。</p>
	森屋	<p>承知しました。ありがとうございます。</p>
	高橋	<p>あとはフォトコンテストについてですね。初めに表題を見た時は、栽培時の写真であったりショートケーキの上に乗ったものであったりを想定していたのですが、テーマ性の部分が写真を撮って応募する方が大変ではないかと感じました。先ほどご意見もいただきましたのでそれを踏まえてご検討いただければ幸いです。私の方からは以上です。</p>
	澁澤	<p>ありがとうございました。補足ではありますが、昆虫食について私の方で調べたところ、コオロギについての生育環境に難しい面がございます。例えばビニールハウスの中で育てるのはおそらく不可能で、以前もお聞きしたのですが温度が上がりすぎてしまってコオロギが死んでしまうと思います。ビニールハウスの中で飼うことは物理的にできないのではないかと思います。涼しい時期だけとして考えても菊地さんの負担が増えると思うのでこれも難しいのかなと思っています。そうではなくて事務所として使われている場所であれば、夏の暑いときにエアコンが使われると思うので生育はできると思います。しかしコオロギといっても水やエサを与えなければいけません。ご負担が増えることは間違いないと思います。それでもメリットはいくつかあって社会的意義だけではありません。パッケージを作ってしまうと大学にも置けます。</p> <p>私はコオロギもしくは馬にも食べてほしいと思っています。</p>

		<p>ます。これらについては個別にご相談させていただいていますが馬はいちごを食べることができますし、なにかしらの形で本来捨てているものを無駄にせず活用していることに意味があつて、昆虫食は前例もあるので学生が調べて提案しているということです。この辺りは販売ということになると免許の問題等が関わってくると思います。いかがでしょうか。</p> <p>高橋</p> <p>そうですね。このあたりの保健所の許可がどうなっているのか分かりかねてはいるので確認が必要なところだと思います。生育に関しての負担が菊地さんに直接行ってしまうこともあつて考えていかなければいけない課題だと思います。</p> <p>澁澤</p> <p>自宅で衣装ケースのようなものに入れて食用として飼っている人はたくさんいます。女性の方が多く購入して育てて調理して食べるという事例もあります。個人で買ってきて食べるのであれば免許等々の問題は無いのですが、パッケージ化して販売するのであればハードルが極めて上がると思います。大学の生協にも相談したのですが、欲しいという人がいた時に売れないというのではいかなものかという指摘はあります。食品として提供するのであればサンプルの提供などが必要になってきますし、新しい商品となればよりハードルが高くなってくると思います。人に販売することに対して日本はとても厳しいです。東南アジアの方ではもともと昆虫食の文化があるので届出が必要であつたり多額のお金がかかつたりすることはないそうです。また、馬に食べさせるのも農薬の問題があります。大体の場合は馬主が嫌がってしまう。知り合いの方にも相談したのですが、馬の調子が悪くなってしまったらどうするのかという問題があります。レースに出る馬であればなおさらそういった問題が出てきます。単純に社会的意義があるからと言ってできる取り組みではないと思います。もちろん私が馬主であれば話は別ですがそういうわけではありません。</p> <p>しかし、目標をいろいろと決めていかなければできるこ</p>
--	--	--

		<p>とだけをやるということになって大変つまらないものになってしまいます。ぜひ、何かの形でフードロスの取り組みを行っていることを提案していきたいと考えています。アイデアを取り上げて事例を生み出すことでさらに成功していければと考えています。意義はすごく大きいものだと思います。捨ててしまっているものを使う、これはSDGsにもつながります。こういった取り組みを行っていることを写真等で発信する、これも意味がとても大きいと私は思います。</p> <p>高橋 馬の方については岩手競馬に関わっている部署もあるので、こちらからメールでコンタクトをとれるか確認しております。もしくは元競走馬であったり、乗馬用の馬であったりを飼育する施設もあるので、現役の競走馬が難しいとなった場合そちらでもできるのではないかと考えています。</p> <p>澁澤 できるならば馬がいちごを食べているシーンを撮りたいと思っています、他にこうした事例もないので公開すれば見る人が増えるのではないかと考えています。乗馬用の馬でもいいですしポニーでもいいと思っています。動画にすれば注目を集めることにつながりますので外への広がり方も速いのではないかと考えています。</p> <p>昨今、話題のチャット GPT ですね。私はこれにいちごを入れた時、「すずあかね」というワードが出てきますが Wikipedia に掲載されている情報が出てくるぐらいで情報量がまだ少ないと思っています。チャット GPT は着々と普及してきています。これに「すずあかね」や玉山うるおいイチゴ園がでてくるようにしたいと考えています。これは4月に新しい学生が加入してきますので半年ほどの期間で取り組んでいきたいと思っています。この一年間は AI についての話題が大変注目していただけるものと考えています。こういった取り組みを4月以降提案させていただきたいと思っております。これらの活動はこちらでできるものなのでご負担を強いるものではないと思います。</p> <p>できるならばフードロスについて世間の目に見える形</p>
--	--	---

<p>(2) 自由討論</p>	<p>奥山</p>	<p>で取り組んでいきたいと思っています。そうなればチャット GPT が拾ってくれます。販売促進にもつながっていくと考えています。去年のレシピコンテスト優勝作品をアメリカで出したのもこういった背景があります。AI が従来の人間のマーケティングを抜いてしまう時代になってきています。繰り返しにはなりますが、菊地さんの農園がこういったものに出てくるようにしたいと思っています。他に参加している学生から何かありますか。</p> <p>盛岡市様に質問させていただきます。岩手県のアンテナショップであるいわて銀河プラザが東京都中央区にございます。実際に訪問させていただいた時に観光パンフレットであったり、その他フリーペーパーであったりがおかれてある場所がありました。そこに可能であればですが私たちが作成いたしましたフリーペーパー等を置かせていただけないでしょうか。知名度向上を図る点でも東京都に置くことは大変意味のあることだと思っています。</p> <p>高橋</p> <p>いわて銀河プラザは岩手県の方で運営しているものですが、イベント等がある際には当課でもポスター等を送付しています。飾るか否かはいわて銀河プラザ側の裁量に任せてはいますが、今回のフリーペーパーに関しても送る分には問題ないと思っています。</p> <p>奥山</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>松尾</p> <p>PV 動画を作成するにあたってアピールしたいこと等を菊地様に伺いたいです。</p> <p>菊地</p> <p>玉山うるおいイチゴ園としてもそうですが、「すずあかね」ないし夏いちご自体についてのアピールをお願いしたいです。冬いちごと夏いちごを比べた時に全く別物ではあるので知名度不足から旬外れのいちごと捉える人も依然として多くいます。夏いちご単体としての知名度向上は最低限押さえておきたいですね。</p>
-----------------	-----------	---

松尾	<p>ありがとうございます。参考にして動画を製作させていただきます。</p>
大森	<p>先ほど説明書きポップについて前向きにご検討いただけると伺いましたが、フードロスペーパーやフードペーパーを用いて作成させていただきたいと思っております。EC販売の際に同封させていただくとすると生ものであるいちごに直接接触してしまうことも考えられます。そこに対しての抵抗感等がありますか。</p>
菊地	<p>実際にお礼状を印刷して同封するときもいちごのパックの上に緩衝材を入れてその上にお礼状を置く、またその上に緩衝材を入れる形になっているので、直接接触することはないと思うので大丈夫ではないかと考えています。</p>
大森	<p>ありがとうございます。</p>
増田	<p>PV 動画について、盛岡市の職員の皆様にインタビューすることは可能かどうかについてもお聞きしたいです。</p>
高橋	<p>今月で人事異動があり、メンバーは変わることもありますがお話すること自体は可能であると思えます。</p>
菊地	<p>いちごのヘタや株手入れで出てきたいちごの葉っぱを使ってフードペーパーを作るのは可能でしょうか。</p>
澁澤	<p>可能だと思います。食品として販売するわけではないのでハードルも低いと思っています。</p>
菊地	<p>生産側としても株手入れ等で少なからず廃棄されてしまう部分は出てくるので、栽培から収穫まで全く廃棄がないというのも面白いですね。</p>
澁澤	<p>それでは今日の第一回オンラインミーティングを終了とさせていただきます。長時間にわたって皆さんありがとうございます。お疲れ様でした。</p>

	菊地	お疲れ様でした。
	高橋	お疲れ様でした。