



特集 1

事業連携で新たな魅力を！

CO+LAB MUSASHINO

～“今年のテーマ”は食と農のおいしい出会い～

CO+LAB MUSASHINO (コラボむさしの) は、市内の事業者同士の連携を促進して、
新しい商品や事業を開発するきっかけをつくるためのプラットフォーム。

名前の CO には Company (会社・企業) と Co (共同の/共通の/相互) の意味が、
LAB には Laboratory (実験室) でのチャレンジやワクワクする気持ちが表現されています。

異なる分野の人同士が協力して、多くの人の心を動かすような新しいものをつないで、
育み、生み出す、そんな動きが始まっています。

今回はさまざまに想定されるコラボの中から、市内産農産物と市内事業者のコラボについて紹介します。



CO+LAB MUSASHINO

ただいま進行中！



過去のむさしの青空市の様子

これまで、事業者同士や市民の交流、活性化を図る場として大きな役割を果たしてきた「むさしの青空市」。昭和 56 年の開催から約 40 年、秋の一大イベントとして多くの市民の方々に愛されてきましたが、令和 3 年度に実施された「むさしの青空市のあり方検討委員会」の議論を踏まえて、市民参加の理念を引き継いだプラットフォームとして誕生した事業が「CO+LAB MUSASHINO」です。事業連携

の創出を図る CO+LAB MUSASHINO では、「今年のテーマ」は食と農のおいしい出会いを掲げ、武蔵野市の農家と、市内産の食材に興味を持つ市内の飲食店を結びつける取り組みを行っています。

市のホームページや市報で参加者を募集したところ、19 の事業者が参加し、コラボ商品もすでに誕生しています。

*令和 4 年度の参加者募集は締め切っています。

食と農のおいしい出会い



商品がまちの 魅力に

採れた農産物を使った商品は、武蔵野市の店舗だけのオリジナル商品になり、武蔵野市に足を運んでもらうためのきっかけづくりにもなります。それが多数集まれば、武蔵野市の大きな魅力に発展する可能性も。



商品開発

（「今年のテーマ」は食と農のおいしい出会い）のもと、旬の農産物を使った商品開発が進んでいます。市内産の農産物は鮮度が高く、消費者への商品アピールにもつながります。また生産者との交流で農産物の知識も得られます。



人とひとを つなぐ

市内産の農産物の魅力を市内の飲食店事業者に紹介するために交流会を開催。交流会での気付きは実行委員会にフィードバックを行い、しっかりとプラットフォームをつくります。



農家と事業者をつなぐきっかけづくりをお手伝い

「市内産農産物を使ってみたいけれど、どのように手に入れたらいいのかわからない」。そんな飲食店事業者の声が届いたことがひとつのきっかけとなり、CO+LAB MUSASHINO は始動しました。令和4年度には、実行委員会（事務局：商工会議所）が市やJAなどと協力し、農家と事業者をつなぐ場として、市内事業者を対象とした交流会（農家見学会）を開催。8月上旬の時点で、すでに3回の交流会を開催しており、いずれも参加事業者の方から好評を得ています。

1回目の交流会では、畑の見学や旬の農産物の試食などを実施。採れたての生のトウモロコシを試食した多くの参加事業者の方が、その甘さに驚き、改めて鮮度の重要性を実感し、市内産農産物を活用するメリッ

トを再認識されていました。2回目には、農家が行き届く土づくりの苦労や、農産物の糖度を上げるための技術などの話を伺い、参加事業者の方にとって農業や農産物への理解が深まる内容となりました。

市内産農産物の可能性を見いだした参加事業者の中には、見学後に早速商品開発に取り組んだ飲食店も。今後も農家と事業者との意見交換会をはじめ、秋野菜の見学会、養蜂家訪問なども計画しています。

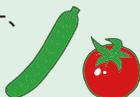
「CO+LAB MUSASHINO の目標は、市が関わらなくても農家と事業者のやりとりが自然に続いていくことです。まずは、お互いのつながりが生まれるきっかけづくりの場としてCO+LAB MUSASHINO のプラットフォームをご活用いただきたいです」（市担当者）

武蔵野市産の農産物

春 ねぎ、キャベツ、こまつな



夏 きゅうり、かぼちゃ、トマト、ピーマン、じゃがいも、トウモロコシ、ブルーベリー、いんげん、パクチー、赤しそ



秋 ねぎ、なし、ぶどう、かき、さつまいも



冬 にんじん、さといも、はくさい、ほうれんそう、しゅんぎく、ブロッコリー



LIBERTÉ PÂTISSERIE
BOULANGERIE 東京本店

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

ブルーベリーデニッシュ

武蔵野市ならではの商品開発を！

パリで生まれたリベルテは伝統的な製法を守りながら、繊細で丁寧な商品づくりが信条。「フランス産の厳選した食材と国内外の信頼ある生産者の食材を使い、一流の職人が安全で上質な商品を作り出す」ことを方針に掲げています。武蔵野市には多くの畑があり、ブルーベリーをつくる農家もあることに気付いた店長の森友絵さんと、シェフ・ブーランジェの雨宮雅人さんは「ブルーベリーを仕入れたい」と市に相談を持ち掛けました。

地域との連携で地域に恩返し

コラボで生まれた商品は、サクサクのデニッシュ生地の上に生のブルーベリーをたっぷりのせたブルーベリーデニッシュ。「ほかの商品はフランス産のバターや小麦粉を使うのですが、味が強くなるので国産のバターに替えるなど、生のブルーベリーの味を際立たせています」と製法に工夫を凝らしています。「武蔵野市に店を開き、地域の人の支えがあって店が成り立っています。地域との連携商品で恩返しができるれば」と思いを込めています。

DATA

住所：武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3

営業時間：

●パティスリー、ブーランジェリー

午前10時（土・日・祝は午前9時）～午後7時30分

●カフェ

午前10時（土・日・祝は午前9時）～11時（イートイン）／午前11時～午後7時（カフェ）

TEL：0422-27-6593



トップにも中にもフレッシュなブルーベリーがたっぷり



店長の森 友絵さん



ブルーベリーデニッシュはシェフ・ブーランジェの雨宮雅人さんが考案



明るい外光がたっぷり入る店内。多くの人に愛される店づくりを目指している

バインミー★サンドイッチ

武蔵野市産野菜のバインミー

武蔵野市産野菜は味も食感も最高！

まさかさちこ
木坂幸子オーナーは新鮮な野菜に興味があり、CO+LAB MUSASHINOに参加。6～7月に3回開催された「夏野菜品評会&即売会」でのキッチンカー出店や店舗で期間限定の「武蔵野市産野菜のバインミー」と市内産のトウモロコシや枝豆を入れたベトナムのスイーツ「チェー」を販売しました。木坂さんは「野菜はシャキシャキ感が違いましたし、トウモロコシや枝豆は生で食べるととても甘かった」と市内産野菜に太鼓判を押します。

コラボ商品を継続して企画したい



また、木坂さんは交流会にも参加。「武蔵野市に広い畑があることに驚きました」と話します。「ベトナム料理に欠かせないパクチーを市内産のものにした際にはフレッシュさに引かれ、常に仕入れたいと申し出ましたが、農家さんから

定期的な対応をすることがまだ難しいとお話をいただき、関係性を保ちながら、いつか市内産のパクチーを常に使える日を待っています。今後は秋野菜、冬野菜のバインミーを作りたいと思っています」と意欲的に市内産農産物と向き合っています。

DATA

住所：武蔵野市吉祥寺南町1-5-7 EPIC 1階
営業時間：午前10時30分（土・日・祝は午前10時）
～午後8時
TEL：0422-26-5390



市内産のナス、インゲン、枝豆、きゅうりを使用し野菜満載のバインミーとチェー



吉祥寺駅南口店舗。このほか北口にも店舗あり



自分流にカスタムできるのも店のウリ



オーナーの木坂幸子さん

力を合わせて武蔵野市の魅力を高めます



武蔵野市農業委員会
榎本一宏会長

住宅地・商業地のイメージが強い武蔵野市ですが、この土地で農業を営む家が70軒弱あります。ひと昔前は、堆肥の匂いや土埃、農業機械の作動音など、住宅地などに囲まれた農家は「マイナスのイメージを持たれることが多かった」と、榎本一宏会長は話

します。そのため、日曜の朝は音が出る機械の使用を控える、堆肥の匂いが拡散しないようにするなどさまざまなことに気を配りながら農業を営んできました。

「その後、市長が地産地消に力を入れ、幼稚園や小学校で野菜の本当のおいしさを知ってもらいたいと学校給食などに市内産野菜を取り入れたことが転機となりました。これがイメージを変える1回目のチャンスだったと思っています。また都市農業振興基本法の制定を経て、農地が『都市にあるべきもの』と明確化さ

れたことも契機となって、農家や市民の方も意識が変わった」と話してくれました。

「CO+LAB MUSASHINOも、意識の変化があったからこそ、各農家の協力体制を確保でき、多くの事業者の方にも市内産農産物に興味を持ってもらうことができ、この事業の実現につながったのだと思います。最近では、農家にも熱意のある若い世代も現れ、彼らが中心となってCO+LAB MUSASHINOを『武蔵野市の農業をアピールする第2のチャンス』と捉え、力を入れています」

「事業者と協力し合いながら、互いをPRし、さらに武蔵野市の新しい名物ができたらいいですね」との言葉に、CO+LAB MUSASHINOへの榎本会長の期待の高さもうかがえました。今後も「農業者・JA・市が一丸となって市内産農産物の魅力を発信していきたい」とお話しされていました。

CO+LAB MUSASHINO 協力
農業者さんと榎本会長



CO+LAB MUSASHINO 事業者一覧 (住所順)

バインミー★サンドイッチ	武蔵野市吉祥寺南町 1-5-7 EPIC 1階
ケーニツヒ吉祥寺店	武蔵野市吉祥寺南町 1-17-1
ステーキハウスさとう	武蔵野市吉祥寺本町 1-1-8 2階
塚田水産	武蔵野市吉祥寺本町 1-1-8
吉祥寺 もがめ食堂 東急裏店	武蔵野市吉祥寺本町 2-8-4
LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE 東京本店	武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3
肉山	武蔵野市吉祥寺北町 1-1-20 藤野ビル 2階
Bistro ideal & 欧風カレーイナバ	武蔵野市中町 1-25-10 川鍋ビル 1階
Pâtisserie A.K Labo	武蔵野市中町 3-28-11
un verre	武蔵野市中町 1-34-8
台味弁当	武蔵野市西久保 3-9-15-D
三丁目さち	武蔵野市西久保 3-12-1
H.A.O. PIZZA STATION	武蔵野市八幡町 2-2-1
26K Brewery	武蔵野市境南町 3-2-13 ond内
オープン屋	武蔵野市桜堤 2-6-19 hocco05s
TOKYO CAMP	キッチンカーにて移動販売
FUN MEAL	キッチンカーにて移動販売
HOSANNA CAFÉ	キッチンカーにて移動販売
吉祥寺ハニカムプロジェクト (balance)	実店舗なし

コラボ商品のお披露目イベントを計画中!

CO+LAB MUSASHINO で開発された商品を販売。
農産物品評会・即売会と同時開催。

日程 11月13日(日)

場所 都立武蔵野中央公園(予定)



主催: CO+LAB MUSASHINO 実行委員会
*詳細は市報11月1日号でお知らせする予定です。

ロゴが完成しました!

CO+LAB
MUSASHINO

「M」のデザインは「つながり」を表現し、
「O」のデザインは「継続」や「循環」を表現しました。

武蔵野市の新しい魅力を発信していきます!

農家さんと事業者さんとの連携により、CO+LAB MUSASHINO 発のさまざまな魅力が生まれてきています。今後は新たに生まれた魅力を、より多くの人に知ってもらえるよう情報発信をしていきたいと思っています。

産業振興課 まつしまなつみ 松島夏海 主任

