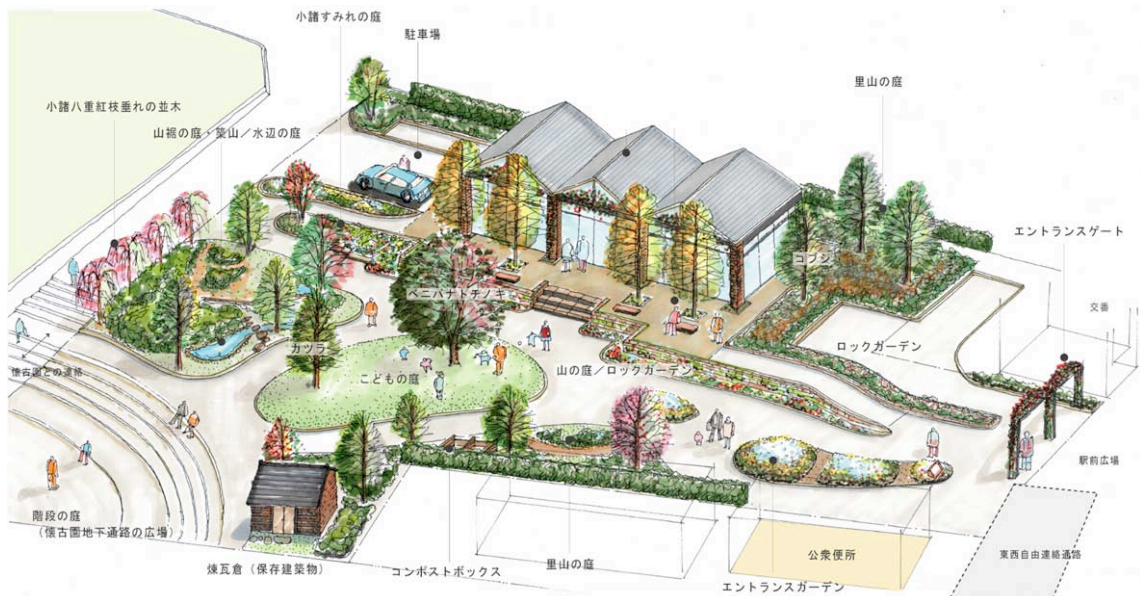


平成 20 年度

「市民ガーデン」の立ち上げプロデュース報告書



平成 21 年 3 月

(受託者)

(有) 松林都市建築計画

(有) 結まちづくり計画室

NPO 法人 こもろの杜

(委託者)

小諸市

1、「市民ガーデン」立ち上げプロデュース事業の目的

(1) 市民ガーデンの目標と本事業の達成目標

●市民ガーデンの目標

本事業は、4年前より小諸市が取り組む「駅・大手門周辺まちづくり」の中で「しなの鉄道駐車場」の活用については次のような施設づくりを目標とし、第一期工事に位置づけて準備を進めて来た。

- 1) ありきたりの公園ではなく、人を引きつける魅力的のある公園とすることで、懐古園・駅・商店街の人の流れを生み出す起点をつくる。
- 2) 市内、市街から人が呼べるような園芸品販売、特産品販売、飲食の提供を行い、観光的な話題づくりにもなる施設をつくる。
- 3) 市民の参加で、市民が集うような健康、生き甲斐、世代交流の拠点、市民の憩いの場をつくる。

●プロデュース事業の今年度の達成課題

上記目標を実現するために、本プロデュース事業では本年度、以下の項目の達成が求められた。

・特色と魅力のあるガーデン施設のデザイン

造園や園芸および飲食にかかわる専門家をプロデューサーとして、施設コンセプトおよび管理運営面を練りながら、施設のデザイン提案をまとめる。その提案について、市、建築設計者と調整する。

・ガーデン施設の事業計画の策定

ガーデンの基本計画に基づき、営業の内容をつめ収支計画を立てる。

・事業主体の立ち上げ、運営スタッフの体制をコーディネートする

事業計画案を示しながら、事業主体となる法人を立ち上げるためのコーディネートを行う。また、食と園芸の担い手として参加している市民の中から、スタッフを公募育成し、施設運営の体制をつくる。

・多くの市民が参加して施設運営を支えていく仕組みをつくる

単なる労働奉仕ではなく、楽しみながら園芸や食にかかわり施設を支えていく市民の輪をつくる。そのために、花と緑、食に関わる講座を実施していく。

・統一感あるグレードの高いファニチュア、備品、サイン等の準備

ガーデンづくり、家具・ディスプレイ、備品の調達、看板サインの作成を、プロデューサーが核となり各分野の専門プロデューサーと協議しながら統一されたコンセプトのもとに全体のコーディネートを行い、実際の家具・備品・サイン等の作成や調達も各分野のプロデューサーが分担して当たる。

・特色ある販売品（飲食メニュー、園芸品・特産品）を揃える

飲食・農産加工品については、「小諸の特産としての食の開発・紹介」「健康&安全」をコンセプトとして、農業関係者や女性の加工グループとの連携で商品やメニューのラインナップを行う。園芸については、ありきたりの園芸品種ではなく、ガーデンに植えら

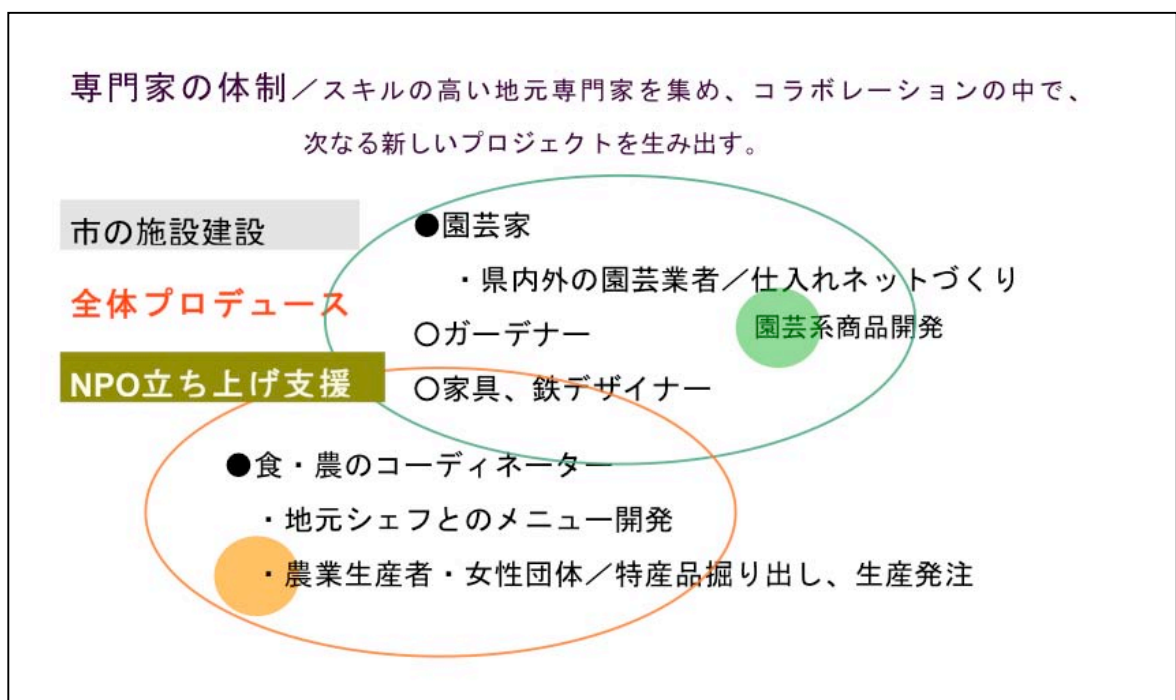
れている特色ある園芸種を購入できる体制をつくる。また、園芸ボランティアや市民が手作りの苗や園芸関連品を持ち込んで商品としていくシステムをつくる。

・情報伝達、宣伝のメディアを作成する

施設のねらいや準備の進捗を市民に伝えるためのメディアを作成する。また、オープンに向けて宣伝用のパンフレット類やホームページを作成し、広く宣伝していく。

(2) プロデュース事業の体制

上記の達成目標を実現するために、本プロデュース事業では、荻原礼子プロデューサーのコーディネートにより、以下のような専門家の体制を組んで仕事を進めた。



専門家リスト (●=プロデューサー ・=その他の専門家)

- 全体プロデュース 荻原礼子 (まちづくりプランナー／結まちづくり計画室代表)
- (施設運営) 園芸部門プロデュース・中村勝廣 (園芸家)
- (施設運営) 食プロデュース・高地清美 (食のコーディネーター)
- ガーデンプロデュース 河合嗣生 (造園家／アトリエ風主宰)
 - ・植栽計画、作庭・和久井道夫 (庭師／和久井ガーデン主宰)
- 家具・ディスプレイプロデュース 青野剛三 (家具デザイナー／ジオパラダイス主宰)
 - ・ロゴデザイン 山口健二 (デザイナー／デザイン館主宰)
 - ・ホームページ作成 ハートデザインスタジオ

2、「市民ガーデン」の立ち上げにかかわる経過報告

(3) 施設管理運営計画の策定、市の設計との調整・設備・備品購入等の準備

第1期成果：(4月～8月)

会議を行った日12回・4/11, 4/21, 5/7, 6/28, 7/5, 7/9, 7/10, 7/18, 8/5, 8/7, 8/19

・市民ガーデン運営実施計画案VOL.1の作成

指定管理者として内定しているNPOこもろの杜と小諸市の話し合いのたたき台となる「管理運営計画案」を、プロデューサーの荻原が、他の現場プロデューサーとともにとりまとめ、会議を重ねてブラッシュアップしてきた。

平行して、ユーザーサイドからの詳細の施設設計、設備設計についての提案をとりまとめ、市および市が設計委託した建築家とともに設計をつめて、8月末に設計が終了した。また、オープンまでに必要な備品をリストアップして見積もりを作成して市と協議するとともに、来年度からの市の指定管理者への委託金額の折衝した。

第2期成果：(9月～12月)

会議を行った日7回・9/8, 9/29, 10/23, 11/7, 11/14, 11/25, 12/17

- ・市民ガーデン運営計画案／実施計画案をもとに、実際のスタッフのシフトや収支をにらんで営業時間、サービス内容の案を立て、収支計画を立てた。
それをもとに市と協議し、指定管理者業務の仕様案をまとめた。

■参照資料1／(仮称)市民ガーデン運営計画案(20.11.05)

- ・5年間の収支計画案の作成／上記実施計画に基づいて5年間の収支計画案を立て、市と調整し、指定管理常務受託額の案を合意した。また、スタッフの人件費についての条件を整理した。

■参照資料2／5年間の収支計画(20.11.05)

- ・準備すべき設備、備品リストの作成／業務の内容をつめながら、必要な設備、備品をあげ、メーカー等を調べて吟味し、リスト化し概算の予算を立てた。このうち、設備については、設計と調整し都市計画課サイドの整備に反映させた。

第3期成果：(1月～4月18日)

- ・市とNPOの運営委託にかかわる運営上の確認事項

*委託にかかわる詳細の項目について、プロデューサー荻原がメモを起こして、市担当者とNPO理事長との三者協議を行い、合意した。(責任の所在等)

- ・部門ごとの詳細の収支計画を作成

*食部門と園芸部門のプロデューサーが、それぞれ詳細な収支計画を策定した。

・建物ディテールの施工および設備設計への指示・調整,稼働

*営業の内容をつめながら、建物の細部の設計、設備について、現場を見ながら細かいやりとりをし、調整を進めた。

*特にカウンターの高さについては、工事終了後に手直しをおねがいました。

*大きなガラス窓からの午後の日差しがきびしくて、営業に大きく差し支えることがわかり検討を重ねたが、オープンに至っても解決できなかった。

*建築施工に含まれる設備については、冷蔵庫や温室用暖房機などで設計者が見積もったものが、利用目的の用途と合わないものがあり、プロデューサーに依る製品の再選択が必要となった。

・備品の詳細見積もり作成、発注、取り替え等

*食、園芸、店舗全体で、それぞれの担当プロデューサーが、営業や事業の内容の詳細を熟考し、スタッフ候補メンバーとも相談しながら、備品の品番号をネット及び実際の店舗に出向いて調べ上げ、見積もりを作成した

*市の入札になじまないような少額の備品や消耗品は、市内の登録業者にプロデューサーが依頼して見積もりを取り、比較の後に市に購入を依頼した。

*実際に届いたもので、サイズや色に不具合のあったものが数点あり、それについては取り替えを行った。

■参照資料3 / 購入すべき備品リスト / 項目のみ (21.4.7)

(4) 担い手参加によるガーデン設計、店舗ディスプレイのプロデュース

第1期成果：市民ガーデン設計図（緑のデザイン賞への応募）

市の基本設計に対し、専門家+市民ボランティアが育てる魅力ある四季のガーデンとして設計提案をし、市の了解を得て「緑のデザイン大賞」（施工費の助成を受けられる）に応募した。このために、プロデューサーの河合氏（アトリエ風）を中心に専門家チームで数回に検討会を重ね、緑のサポーターのみなさんにも意見をもらい、市とも擦り合わせを行ない、設計図をとりまとめた。

第2期成果：

・市民ガーデンの設計案を「緑のデザイン賞」に応募～国土交通大臣賞を受賞／

河合氏（アトリエ風）を中心とした専門家チームでまとめた設計案を都市緑化基金主催の「緑のデザイン賞」に応募し、大臣賞を受賞した。こもろの杜として800万円の施工費をいただけることが決まった。

受賞後、さらに河合に詳細見積もり（見積書40ページ）を作成してもらい、現在、財団が内容を確認している。

大臣賞の受賞はマスコミでも取り上げられ、市民ガーデンのよい宣伝となった。

- ・ **ガーデンハウスの実施設計への参加**／市からガーデンハウスの実施設計を受託している甘利享一氏と、ガーデンチーム、食チームが何度か会合を持ち、ガーデンハウスの外観および内装とガーデンデザインをすりあわせながら建築素材の選定等を行った。また、食と園芸コーナーの使い方を考え、設計に反映させた。

店舗ファニチュア（イス、テーブル、棚等）のデザイン

＊家具は、店の大きさや営業内容、動線に合わせてつくる必要があり、地産地消の点から地場のカラマツを利用してということで、いろいろな家具デザイナーにあたった中から、小諸に工房のあるジオパラダイスの青野氏に依頼した。（プロデュース事業の一環として家具の設計・作成の依頼）

＊販売や講座での空間と家具の利用方法を整理しながら、設計をつめていった。できるだけ低予算で味のあるもの、カフェ、講座などでの使い方の変化にフレキシブルに対応できるものという条件で、設計案をまとめた。それにもとづいて家具のデザイン提案を行い、椅子については試作品を提示して、他のデザイナー（建築、ガーデン）も参加して、意見を出し合い、デザインを確定した。

■参照資料（→資料編参照）／家具・動線の提案

第3期成果：（1月～4月18日）

- ・ **ガーデンの実実施設計（緑のデザイン賞へ提出）**
 - ＊プロデューサーの河合氏がガーデンの実実施設計を行い、ガーデナーとして市内の和久井ガーデンを選定。園芸プロデューサーの中村氏とともに、三者で詳細を協議して以下の作業を進めた。
- ・ **花壇コンセプト、四季の魅力づくりを考えながらの植物の注文、施工**
 - ＊実施計画案をもとに、各コーナーに植える植物について約300種類をリストアップし、苗の業者に打診して注文を行った。
 - ＊市の業者の公園造成の終了を待って、2月から植栽関係の作業にかかった。
 - ＊入り口の花井戸とサインボードについて、スケッチを重ね、鉄の造形家も参加して、形をつめていった。この部分は緑のデザイン賞の中では資金的に足りないので、ソロプチミストにスポンサーをお願いした。
 - ＊4月に入ってから、植物の植え込みが始まり、ここにはガーデンボランティアのみなさんも参加してもらった。
 - ＊プロデューサーと和久井ガーデンが話し合いを重ねて、テラスの椅子やテーブル、パラソルの選定、ガーデンテラスをおしゃれに演出するための工夫を行った。ガーデナーのセンスで、ライトの小物の造作やハンギングバスケットの設置、カモミールの椅子など、たいへんに凝った演出のための作業を積み上げた。
- ・ **家具の作成、搬入、設置**
 - ＊一般的な特注家具の値段で見積もってもらったが予算内ではおさまらないので、ディスプレイのプロデューサー・ジオパラダイス青野氏との協議の上、机

- 磨きやワックス塗りなどの仕上げ作業について、市民ボランティアを募った。
- * 4月3日、4日とのべ30人程度の市民有志が集まり、テラスで机にヤスリやワックスをかけた。
 - * 青野氏はのアドバイスで、店に椅子とテーブルを並べ、お客様やスタッフの動線のチェックを行った。
 - * 園芸のプロデューサーの中村氏は、自ら温室内の展示棚、テラスの商品棚を設計・制作した。(材料費は市から提供があった)

・商品展示

- * 商品展示については、プロデューサーの荻原が中心となり、NPOスタッフが協力して行った。現場に行き図面でチェックしながら、商品配置を考え、開店前の数日で商品展示を行った。

(5) ガーデンづくりにかかわる市民および園芸販売の育成・協力体制の形成

プロデューサーの中村氏(地元園芸家)を中心に、NPO法人こもろの杜として、以下の取り組みを進めている

第1期成果：

- ・「花と緑の学校」(9月20日までの10回開催/のべ156名参加)による、ガーデンに関心のある人の掘り起こし、およびサポーターのスキルアップを行った。
- ・「緑のサポーター(仮称)」を募集し、29名、2団体(8.25現在)の参加を得られた。その中には、園芸販売品の育成にかかわりたいという人が10名いる。これまでに5回の会議を持ち、ガーデンボランティアの体制、販売部門のないようにについての詳細をつめており、実際の生産に入ろうとしている。
- ・中村氏が、県内外の園芸拠点に足を運び、仕入れ、販売ルートづくりについての協力を取り付けて回っている。

第2期成果：

- ・「花と緑の学校」(9月20日～12月25日までに7回開催/のべ116名参加)。
- ・「緑のサポーター(仮称)」は、「こもろ花クラブ」と名称変更し、メンバーも39名、2団体(12.20現在)にふくらんだ。会合としては4回おこない、他にサポーターの研修の一環として幕張メッセで開かれたガーデンエクスポに参加した。
- ・「こもろ花クラブ」の中で、園芸販売品の育成にかかわりたいという人が13名で、販売品の準備を進めている。
- ・中村氏は、ガーデンショップでの販売品の生産者(仕入れ先)のネットワークづくりのために、県内の業者を独自に回って商品納入の依頼を進めた。
- ・フラワーアレンジメントの講座と、季節の植物をモチーフとしたディスプレイを、小

諸在住フラワーアーティストの翠川葉氏に依頼した。

第3期成果：

- ・「花と緑の学校」(1月17日～3月21日までに5回開催／のべ96名参加)。
- ・「こもろ花クラブ」は参加者が45名になり、世話人会が発足し、オープンおよびオープン後のガーデンボランティアの進め方について打ち合わせを重ねた。
- ・4月に入ると、ガーデンへの植栽ボランティアを10日間設定し自由に参加してもらい、プロデューサーと和久井道夫氏(和久井ガーデン)の指導のもとに植物を植え込んでいった。
- ・ガーデンショップでの販売品の生産者(仕入れ先)に集まってもらい、宣伝戦略、販売商品などについて、数度打ち合わせを持った。
- ・「こもろ花クラブ」の場で協議し、来年度の「花と緑の学校」の年間予定を組んだ。
- ・花と緑の学校以外の園芸関係の講座として、翠川葉さん(小諸市在住フラワーアーティスト)、小林健二さん(小諸市出身、風景盆栽作家として全国的に活躍)などに講座をお願いし、現在企画が進行している。

■参照資料4／園芸・手作り品を販売委託する個人、団体一覧(オープン時)

■参照資料5／21年度・花と緑の学校の年間予定表

(6) こもろの味カフェのメニュー開発、人材育成の取り組み(第3期)

プロデューサーの高地氏(食のコーディネーター)が推進役となり、NPO法人こもろの杜として、以下の取り組みを進めている。

- 「こもろの味づくりの会」として、カフェで提供するメニュー開発と現場の人材育成のために、以下のことを積み上げて来た

第1期成果：

- ・味づくりの会／地場産農産物を使った料理研究会

第1回 6月5日 シェフと栄養士によるコラボ料理講習会

第2回 7月4日 ジャガイモづくりの料理講習会

第3回 8月5日 夏野菜のワンプレート料理研究会

- ・地元の商業高校との協力体制の模索

地元の商業高校に来年度からビジネスコースが誕生するにあたり、ガーデンショップでのメニュー開発や宣伝戦略、販売実践を授業に取り入れたいという申し出を受け、具体化にむけて調整している。

- ・小諸名物としての「いくさしるこ」の開発、試作販売

昨年このグループが開発考案した「いくさしるこ」を、小諸名物にするために、大手門公園オープン記念のイベントなどでの試験販売を行った。また、「いくさしるこ」という名称での商標登録を申請した。

■参照資料6 / 「いくさしるこ」説明パンフレット

第2期成果：

・味づくりの会 / 地場産農産物を使った料理研究会

- 第4回 9月10日 シェフと栄養士によるコラボ料理講習会
- 第5回 10月9日 秋の味覚たっぷりメニュー
- 第6回 11月12日 シェフと栄養士によるコラボ料理講習会
- 第7回 12月5日 シェフと栄養士によるコラボ料理講習会

・地元の商業高校との協力体制

高地氏が高校の授業でメニューづくりをサポートし、10月27日のふ〜どまつりで高校生が実験的にカフェを運営した。

第2期成果：

・味づくりの会 / 地場産農産物を使った料理研究会

- 第8回 2月5日 ピザに挑戦！（白ジャガイモのポテトピザ、ミネストローネ）
- 第9回 3月4日 回転のためのメニュー研究（桜祭りの献立て）

■参照資料7 / 味づくりの会の報告

・カフェのメニューの候補をあげ、試食を繰り返して絞り込んだ

味づくりの会での経験を活かし、高知氏を中心にカフェで提供するメニューについて協議を積み上げ、試作品を試食しながら絞り込みをした。また、スタッフもこれまでの参加者の中でまかなっていくことを確認し、そのメンバーでの対応可能なメニューを考えた。

その結果、食事についてはランチタイムを設け「健康と地場産」を売りとしたワンプレートランチとどんぶりの2本立てでいくこととし、その他はカフェメニューで飲み物と甘味とし、できるだけ地場産、手作りのもので組み立てた。

■参照資料8 / カフェのコンセプト

■参照資料9 / カフェメニュー（4月末現在）

（7）施設運営の体制づくり、スタッフの採用、スタッフ研修（第3期）

・運営の役割分担、運営体制についての協議

1月に入り、現場の運営体制についてプロデューサーとNPO理事で本格的に話し合いを重ね、体制図を練り上げた。

■参照資料10 / 運営体制図

・1月25日 運営組織立ち上げの集会

運営内容、運営体制について、これまでかかわってきた管理者およびボランティアとして登録しているの方々に対してのごあいさつと説明、および意見交換の場としての会合を持った。この中で、これまでの4年間の準備と今後の方針についての説明用のペ

ーパーを作成し、これにそって発表を行った。また、参加者全員に意見をもらった。最後に、いくさしるこを全員に試食してもらい、意見を聞いた。

■ 参照資料／これまでの経緯と運営の方針

・カフェスタッフの体制づくり

味づくりの会でアンケートを実施し、スタッフおよびボランティアスタッフとして運営に参加することについての意向調査を実施した。スタッフの規模者については、高知氏とNPO理事で面接を行い、プロとしての調理の経験の豊かなスタッフを採用した。またサブスタッフ、ボランティアスタッフとして登録名簿を作成し、忙しさに応じて応援を頼める体制をつくった。

・園芸スタッフの体制づくり

3月には、「こもろ花くらぶ」の参加者の中でアンケートをとり、スタッフおよびボランティアスタッフでの参加についての意向調査を実施した。その後、運営への参加を希望したメンバーに面接を行い、立場や勤務シフトについて調整した。

・スタッフ雇用に関わる手続き

スタッフとして勤務がきまったメンバーには、NPOこもろの杜として契約や労災等の手続きを行った。

・スタッフ研修

スタッフおよびボランティアスタッフを対象に、他の施設見学、マナー研修を実施した。これには、園芸のスタッフも同行した。

施設見学／3月13日（小布施）、27日（富士見町）

マナー研修／3月26日、3月2日（講師、小諸商業高校・浅井先生）

・

（8）農産物、特産品の仕入れについての調査、体制の検討

第1期成果：

小諸市農林課、NPO法人こもろの杜が協力し、ガーデンショップを地産地消費の拠点のひとつにするために、関係団体との会合を持ち、以下の取り組み方針をまとめた。

第2期成果：

・地場産品の品目、仕入れ先、オリジナル品の製造業者の掘り出し

小諸の地場産品として食材に取り入れるもの、販売するものの品目、仕入れ先のリストアップを行い、オリジナルブランドとして何を販売するかを検討中を進めた。

・地場産品の委託販売を希望する生産者、加工者の意向調査

あぐりの湯（JA）、工房こもろすみれ、直売所（大久保、耳取、グリーンロード、菱野、滝原）に対し、ガーデンハウスへの委託販売を希望する商品があるかどうかを調査し、現在までに3ヶ所からの希望が出た。

他に個別の生産者、卸し業者を個別にあたり、販売品のリストアップを進めている。

・実験的なジャムの生産、販売

御牧ヶ原の紅玉を仕入れ、デルモンテに加工を委託し、「こもろの杜」ブランドのジャムを製造し、販売を開始した。小諸の水彩画家に依頼しラベル等も試作し、今後のブランドイメージを模索している。

第3期成果：

・カフェで使用する食材の仕入れ先の開拓、契約

高地氏が、カフェの料理に使用する農産物の仕入れ先を探して、直売所や農家などを訪ねた。その中で、低農薬有機栽培で野菜などを清算する農家と契約することとなった。また、いくさしるこの材料になるエゴマ（いくさ）がなかなか手には入らなかったため、苦労して集めた。

・地場産品の委託販売についての商品選定

高知氏が業者を回って話をしたり、広く広報などで呼びかけたり、新聞記事などにガーデンの話題を知り、商品を委託したいという業者が増えて来た。

申込者には高地氏が地場産のできるだけ添加物の少ないものという主旨を伝え、仕入れ数についてなどの打ち合わせを行った。

また3月25日に、商品サンプルを出してもらい試食を行った。その結果出て来た意見を委託者につたえ、商品についての調整ができるものについてはおねがいをした。また、メニューの中で取り入れたいものについてもピックアップした。（ケーキ、ヨーグルト、アイスクリームなど）

■ 参照資料／地場産品の委託者リスト（オープン時）

・委託販売にかかわる規定を決めた（園芸、食、共通の規定）

物販の委託販売について、荻原、高地、中村、NPOこもろの杜理事長の清水氏の3人が掛け率、バーコードレジのシステム、清算方法などの規定を協議し、マニュアルを作成して委託者に手渡した。

■ 参照資料／特産品の委託販売にかかわる規定

（9）研修を兼ねた試験的営業（仮オープン）

4月10日より、仮オープンとして関係者だけに通知して、試験的にカフェ及び物販販売を行った。

ランチについては、関係者の予約のみで提供し、メニュー、量、味付けなどについて意見をいただき、反映していった。

物販に関しては、スタッフのレジや商品の包装についての研修として、プロデューサー主導でやり方を確立した。特に、レジの毎日の集計や銀行への預け入れのシステムと責任分担、包装に必要な資材の準備、配置、商品の表示などについていろいろと気づいた点を上げて改良していった。

(10) 名称決定～ロゴマーク作成、サイン、住所判等の作成

・市の名称の公募、選定作業のアドバイス

名称決定についての公募方法、会議の進め方について、アドバイスをを行った。
その結果、場所の歴史性（明治のレンガ倉庫があり、それをモチーフに建物がデザインされた）を重視して、「停車場ガーデン」という名称が選定された。

・ロゴ（文字）の作成

文字に関しては、プロデュース事業の一環としてNPO こもろの杜から、小諸在住の企業 CI などのプランナーおよび広告デザイナーのキャリアの豊かな山口健二氏に依頼を行った。山口氏は、NPO の会合に出席したり現場を歩いたりしてイメージを固め、ハイカラでいて明治の精神を感じさせるロゴを完成させてくれた。

・マークの作成

ロゴマークは、山口氏の文字を基本として、荻原がコモロスマイルを図案化した絵を描き、また「市民ガーデン」の意味を表す COMMUNITY GARDEN を英語表記としていれ、完成させた。また封筒に印字する判子などもこれを使用した。

■ [参照資料／停車場ガーデンのロゴマーク](#)

・サインのデザイン

建物およびガーデン入り口のサインにも、この文字を用いて、明治の鉄の造形をイメージさせるような鉄（アイアン）のサインを作成した。建物は、家具を作成したジオプランニング、ガーデン入り口は河合氏が中心となりデザインした。

■ [参照資料／ロゴを使ったサインの写真](#)

(11) 広報／まちづくり通信、パンフレット、ホームページ、ガーデンだよりの作成

・まちづくり通信 10号, 11号

荻原が、まちづくり通信 10号、11号を編集、デザインした。

10号では、きちんと市民ガーデンのことを市民に理解し、イメージを持っていただくような内容とした。また、参加の呼びかけも行った。

11号では、駅周辺について他のプロジェクトは広報すべきことがないということなので、引き続きガーデンの特集として進捗状況を報告した。

市との契約では印刷費までは含まれていなかったが、カラー印刷でないと雰囲気伝わらないと判断し、荻原が経費負担をしてカラー印刷を行った。

■ [参照資料／まちづくり通信 10号、11号](#)

・パンフレットの作成

停車場ガーデンのパンフレットを、荻原が編集デザインした。これは、仮オープン時のものと、オープン後の印刷版下との2種類のデザインを行なった。これにかかわる

印刷費用は、NPO が自主財源で出費し 4 0 0 0 部印刷した。

■ [参照資料／パンフレット](#)

・ **ホームページの作成**

ホームページは、プロデュース事業の一環として NPO が作成した。

まだ内容が固まっていない部分もあるが、とりあえず一通りの説明ができるものをアップしている。

また、「現在の花の見頃」「今週のランチメニュー」などは、ブログにして現場のスタッフが手軽に更新できるように考えている。

■ [参照資料／ホームページの内容](#)

・ **ガーデンだよりの企画、作成**

ホームページは、年齢的に若い人やネット環境の整った人、市街の人を対象として考えており、市内でネットはあまり使わない人向けには、紙媒体の通信の発行を行う必要がある。

タイトルを「停車場ガーデンだよりの」として、月に 1 回発行をよていしている。

まず 1 号は、プロデューサーの荻原が編集デザインした。

■ [参照資料／停車場ガーデンだよりの](#)

3、プロデュース事業の成果

前項では、3期に渡る時系列的に取り組みの報告をまとめた。

ここでは、1の(1)ので掲げた「達成目標」に照らして、成果をまとめておきたい。

達成目標1：特色と魅力のあるガーデン施設のデザイン

(成果) 以下のような施設を立ち上げることができた。


信州こもろの市民ガーデン * COMMUNITY GARDEN OF KOMORO
2009年4月版



ガーデン案内図

木曜定休
営業時間・朝9:00～夕方7:00
(10月～3月・夕方6:00まで)
ランチタイム 11:30～2:00





7. コモロスミレと香りの庭
古い切り石の上にコモロスミレの可憐な姿が見られます。カモミールのベンチにも、ぜひ座ってください。

5. 芝生ひろば
子どもたちが遊べる広場。マロニエ、カツラのシンボルツリーが四季を奏でます。

6. 高山植物のロックガーデン
小諸の飯綱山産の岩石の間に信州のさまざまな高山植物が咲き、借景に浅間山がそびえます。小さな水辺もあります。

4. 里の庭
コブシ、ハナカイドウの木の下に、さまざまな宿根草が植えられています。

3. 多肉植物のディスプレイ
面白い形の多肉植物が、独特の世界をつくっています。乾燥を好む彼らは、意外に小諸の気候に合います。冬は温室に入ります。

2. ウォールガーデン
高山の岩山のような斜面に、セダム類、タイム類が見られます。

1. ウェルカムガーデン
四季の花があふれる「花井戸」がお出迎え。

8. キッチンガーデン
野菜、ハーブ、りんごなどを育てています。カフェの料理にも使っています。

多肉植物などの温室
マニアもうなる世界の珍しい植物が並び、冬も楽しめます。

こだわり市場 (ショップ)
・地元のこだわりの農産加工品やおやき、アイスなど。
・珍しい品種の鉢花、軽石や苔玉、園芸クラフト。

ガーデンカフェ
・健康志向、自然の味わいの飲み物、ケーキ、デザート。
・地元契約農家の農産品を使った旬のランチメニュー。
・テラスでワインも気持ちいいです!

懐古園
数年後には大きな階段ができる予定の荒地に、子どもたちが荒地にも育つような強い花の種のミックスを蒔きました。

野台のレンガ倉庫
小諸駅が誕生した明治時代26年頃のものです。このガーデンのシンボルです。

コンポスト

花壇演出・施工・和久井道夫(和久井ガーデン) 花壇計画設計・河合嗣生(アトリエ原)
植栽計画参加/中村勝廣(花と緑の相談所主任相談員)
第19回緑のデザイン賞(国土交通大臣賞/財団法人都市緑化基金と第一生命保険相互会社の共催)を受賞し、花壇づくりのための資金をいただきました。

駐車場ガーデン
〒384-0025 小諸市相生町1-1-9
TEL&FAX 0267-24-2525
E-mail: house@t-garden.org
URL: <http://www.t-garden.org>





達成目標2：ガーデン施設の事業計画の策定

(成果)・以下のような運営計画(概要版)

・事業収支計画(5年度分のうちの初年度分のみ掲載/5年分は資料編に添付)

■ 市民ガーデン運営計画(概要版)

1、市との契約

NPO法人こもろの杜が、「指定管理者」として市から運営を受託。(3年契約)

営業日、営業時間(様子を見て変更していく)

- 休業日 週1休み(木曜日/祝日と重なる場合は前日の水曜にずらす)
 - *一般の飲食店は月火水で休みを調整しているので、他がみんな開いている日に休むという意味で。
 - *祝日、桜まつり、連休、お盆は営業。
- ハウスのオープン/カフェ営業、物販販売、温室見学、休息のみ
 - *春~初秋・繁盛期(4,5,6,7,8,9月/6ヶ月) 9時~7時
 - *その他・閑散期(10,11,12,1,2,3月/6ヶ月) 9時~6時
- ランチタイム 11~2時30分(軽食など)
- 厨房スタッフのいない時間帯は、飲み物と売店(アイスクリーム、おやき等も販売)のみでカフェを営業。
- 花と緑の相談所(中村さん) 毎週3回(水、金、日)10時~4時
相談料無料、よろず園芸相談に答えます。

施設案内

●ガーデン

草本類約300種。 木本類 70種 約140株を植栽。

草本植物は18エリアに別れ それぞれのエリアは高山から草原、里山 野原 田園などのイメージで構成しています。これらの植物管理はガーデンサポーター「こもろ花くらぶ」が主となって草取り 植え替え 花ガラ摘み など時期に応じた手入れを行います。

●温室(観賞&販売)

内外の珍しい 美しい、可愛い 面白い植物、市内の植物愛好者愛培の植物の展示。愛好者 販売サポーターの皆さんの 繁殖品販売 などをおこないます。

●カフェ

体にいい旬の地場産野菜を化学調味料無添加で調理した、安全安心の健康メニューづくりをめざします。こもろの味づくりの会の仲間で料理研究を行い、地場の野菜のおいしい食べ方を紹介していきます。

●売店

食／ジャム、雑穀、豆類、焼き菓子、味噌など調味料、漬け物、おやき、おにぎり

＊ 地元の女性グループ（JA母の味、味工房こもろすみれ、などからの仕入れを検討。

＊ 生鮮野菜は、リスクが大きいので当面は様子を見る。

園芸（根のあるもの）／苔玉、多肉植物、寄せ植え、軽石園芸、盆栽、草木の苗、種、植物クラフト／ドライフラワー、リース、花かご、クリスマスキャンドル、木の実のや枝などのクラフト、やさいの布小物や粘度小物、カード、野の花の絵はがき、草花の刺繍小物、草花の柄の食器、など

ハーブ関係／ハーブ、ハーブ塩、ハーブティー、ハーブ石けん、アロマキャンドル、

講座案内・イベント

■花と緑の学校

- ・園芸講座（中村さん＋ゲスト講師） 第1、第4土曜の午前中
- ・植物アート講座（講師・翠川さん、その他）第3土曜の午前中
- ・ハーブを楽しむ講座 未定 他

■食と野菜の学校（仮称）

- ・旬の野菜を食べる講座（料理入門講座・初心者向け 夜間 曜日未定）
- ・子育て講座・旬の農産物を使ったおやつ作り（第2木曜日／休館日）
- ・行事の郷土食講座（次の月の行事にかかわる食べ物をつくる）（第4木曜日／休館日）
- ・旬の加工講習会（野菜、果物の加工方法） 平日の午後2時□ 曜日未定
- ・観光（手造り加工）体験ツアー 産地をめぐりできれば農業体験をする 企画中

■イベント

- ・市の直売所協議会とタイアップした地場産野菜、加工品等のマーケット
- ・他にも楽しいイベントのアイデアをください！

研修・商品開発・生産

- ・味づくりの会／メニュー開発（スタッフ、登録メンバー＋地域の料理人）第1木曜午後
 - ・植物クラフト商品の研究、デザイン、制作指導 など
- ＊将来的にほ場を確保し、苗を生産したい。

公報

- ・ホームページの作成、（商品のネット販売も目指す）
- ・ニュースレターを毎月発行。（来月のスケジュール、花だより、旬のメニュー、おすすめ商品）

■事業収支計画（5年度分のうちの初年度分のみ掲載／5年分は資料編に添付）

収入計画（1年次）

	内 訳	金 額	
●ガーデン維持管理			
	市の指定管理委託費	2,000,000	2,000,000
●緑の相談所運営（展示、教室、相談、情報発信）			
	市の指定管理委託費	1,500,000	1,560,000
	講座参加料（材料費売り上げ含む）	300円×200人	
●こもろの味カフェ運営			
	ランチ売りあげ	600円×12食×300日	2,160,000
	1品総菜 一皿@100円	100円×20皿×300日	600,000
	いくさしるこ、デザート類 平均@200円	200円×20個×300日	1,200,000
	飲み物類 平均@150円	150円×15杯×300日	675,000
	イベントでのアルコール販売平均@300円	300円×30杯×30日	270,000
	地産地消試食会、食育講座 参加費	500円×20人×24回	240,000
	地産地消事業受託、助成金等		200,000
			5,345,000
●特産品販売部			
	園芸/受託・仕入販売利益 平均300円×0.3=90円	90円×10個×300日	270,000
	円 平均@1000円×0.3=300円	300円×2個×300日	180,000
	園芸/生産販売利益 平均@3000円	3000円×10個×12月	360,000
	園芸/資材肥料ガーデングッズ仕入れ販売		
	平均@1000円×0.3=300円	300円×2個×300日	180,000
	手仕事/カントリークラフト、カード、アクセサリ等		
	受託販売利益 平均@500円×0.3=150円	150円×3個×300日	135,000
	食/加工品（おやき、アイス、ヨーグルト、菓子、ジャム類） 受託仕入販売利益 平均@120円×0.3=36円	36円×20個×300日	216,000
	食/旬の産直農産物		
	受託販売利益 平均@150円×0.3=45円	45円×20個×300日	270,000
	オリジナル品生産販売	300円×950個	285,000
	イベント時出店収益（3万円×4店）×0.1=12000円	12000円×30日	360,000
			2,256,000
●その他の収入			
	ガーデンハウス管理委託料（実費の2分の1）	420,000	970,000
	NPO一般財源（会費収入等）より	500,000	
	雑収入（見学受け入れ等）	50,000	
	合 計		12,131,000

支出計画（1年次）

	内 訳	金 額	
●ガーデン維持管理（受託事業）			
	植物苗（補植）	*別紙見積もり	261,875
	その他（肥料、ゴム袋、農薬）	*別紙見積もり	77,000
	専門スタッフ人件費	8000円/日×月8日×12月	768,000
	補助スタッフ人件費	720円×5h×月15日×12月	648,000
	水道料・電気料（庭のみ）	20000円×12月	240,000
			1,994,875
●緑の相談所運営（受託事業）			
	専門スタッフ人件費	8000円/日×週3日×39週	936,000
	補助スタッフ人件費	720円×4h×月5日×12月	172,800
	備品、消耗品	10000円×12月	120,000
	電話通信費	5000円×12月	60,000
	雑費	5000円×12月	60,000
			1,348,800
●こもろの味カフェ運営			
	主任人件費（9時～4時）	8000円/日×300日	2,400,000
	補助スタッフ人件費	750円×2h×週6日×50週	450,000
	食材等仕入れ（売り上げ×0.3）		1,471,500
	備品、消耗品	20000円×12月	240,000
	運営企画・メニュー開発費（実費、謝礼等）	10000円×12月	120,000
	食育、地産地消の教室事業	10000円/日×月2日×12月	240,000
			4,921,500
●販売部			
	園芸主任人件費（仕入れ、生産指導、販売促進）	8000円/日×週1日×52週	416,000
	食材仕入れスタッフ人件費	750円×5h×月5日×12月	225,000
	販売スタッフ人件費	500円×5h×300日	750,000
	備品、消耗品	10000円×12月	120,000
	食の開発商品製造	200円×1000個	200,000
	商品開発費（人件費、実費経費）	10000円×12月	120,000
			1,831,000
●販促宣伝、企画部			
	ホームページ（ネット販売含む）	10000円×12月	120,000
	チラシ・パンフレット制作費	50000円×4回	200,000
	郵送料	80円×100人×年4回	32,000
			352,000
●ガーデンハウス建物管理費（受託事業）			
	ガーデンハウス光熱費	60000円×12月	720,000
	ガーデンハウス全体消耗品	10000円×12月	120,000
			840,000
●全体管理費			
	経費スタッフ人件費	750円×8h×週1日×52週	312,000
	通勤交通費、出張交通費		200,000
	研修費		50,000
	ガーデンハウス備品		100,000
	予備費		100,000
			762,000
	合 計		12,050,175

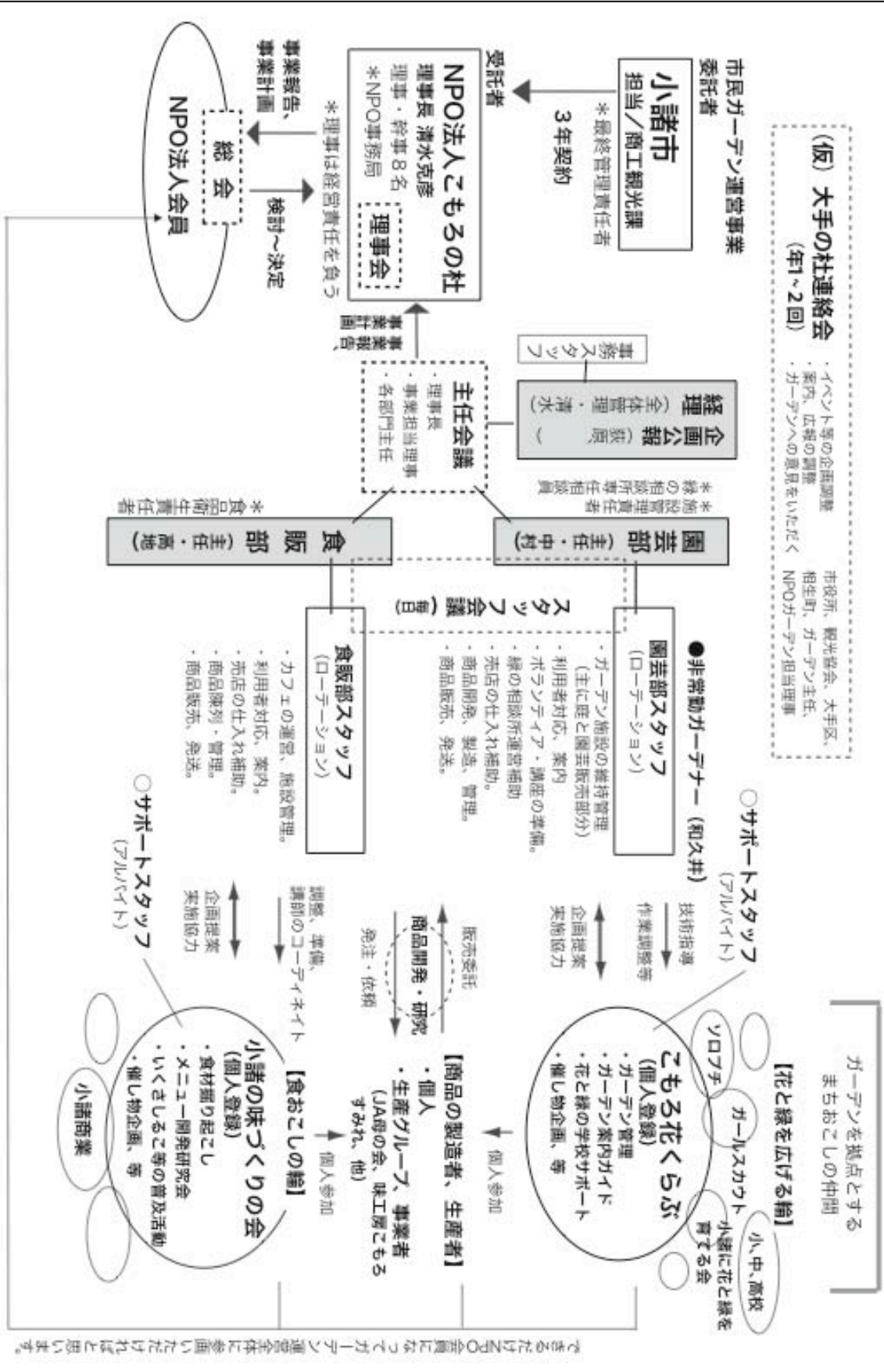
達成目標3：事業主体の立ち上げ、運営スタッフの体制をコーディネートする

(成果) 運営主体として、NPO 法人こもろの杜が立ち上がった。

運営スタッフは、コーディネーターの中村氏、高地氏が、それぞれ園芸と食の主任となり、現場を回していくことになった。以下は、ガーデン運営全体の対製図である。

市民ガーデン運営体制図 (案2) 2009.1.25

□ 組織、役職 ◌ 会議等



達成目標 4：多くの市民が参加して施設運営を支えていく仕組みをつくる

(成果) NPO こもろの杜の会員をつのり、ガーデンに関心を持ち、もり立てようと言う意思のある市民を増やしている。

園芸部門では「こもろ花くらぶ」(会員3月末で約40名)、食部門では「こもろの味づくりの会」(会員3月末で約20名)が、運営をサポートする市民有志の会として、ボランティアによる運営支援を進めている。



達成目標 5：統一感あるグレードの高いファニチュア、備品、サイン等の準備

(成果) 以下のような施設を立ち上げることができた。



達成目標6：特色ある販売品（飲食メニュー、園芸品・特産品）を揃える
 （成果）

・4月末現在のメニュー

小諸の旬の味、お出します！

●提携農家、直売所の農産物が中心です

ガーデニングの料理に使っている食材は、小諸の何軒かの契約農家から運ばれてきます。基本は低農薬、有機栽培で、季節ごとの旬の野菜や山菜、きのこなども一緒に仕入れます。

●小諸の農産物はバラエティ豊かです

浅間山から千曲川の斜面に広がる小諸は、標高差が大きいのでさまざまな種類の農産物が収穫できます。また、小諸は日本で一番日照時間が長い地域で、太陽のめぐみがたっぷりです。

●標高1000メートル付近の高原野菜

標の下に甘くやわらかな高原野菜（キャベツ、レタス、ブロッコリー、ハクサイなど）が育ちます。高地なので、シバや雑穀の栽培にも適しています。（黒米、赤米、さび、あわ、たかきび、麦、など）

●御嶽ヶ原台地の野菜

河をつくってもおいしい粘度質の高い赤土の農地が広がっています。（白土ばれいしょ、とうもろこし、ブロッコリー、八重原米）

●特産品の果物

冬の寒さと太陽のめぐみで、甘くてジューシーな果物が育ちます。三ツの桃、浅間山麓の林檎、御嶽ヶ原のいちご、高原のベリー類（ブルーベリーなど）



ランチタイム

11時半～2時

地元契約農家の旬の野菜を使っています。
みそ汁おかわり自由です！

週替わりランチ 700円

(1日限定20食)

ごはん(発芽玄米入り、五穀ごはん、季節の炊き込み)

主菜、副菜、汁物、漬物、ドリンク付

プラスメニュー *ミニデザート 150円

*小諸名物いくさしるこ 300円

停車場どんぶり 500円

旬の食材を使った、お楽しみどんぶりで、

みそ汁・漬物付

プラスメニュー *ドリンク 100円

*ミニデザート 150円

ア・ラ・カルト(組み合わせメニュー)

ごはん(週替わり)+漬物 200～300円

みそ汁(そばすいとん入) 200円

一品料理 200円・100円

(予約メニュー)

特別ランチ

御会食などにご利用ください
名物いくさしるこ付 1000円～

※その他 予約で合議・パーティ・会食などご相談いたします。お気軽にご相談下さい。

カフェメニュー

*ドリンク

甘酒(雑穀入) 300円

黒豆茶(小諸産黒豆使用) 300円

黒豆ブレンドコーヒー() 350円

国産たんぼぼコーヒー 300円

ハーブティ(3種類) 300円

紅茶(有機栽培茶葉) 300円

抹茶入緑茶 200円

自家製の「しそ」で作りました

生姜ジュース(地元産・自家製) 300円

生姜ソーダ 350円

生姜フロート 450円

りんごジュース(あかね・ふじ) 400円

小諸産かりんジュース 400円

*甘味・スイーツ

旬のジェラード 400円

立料ヨーグルト(+地元のジャム) 300円

☆いくさしるこ(そば茶・漬物付) 350円

★ケーキセット(ドリンク付) 450円

ドリンク/タンポポコーヒー、紅茶、緑茶、

ウーロン茶、生姜ジュース、よりお選びください。

※ドリンクどれでも2杯目は半額。

※高校生まで6.70歳以上の方はドリンク

100円引きサービス！(お申し出ください！)

名物・いくさしるこ 小諸に来たら一度は食べてくださいね！



エゴマの写真（日本えごまの会HPより）
いくさしるこ

★イクサ（エゴマ）ってなあに？

一般的には「エゴマ」と呼ばれるシソ科の植物で、「イクサ」は信州の東信地区での呼びかたです。いくさしるこはこのエゴマの実を汁に入れていきます。

★イクサ（エゴマ）で血液さらさらに！花粉症にも効果あり！

東南アジア原産のイクサは、ハーブのようなさわやかな香りです。fge いくさの実の脂の成分はαリノレン酸という多加不飽和脂肪酸で、体内で青いお魚と同じEPA、DHAに変わり、脳の活性化、血液サラサラ効果、花粉症やアレルギーの軽減等の効果があります。鉄分、カルシウムなどミネラルも多く含み、栄養が豊富です。

★いくさしるこから広げたい、地消→地産の輪

イクサ（エゴマ）や雑穀などは、昔はお米のつくりにくい場所でお年寄りが栽培していたようです。イクサは、昔はおはぎにまぶしたり、和え物に使っていましたが、近年はあまり食べられなくなってきて同時に栽培する農家も減ってしまいました。でも、エゴマや雑穀は有休農地でも栽培しやすく、作業が軽いので高齢者の農業に向いているようで、買ってさえもらえればつくりたい、という声も聞きます。私たちはもう一度、伝統的な健康食材（エゴマ、雑穀など）の消費を掘り起こすお手伝いをすることで、伝統食材の復権をめざしたいと考えています。ガーデンカフェでは、このイクサをはじめとする雑穀を積極的に利用したいと考えています。

「いくさしるこ」は、ガーデンの食のグループが、郷土の食材で小諸の名物を作ろうと、何年も研究して作り上げた味です。どうぞ、ゆっくりご賞味ください。

参考：日本えごまの会 <http://www.egoma.jp/>



週替わりランチ
618カロリー



さくら寿司

桜の香りのお寿司です。小諸市御牧ヶ原のおいしいお米に雑穀を入れた、食物繊維とミネラルいっぱいです。

鳥ひき肉のつくね

ごぼう入りで、とってもヘルシーです。

ほうれん草ときこの磯音あえ

北大井産の甘くておいしいほうれんそうです。

厚焼き卵

お吸い物（そばすいとん）

★ドリンク付き（お選びください）

タンポポコーヒー、紅茶、緑茶、しそジュース

…… プラスメニュー ……

■ ミニデザート 150円

長芋のきなこ団子

終了の場合は、シフォンケーキ

■ いくさしるこ 300円

小諸名物！いくさ（エゴマ）でつくった、健康しるこです。

小諸名物



達成目標7：情報伝達、宣伝のメディアを作成する

(成果)

「停車場ガーデン」の名称決定の支援、ロゴマーク作成を行った。



チラシを企画編集・デザインした。

ヘルシー&地場産にこだわった

ガーデンカフェ

*メニューは、季節でかわることがあります。

ドリンク

黒豆茶 (小諸産黒豆使用) / 国産たんぼぼコーヒ
ー / ハーブティ / 紅茶 (有機栽培茶葉) / レノジュ
ース (自家製) / 甘酒 (雑穀入) ... 300円
黒豆ブレンドコーヒ / 紫蘇ソーダ ... 350円
小諸産ジュース (りんご・かりん) ... 400円
レノフルーツ ... 450円

甘味・スイーツ

旬のジェラード 400円 / 信州ヨーグルト
300円 / ケーキセット (ドリンク付) 450円

ランチタイム 11:30~14:00

通替わりランチ 700円

停車場どんぶり 500円

★特別ランチできます。(予約)

新名物!

いくさしるこ 350円

信州の伝統的な健康食材のいくさ
(エゴマ)の汁と、卵が原の白
いものでつくりました。

地場のもの、手づくりのもの、集めました

こだわり市場

● **おいしいもの**

・地元女性グループや商店街の、
お菓子、パン、おやき、漬け物、
ジュース、雑穀、蜂蜜など、地
場の農産物加工品。

● **草花の苗**

・信州と周辺の山野草。
・小諸特産の多肉植物。
・手づくりの寄せ植え。

● **市民の手づくり品**

・ドライフラワーや押し花の作品。
・植物をモチーフにした手芸品。
・山野草の輪はがき、花の写真。

ガーデンハウスの営業案内

■ **営業日 木曜定休** (木曜が祭日の場合は前日休業)

* 祝日、桜まつり、連休、お盆は休まず営業

■ **営業時間 9:00~19:00**

10月~3月・18:00まで

ランチタイム 11:30~14:00

■ **花と緑の相談 (無料)**

毎週3回(水、金、日) 10時~16時 (相談無料)

園芸にかかわる様々な相談に、専門家がお答えします。

施設概要

施設所有者：小諸市

運営主体：NPO法人こもろの杜

(小諸市から指定管理者として3年契約で運営を受託)

敷地面積：1800㎡ 建物面積：124㎡

開園：平成21年4月

停車場ガーデン

〒384-0025 長野県小諸市相生町1-1-9

E-mail: house@t-garden.org

TEL&FAX 0267-24-2525

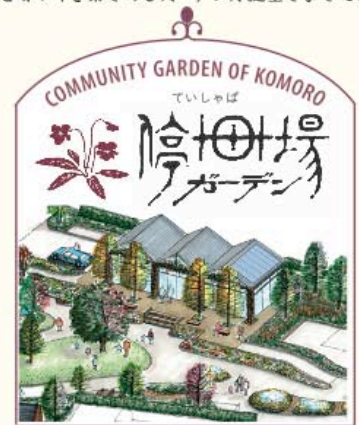
URL: http://www.t-garden.org

駐車場案内



- ① 車いす利用者専用駐車場2台
- ② 無料駐車場(10台) *北側工事までの間の利用
- ③ 無料駐車場(3台)
- ④ 30分無料、それ以降1時間100円(50台)

信州小諸の駅前に、300種の四季の草花と
地場の味を楽しめるガーデンが誕生しました!



【営業案内】

ガーデンカフェ
特産品、園芸販売
園芸相談
各種講座



ガーデン施設のご案内

テラスでお茶を飲みながら、懐古園の杜を背景とした四季の庭をお楽しみください。夕暮れ時もステキですよ。



コモロスマミレと香りの庭
香には、スミレやハーブが香ります。

高山植物のロックガーデン

市内飯綱山産の岩山に、様々な高山植物が咲きます。

コモロヤイベント

懐古園

フィールドフラワーの丘
(将来の整備までの間)



懐古園の杜に落ちる夕日



ガーデンカフェ

・健康志向、自然の味わいの飲み物、ケーキ、デザート。
・地元契約農家の農産品を使った旬のランチメニュー。



こだわり市場 (ショップ)

・地元のこだわりの農産加工品やお菓子、アイスなど。
・珍しい品種の鉢花、軽石や苔玉、園芸クラフト。

多肉植物などの温室

キッチンガーデン

ウォールガーデン
石の斜面を草花が飾っています。

ウェルカムガーデン
四季の花があふれる「花井戸」がお出迎え。

Illustration: T. Kawai

市民参加による花壇デザインの提案が、第19回緑のデザイン賞(国土交通大臣賞)を受賞。NPOが緑化助成をいただき、専門家チームに植栽等を依頼し、ボランティアの「こもろ花くらぶ」がお手伝いをしました。

【設計にかかわった主たる専門家】
ガーデニング-和久井通夫、河合嗣生、中村勝廣
造庭-鎌物、宮本忠長、甘利泉一、家島、青野隆三

講座・ボランティア案内

食を育む講座 (材料費等、実費ご負担ください)

- ・旬の農産物を使ったおやつ作り
- ・年中行事の郷土食
- ・旬の野菜を食べる講座
- ・旬の野菜、果物加工講習会

曜日未定。
ガーデンだより、HP等でお知らせします。

花と緑の講座 (内容により、受講料・実費負担あり)

- ・花と緑の学校 (第1、第4土曜の午前/無料)
- ・アート&クラフト講座 (不定期/そのつど広報します)

ガーデンボランティア (こもろ花くらぶ)

毎週金曜日、花壇の手入れをします。
午前の部 9時~11時 午後の部 13時~15時
★詳しくはHP・「ガーデンだより」をご覧ください。
★お申し込み・お問い合わせは、駐車場ガーデンまで。

● ガーデンの担い手紹介

この施設は、小諸市が「NPO法人こもろの杜」に運営を委託しています。4年前に市主催のアイデア会議でこの施設の案が出され、それを実現するために「花と緑」「こもろの味」にかかわりたい市民を公募して計画をつめながら、NPOが主体となり運営体制を固めました。

● 駐車場ガーデンのめざすもの (NPO法人 こもろの杜)

- 1. 小諸のまちを元気に!**
 - ・小諸駅前、市民や観光客が集まる魅力的な憩い&交流の場を生み出す。まちに人が流れるようにする。
 - ・夢のある市民参加型のコミュニティビジネスを創出す。
- 2. 花と緑でまちおこし**
 - ・多くの市民が楽しくガーデンづくりに参加してもらい、花と緑にかかわる人の輪を広める。
 - ・花と緑で、魅力的なまち&風景づくりの輪を広める。
- 3. 小諸の農と食を応援する**
 - ・小諸特産のおいしくて健康によい農産物の販路おこし、メニュー開発をし、広く紹介していく。
 - ・農産物加工にかかわる女性グループを応援する。
 - ・地産地消や食育を広める拠点となる。

ホームページを企画編集・デザインした。

個性あふれる植物・四季の美しいガーデンにおいでください!

COMMUNITY GARDEN OF KOMORO

信州小諸市 信州小諸市 信州小諸市

🏠 ガーデン案内 🏠 カフェ案内 🏠 こだわり市場 🏠 講座・イベント 🏠 この施設について

※新しいニュース 詳細>>

ガーデンがオープンしました!
来てくださいな

🌿 マダムこもろの草花と和食
ガーデンだより

🍴 信州小諸市 信州小諸市
こもろの味カフェ
今週のランチ

🌸 中村さんの
花と緑の相談所だより

信州小諸「駐車場ガーデン」

四季の異なる花の咲くガーデンで、小諸市ならではの味をお楽しみください。地域の特産品、のびのびとした風景も堪能しています。おのれを市民にぜひご提案しています! どうぞ遊びに来てください。

〒384-0025 長野県小諸市相生町1-1-8
TEL&FAX 0267-24-2525

📍 アクセス・地図・駐車場のご案内

📄 メールのお問い合わせ

〒384-0025 長野県小諸市相生町1-1-8 TEL&FAX 0267-24-2525

ガーデン／ホームページ構成案

H21.2.28 萩原

●基本的に内容を固定(うち●は先行) ◎更新、追加、入れ替えあり ▲おいおいつくるページ 作図

- 1 ◎トップページ (完成後にガーデンの写真にさしかえる)
- 2 ●ブログ NEWS! ニュースの枠 4月18日オープンです →入れ替え
→詳細案内 ★ダウンロード用チラシPDF入れられますか?
- 3 ●施設案内／アクセス／アクセスマップ、駐車場、住所・電話
●営業案内、施設概要 (イメージスケッチ)
●アクセス アクセスマップ、駐車場案内
●周辺施設案内(地図、名称→施設HPへリンク)
- 4 ●ガーデン、温室案内
- 5 ●あなたもガーデンづくりに参加しませんか? →「ガーデンづくりへの参加案内」にリンク
- 6 ●ブログ・今のガーデン。「例／こんな花が咲いています」
- 7 ●ガーデン、温室案内(コーナーと主な植物)
- 8 ◎四季のガーデン案内(▲1年の見頃カレンダーとクリックするとその頃の写真)
- 9 ●花と緑の相談所(営業の曜日、日時はトップに)
●主任相談員／中村さんの紹介、あいさつ(写真)
相談をうける内容、受け方(電話、ファックス、メールでもOK? /注意事項)
- 10 ●ブログ 相談内容紹介(何かQ&Aの概要をアップするかどうか? ブログでも可?)
あるいは、よくある「質問」として、中村さんのこれまでの手持ちデータからアップする?
- 11 ●カフェ案内／仮称(旬の地場産の食材、化学調味料無添加を基本に、体にやさしい味を提供)
- 12 ●ブログ・今週のランチ
◎カフェメニュー(写真、ねだん、うりポイント、販売時間帯)+売店でのごすぐたべられるもの
名物「いくさしるこ」
こだわり食材の紹介+売店で販売している場合は商品紹介
メニュー開発ものがたり(こもろ味づくりの会の紹介／高地さん、山内さん、花岡さん)
- 13 ●講座案内「花と緑の学校」「食を育む講座」
●講座の年間スケジュール 各講座の特色、講師紹介、参加費等
◎今月、来月の講座案内 くわしい内容紹介(おもしろそうなのはトップにタイトル表示したい)
- 14 ◎特別企画講座(トップにタイトルくらい表示したい)
- 15 ●こだわり市場 (委託販売も受け付けます!)
●商品の紹介 (主旨)小諸でとれた農産物のこだわりの加工品 園芸品 クラフト
商品の例 食 商品のこだわり→生産者、委託者の紹介(一事業者にリンク)
商品の例 園芸→生産者、委託者の紹介(一事業者にリンク)
商品の例 クラフト
- 16 ◎ネットショッピング
●委託販売をご希望の方に(詳しいおしらせ)
- 17 ●担い手紹介(運営体制図)
●NPOこもろの杜
●これまでの経緯
●pdf: 駅・大手門周辺まちづくり通信1～10
●pdf: H17 アイデア会議の報告書
●pdf: H18 緑のサポーター準備会の記録
●pdf: H19、20 市民ガーデン運営準備活動報告書
- 18 ●ガーデンづくりにかかわった人の紹介