



2021年度 第13期 2021.4.1～2022.3.31 事業計画書



NPO法人atamista

2021年度 NPO法人atamista 事業計画

1. 事業目標

VISION	アウトカム目標
2030年のATAMIを担う起業家を創出する 起業家が次々と生まれ育つエコシステムが形成されている	新規事業立ち上げ件数 累計18件(昨年度まで15件) メンター等のサポートコミュニティ 70名(昨年度56名)

1. 2030年の熱海を担う起業家を創出する

- 地域課題／社会課題解決を目指す新規事業の創出を支援する
- 短期の創業支援プログラム等により、新たなプレイヤーを発掘・育成する

2. 起業家が次々と生まれ育つエコシステムを形成する

- 創業支援プログラム等の卒業生・熱海の交流会を開催し事業者の横のつながりをつくり
- 起業家の発掘・育成だけでなく、企業も巻き込み、そのコミュニティ、そして支援者のネットワークづくりにも取り組む

3. 新たな支援手法を開発し、ステークホルダーを巻き込み実現する

- 起業家などのプレイヤーのファン・サポーターを増やすための新たな仕組みの開発を目指す
- それをステークホルダーの巻き込みを行い実現する。またそのための事業推進体制の再構築も行う

事業内容	インプット			アクティビティ		アウトプット
	スタッフ(人)	外部パートナー(人)	支出(千円)	実施タスク	数	受益対象者数
創業支援	2	株式会社machimori 合同会社TURNER(海と食の地域モデル事業)	18,357	創業支援プログラム等の開催 個別事業支援 起業家交流会の開催 海と食の地域モデルin熱海	1回 12ヶ月 2回 5回	10人 2社 40人 2,330人
視察受入	2	株式会社machimori	3,768	視察・講演	32回	参加者 300人

日本財団 助成事業 海と食の地域モデルin熱海(海と日本2021)

1. 事業目的

取り組みたい課題(現状はどうなっているのか?)

1. イカやマアジなど地域を代表する魚類が海洋環境変化により漁獲量が減少。加えてアジ類やソーダガツオ、サバなどの小型化。
2. アジ類などの漁獲量減少に加えて、アジ類やソーダガツオなど小型化しつつある魚の活用法がなく、一部廃棄している現状。
3. 地域の子供たちや市民が、漁獲量の減少、魚の小型化とそれに伴う廃棄の問題、原因である海洋環境変化について知らない。また課題に対する解決策は一部生まれつつあるものの、可視化・認知されていない。
4. 近年、観光客が増加し観光地としての人気回復しつつあるが、海を生かした観光(ツーリズム)コンテンツが不足している。

事業目的(中長期的、最終的にどうなってほしいか?)

【中長期(3年後を想定)】

1. 小型化の魚(以下、ATAminiFISH)のゼロ廃棄及び活用モデルが実現し、その一連の取り組みが地域の多様な人や事業者、団体の成功体験となっている。
2. ATAminiFISHを活用した、新しいツーリズム(観光)が生まれている。
3. ATAminiFISHを入りに、地域で「海」について体感して「海を知り、守り、共生・共創する」流れが生まれている。

【最終目的】

1. 熱海市民に限らず、観光客など熱海に関わる人たちの中で、海への愛着や海洋リテラシーが高まり、海洋リテラシー向上や海との共生のための取り組みが活発に生まれる街を目指す。
2. 海や海との共生・共創をキーワードにプレイヤー(関わる人たち)を育てながら、次世代に豊かで強い熱海(まち)につなげていく。

原因

- 熱海は定置網漁のため、意図せず小型化の魚がとれてしまう現状(小型化の魚をとらない選択が難しい)・小型化の魚に価格がつかない(についても非常に安価)ことや調理の難しさから、市場に出回らない。
- それゆえ、そもそも小型化の魚の廃棄の現状について、地域内外で知られていない。
- 蓄養など既にある熱海内の課題解決策や小型化の魚の活用法が、可視化・認知獲得できていない。

解決策

- 小型化の魚を「ATAminiFISH」と地域内外で共有しやすい名前をつけ認知を高め、背景にある廃棄や海の変化の理解につなげる。
- 小型化の魚について、子供向け体験や活用モデルの体験(蓄養)などを通して認知を高めるとともに、活用モデル・解決策自体の認知向上にもつなげる。
- 参加型イベント開催や広報活動を通じて情報発信をし、地域の子供や市民を巻き込む。
- 小型化の魚のメニュー開発や商品化を実施し、家庭や地域店舗・旅館などでの導入につなげる。

日本財団 助成事業 海と食の地域モデルin熱海(海と日本2021)

2. 事業内容と目標

③事業内容

1. キックオフイベント

- (1) 時期: 2021年7月
- (2) 場所: 静岡県熱海市
- (3) 参加者: 30名(小学生および保護者)
- (4) 内容: 子供向けに網代漁港にて小型化の魚を触って捌いてみる体験、蓄養現場で餌やり体験(7月のシーズンは稲田の予定)、なんで魚が「小型化」するのか。環境問題についての学習、熱海の漁業関係者やまちづくりリーダーのトークセッション(親向け)

2. メニュー開発

- (1) 時期: 2021年3月～
- (2) 内容: 小型化の魚を活用した、メニュー開発及び加工品サンプル開発を実施

3. 学校給食提供

- (1) 時期: 2021年10月
- (2) 場所: 静岡県熱海市
- (3) 参加者: 300名(熱海市内の子供や市民)
- (3) 内容: 小型化の魚を活用したメニューを考案し、学校給食での提供

4. 料理コンテスト、飲食店、旅館ホテル連携

- (1) 時期: 2021年10月
- (2) 場所: 静岡県熱海市
- (3) 参加者: 2000名(熱海市内の子供および市民、市外の料理好き、熱海を訪れる観光客)
- (4) 内容: 料理コンテストを実施し小型化の魚の活用方を検討、地域飲食店や旅館ホテルで提供 など

5. プロジェクト広報活動

- (1) 時期: 2021年3月～10月
- (2) 場所: 静岡県熱海市
- (3) 内容: SNS開設及び運用、Webサイト構築、PR業務他

③事業内容

1. キックオフイベント

- (1)
 - ・体験を通して、小型化の魚(ATAmiFiSH)の認知や興味関心を高める
 - ・事業者を越境した連携モデルを構築
- (2)
 - ・参加者の満足度: 80%以上(参加者アンケートにて調査)
 - ・参加者の「小型化の魚の現状や、海や環境への課題への理解」: 「できた(よくできた/大体できた)」と回答した人が80%以上

2. メニュー開発

- (1) メニュー化や加工品サンプルの実現
- (2)
 - ・プロダクトをSNS等で発信、実験的な販売までつなげる
 - ・メニュー化に伴い、小型化の魚における活用の配分を可視化する(現状、小型化の魚の活用法やその割合などが把握できていない)

3. 学校での給食連携

- (1) 小型化の魚(ATAmiFiSH)の認知や興味関心を高める
- (2) 参加者数: 300人以上、アンケート(当日実施)
「またATAmiFiSHを食べたい」と回答した人が70%以上

4. 料理コンテスト、飲食店、旅館ホテル連携

- (1)
 - ・小型化の魚(ATAmiFiSH)の認知や興味関心を高める
 - ・事業者を越境した連携モデルを構築
- (2) 参加者数: 2000人以上

5. プロジェクト広報活動

- (1)
 - ・小型化の魚(ATAmiFiSH)の認知や興味関心を高める
 - ・小型化の魚(ATAmiFiSH)のプロジェクトに関わる人材、団体を広げていく
- (2)
 - ・SNS開設及び定期的な更新(運用)
 - ・メディア露出を強化し、プロジェクト全体でメディア紹介、掲載(媒体転載も含む): 10回以上
 - ・プロジェクト全体で連携(協力)団体数: 15以上