

10 years anniversary



 そい・びんず
SOY BEANS
NPO法人 **そい・びんず**

目 次

NPO 法人 そい・びーんず 10 周年を迎えて	1
祝 辞	2
創立 10 周年に寄せて	3
挨拶	4
「そい・びーんず」設立 10 周年に寄せて	5
活動記録 (NPO 前)	6~8
活動記録 (NPO 後)	9~20
賛助会員企業広告	21~24
組織図・編集後記	25

NPO 法人 そい・びんず 10周年を迎えて

NPO 法人 そい・びんず

理事長 山本和広

私たち「NPO 法人そい・びんず」は、平成 31 年（2019 年）4 月 7 日で 10 周年を迎えました。

平成 20 年（2008 年）、野田商工会議所の食と観光部会が発展的解消し、できたのが「そい・びんず」です。

平成 28 年（2016 年）から微力ながら、理事長を拝命しております。

当初、私は食と観光部会ではなく、空き店舗部会に所属しチャレンジショップ事業やエコステーション事業を行っておりました。チャレンジショップ事業では、菅原靴店の店舗を借りその中を 7 店舗に分け、新規の事業者を募り応募してきた若い人達を応援し独り立ちさせるというものでした。なかなか難しいものでしたが、それでも何名かは卒業後、商店街へ店舗をだすこともできました。エコステーション事業では、米川文具さんの隣の店舗を借り、エコステーションとし、ペットボトルのリサイクル事業などをおこなってきました。どちらの事業でも箱をつくるものに関わってきました。そういう事もあり、食と観光部会は私とは無縁なところと思っておりました。

きっかけは醤油旬宴会だったと思います。キッコーマンさんの体育館の中でイベントをやるので、レイアウトを作成してほしいというものでした。

ちょうどその頃、食文化センターの平山所長が木製の醤油搾り機の複製を作成されて、それも展示させて頂きました。食に関するイベントは野田商工会議所青年部で多少やっていたので、やり方や手配等は、なんとなく自分たちでもできるものが何かはわかっていました。と、そのまま入会となりました。

そのような中で各種イベントでは、開催計画から現場への設置計画などを担当し、おこなってきました。

前理事長から引き継いで今までやってきておりますが、令和元年末から始まった新型コロナウイルス感染拡大が日本でも令和 2 年 2 月頃から本格化してきました。決まっていた事業も開催できず、会議もままならず 3 月には、過ぎしやすくなってきた時期に「春の野点」を、6 月には「NODA 産 FOOD フェスタ」と市役所 8 階を使用したの 1 日だけのビアホール「えだまめジャック 2」を計画しておりましたが、全て中止となりました。飲食を伴うイベント中心でのこの会ですので、今後どのような方向に行けるか難しい舵とりが必要となります。もともと、我々の事業は人を集め、皆に知ってもらふ事業が大多数である為、これからの事業計画は非常に難しいものとなってくる事は明白となっています。

これから私たち「そい・びんず」がどんなイベントをおこなっていくかを、注目ください。

現在、有志の会員と地元企業の 6 社より企業協賛を得て活動しております。会員や各企業の皆様に感謝の意を申し上げ、理事長の挨拶とさせていただきます。

祝 辞

野田市長 鈴木 有

このたび、特定非営利活動法人「そい・びーんず」が創立10周年を迎えられ、ここに記念誌が発刊されますことを、心よりお祝い申し上げます。

「そい・びーんず」におかれましては、調査研究やイベント、さらには啓発活動を通じて、地域社会の活性化を図るために様々な活動を展開され、本市の発展、振興にご貢献いただいておりますことに厚く御礼申し上げますとともに、これまでのご努力に敬意を表する次第であります。

中でも、野田市がえだまめ出荷量日本一になったことを契機に実施されました「えだまめ旬宴会」や、2014年から実施されております「NODA産フードフェスタ」につきましても、地元野田産の食材を中心とした地域ブランド商品の開発、育成に大きくご貢献いただいております。

また、野田市の伝統文化であります「醸造文化」につきましても、シンポジウムを開催されるなど、伝統ある「醸造文化」を後世に語り継ぐとともに、その良さを市内外に発信していただき、野田市の知名度アップにもつなげていただいております。

市といたしましても、商工業行政の充実のため、さらに連携を深め、努力や創意工夫に努める皆様方に対し支援してまいりたいと考えております。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、日本経済の先行きが不透明となっておりますが、今後におかれましても、野田独特の商品の発掘や地域住民との交流、対外的情報発信などを通じて、地場産業の発展のためにご尽力いただきますことをお願い申し上げます。

結びに、「そい・びーんず」のますますのご発展と皆様方のご健勝、ご活躍を心よりご祈念申し上げ、お祝いの挨拶といたします。

創立 10 周年に寄せて

野田商工会議所 会頭 茂 木 佐平治

NPO 法人そい・び一んずが創立 10 周年を迎えられましたことを心よりお祝い申し上げます。

NPO 法人そい・び一んずは野田商工会議所の中に組織されたまちづくり協議会「食と観光部会」から発展した形で現在活動されております。「食と観光部会」では平成 14 年に野田市の枝豆出荷量が全国 1 位になったことを契機に枝豆を観光資源として生かしたいとの思いから、「えだまめ旬宴会」を開催し、品種の異なる枝豆の食べ比べや枝豆を使った料理コンテストなどにより枝豆の魅力を発信してまいりました。私も市民会館の庭で開催された「えだまめ旬宴会」に参加させていただき、枝豆の食べ比べなどに、美味しく楽しく参加させて頂いたのを覚えております。

そい・び一んずに組織を移してからは醤油醸造業を中心に発展してきた野田市の『食』の魅力を内外に PR すべ〈「発酵文化シンポジウム」をはじめ「野田産 FOOD フェスタ」などの事業を行い野田市の食文化の発展に大いに貢献されてきております。山本理事長をはじめ関係者の方々のご努力に心より敬意を表するところでございます。

今後とも野田市の『食』を大いに盛り上げていただきますことを念願いたしますとともに貴会の益々のご発展を祈念申し上げ、お祝いの挨拶といたします。

挨拶

NPO法人 そい・びんず

前理事長 秦野 幹夫

特定非営利活動法人「そい・びんず」は私たちのまち・野田、その価値を高める運動をします。

中心市街地活性化事業や提案活動、「まめまめ料理コンテスト」「えだ豆旬宴会」「しょうゆ旬宴会」など野田の食材に焦点を当てたまちおこしイベント、等を行ってきた「まちづくり協議会」が、発展的に解消いたしました。

新しく立ち上げたNPO法人「そい・びんず」は、いくつかの実績を上げてきた協議会の事業を継承しつつ、さらに事業領域を広げて野田のまちの個性を創り出して行きます。そしてその成果を全国に発信し、野田のまちへの注目を高めます。

いま心ある地域社会は、どこへ行っても同じような「ファースト風土」的まちの景観から自立し、住民の知恵を集結してまちの魅力を創り出そうと、努力し始めました。政治や行政に頼ることなく、わたしたち市民の知恵で新たなソフトを作り出そうではありませんか。

幸い優れた人材を得て、取り敢えず「そい・びんず」が発足できました。

いまでも力を貸していただける会員を募集しています。あなたの時間、経験、専門知識、志の一部をご提供ください。

成果は野田のまちに引きつけられる人々の数で測っていきたいと考えています。

「そい・びんず」設立 10 周年に寄せて

(元発起人の一人・松本 伸一)

設立から 10 年、生まれ出る時期に、携わった者とし、感無量です。

先ずは心からお祝い申し上げます。会員の皆様方のご尽力にありがたく深く感謝致します。

ここで少し設立への歩みを、記憶から呼び戻して見ます。

「そい・びんず」設立の母体である「まちづくり協議会」(事務局・野田商工会議所)は、平成 12 年 6 月、国の施策「中心市街地活性化法」を受けて策定された「野田市中心市街地活性化基本計画」を推進する組織として誕生しました。

同協議会は「空き店舗部会」「本町通り活性化部会」「ポイントカード部会」を設置し、リーダー養成講座、チャレンジショップ事業、エコステーション事業等を展開致しました。

更に平成 15 年 12 月、協議会発足 3 年経過を機に「食と観光部会」を新たに設置、地場の食、食材等を通して観光の振興を図る事業を展開。まちづくりセミナー、えだまめ旬宴会、まめまめ料理コンテスト、しょうゆ旬宴会等のイベントを通して「野田ブランド」の開発、紹介、活性化を図ってきました。

イベントや運営には、服部学園の服部幸應校長、「おいしゅうございます」の岸朝子さん、多摩大学の望月照彦教授などのご指導、ご協力により当初の目的以上の成果を上げることが出来ました。

そこでかねてより、手続きを進めていた法人化が、平成 21 年 3 月 13 日付けをもって、堂本暁子千葉県知事より認証を受領致しました。

特定非営利活動法人「そい・びんず」の設立は、特定非営利活動促進法により認証されたものです。直ちに法務局にて登記を行い、正式に発足致しました。

この間、「そい・びんず」の理事長には毎日新聞の論説委員長を勤めた秦野幹夫氏を迎えることが出来、更に財政基盤をしっかりとさせるため、会員の会費はもちろんのこと、市内の企業、団体からも協賛金を頂きました。ありがたく深く感謝申し上げます。

山本和広理事長就任以降は私が記すまでもなく、食と発酵に関しての事業が目白押しです。

野田市のまちづくりのブランド化が進んでいるようです。設立 10 年を機にさらに多様な会員が入会し、事業の輪が広がることを願い、お祝いの言葉といたします。

2004年

平成16年

第1回 えだまめ旬宴会 まめまめ料理コンテスト



イベント名：第1回 えだまめ旬宴会
開催日時：2004年(平成16年)6月20日
開催場所：野田市市民会館(宏文苑)
募集人員：100名
特記事項：参加費 4,000円

イベント名：まめまめ料理コンテスト
開催日時：2004年(平成16年)7月24日～8月31日
開催場所：野田商工会議所
第1次審査：2004年(平成16年)9月22日
第2次審査：2004年(平成16年)10月9日

食と観光部会が、野田と関宿が合併した事で、えだまめ生産量が日本一となった事を記念し、始めました。

2005年

平成17年

第1回 しょうゆ旬宴会 第2回 えだまめ旬宴会



イベント名：第1回 しょうゆ旬宴会
開催日時：2005年(平成17年)10月23日
開催場所：キッコーマン文化体育館
募集人員：300名
特記事項：参加費3,000円

イベント名：第2回 えだまめ旬宴会
開催日時：2005年(平成17年)5月22日
開催場所：野田市市民会館(宏文苑)
募集人員：300名
特記事項：参加費3,000円

しょう油の日(10月1日・平成14年制定)に合わせ、「しょう油旬宴会」を企画し、開催しました。しょう油を使った料理、そば、パスタ、こしょうめし等、メニューは豊富でした。

2006年

平成18年

第2回 しょうゆ旬宴会

第3回 えだまめ旬宴会



イベント名：僕のニックネームつけて？

開催日時：2006年(平成18年)9月30日迄

特記事項：えだまめのEDY君となった

イベント名：第3回 えだまめ旬宴会

開催日時：2006年(平成18年)6月25日

開催場所：野田市市民会館(宏文苑)

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

イベント名：第2回 しょうゆ旬宴会

開催日時：2006年(平成18年)11月5日

開催場所：野田市市民会館

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

2007年

平成19年

第4回 えだまめ旬宴会

第3回 しょうゆ旬宴会



イベント名：第4回 えだまめ旬宴会

開催日時：2007年(平成19年)6月15日

開催場所：清水公園

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

イベント名：第3回 しょうゆ旬宴会

開催日時：2007年(平成19年)11月11日

開催場所：野田市市民会館

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

えだまめ親善大使として、王理恵さんが任命されました。

2008年

平成20年

第5回 えだまめ旬宴会

第5回 えだまめ旬宴会

2008年6月8日(日)
野田清木公園松林広場
参加費1,000円(税込)
1,000名募集

清水公園の新緑の林間の会場で、約1千名と大勢の参加をえて催されました。えだ豆親善大使を委嘱した王理恵さんが、「えだ豆は体に良く元気にしてくれます。きょうは一緒に楽しみましょう」とあいさつされました。

パフォーマンスでは、えだ豆王子の児島啓介さんのショー、大空輝海さんのサルサえだ豆賛歌、野田商工会議所女性会のみなさんの、サンバとえだ豆体操が繰り広げられました。

王理恵さんとえだ豆王子が市内三郷の根本農園でえだ豆の種まきを体験しました。

野田商工会議所女性会のみなさん

イベント名：第5回 えだまめ旬宴会
開催日時：2008年(平成20年)6月8日
開催場所：清水公園
募集人員：1,000名
特記事項：参加費3,000円

イベント名：第5回 えだまめ旬宴会

開催日時：2008年(平成20年)6月8日

開催場所：清水公園

募集人員：1,000名

特記事項：参加費3,000円

王理恵さんが第5回えだまめ旬宴会に登場。また、えだ豆王子の小島啓介さん、大空輝海さんのショーもおこないました。

今回は1,000人の希望者を募り、開催しました。

十分に用意した枝豆ですが、その場で食べずに持ち帰る方が多数いた為に供給が足りなくなっていました。



2009年

平成21年

第6回 えだまめ旬宴会

南相馬市NPO法人

はらまち交流センター視察会開催

この年3月、NPO法人「そい・びんず」が発足、その初回の主催。6月初旬のこの日、天候は奇跡的なほどの快晴に恵まれました。清水公園の森林に1千名近い来場者を経て、新緑の会場は素敵な交流の場となりました。金乗院の加藤住職によるえだ豆感謝祭で始められ、王 理恵さんと児島啓介さんのトークショー、試食&展示即売会など、催しは多彩に行われました。地元・清水高校の生徒さんと職員20名余が笑顔で協力して下さいました。とはいえ、用意したえだ豆が不足し、提供の仕方でも来場の一部の方々よりご不満をいただくなど、反省点を生じてしまい残念でした。そこで、開設の「そい・びんず」のホームページに、お詫びの記事を掲載するなどしました。

清水公園のみなさん、清水高校のみなさん、安藤 啓介、のりこ、ジョーさん

NPO法人「そい・びんず」



イベント名：第6回 えだまめ旬宴会

開催日時：2009年(平成21年)6月7日

開催場所：清水公園

募集人員：1,000名

特記事項：参加費3,000円

イベント名：レンタサイクル事業

開催日時：2009年(平成21年)11月14日～

イベント名：南相馬市田舎暮らし体験会

開催日時：2010年(平成22年)2月6日～8日

他のNPOを見ておこうと福島県南相馬市のNPO法人はらまち交流センターを視察しました。

3月にNPOとして正式認可されました。第6回えだまめ旬宴会は、昨年同様に清水公園で1,000名規模で開催しました。

2010年

平成22年

第7回 えだまめ旬宴会

リキュール「まめなのだ」、本格焼酎「湯あがり娘」の 開発・販売

イベント名：第7回 えだまめ旬宴会
開催日時：2010年(平成22年)7月19日
開催場所：野田市市民会館
募集人員：300名
特記事項：参加費3,000円

第7回えだまめ旬宴会では、須藤本家の協力を得てえだ豆の焼酎をつくり、これをお披露目しました。
 えだ豆親善大使は、王 理恵さんから、新井晴みさんへバトンタッチされました。
 メインはゆかたファッションショーでした。



2011年

平成23年

第8回 えだまめ旬宴会

レンタサイクルと醤油を

NPO法人はらまち交流センターへ譲渡

前年と同じく市民会館日本庭園で、開催日も同時期に実施。「スーパークールピズ、アロハ！エダマメ」と銘打って企画されました。この日、薄曇りで午前中はやや涼しかったものの、午後は暑くなりました。魅惑のハワイアン「フラショー」、恒例のえだ豆ライブと踊りなど、特に女性の皆さんが元気いっぱい盛り上がり、楽しいひと時が持たれました。開催の4ヶ月前に東日本大震災があり、交流先の被災地へのメッセージフラッグに、入り口脇のテントで来場者に寄せ書きをしていただきました。

フラショー
島崎あさみを中心
被災の子供たちも踊りに参加
松田隆
伊藤あゆみを中心
トリコロレコメスタンプ

NPO法人 せい・ごーんず

2010年、前日福島県浜通りには珍しい大雪が降った2月6日、南相馬市を訪れました。同市のNPO法人「はらまち交流サポートセンター」の事業と活躍の状況を視察するためでした。2泊3日の交流を懇切に企画し、ご案内頂いたことついでのように感じます。何とか野田にもお越しいただきお礼を申し上げねば、と考えていたとき、2011年3月11日東日本大震災が起こりました。住民の方々はいくつかの避難先に行かれ、門馬理事長を始めとするNPOメンバーの被災の状況やご苦労を、(有)販売企画研究所の東山雅広氏を通じてお伺いしておりました。このたびは住民の方々も少し落ち着かれ、町にお帰りになったとのこと。この機会に少しでもお役に立ちたいと存じ、ささやかな支援品をお届けすることになりました。まず、先の「えだまめ旬宴会」に参加された方々に寄せ書きをしていただいた「折復興・南相馬市」の大きな重ね紙。不便なところにある仮設住宅からの足としての自転車6台、そしてキッコマンさまからご協力いただいた生醤油車上便600本。以上3点をそい・びんずメンバー4名、仲介の労をとっていただいた東山雅広氏共々、10月6日(木)に持参しました。門馬造二理事長、箱崎俊一事務局長にお渡し、理事長よりお礼の言葉をいただきました。福島県の地元紙「福島民報」「福島民友」の取材もありました。寄せ書きは「道の駅南相馬」に掲示されたとのこと、写真が送られてきました。贈呈式の写真と、新聞記事、掲示された寄せ書きの写真を添えてご報告とします。南相馬市の一日も早い復興をお祈りいたします。

福島民報 2011年10月8日 福島民友 2011年10月8日

NPO法人 せい・ごーんず

イベント名：第8回 えだまめ旬宴会

開催日時：2011年(平成23年)7月23日

開催場所：野田市市民会館

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

イベント名：被災地支援

開催日時：2010年(平成22年)10月6日

開催場所：南相馬市



3月11日に東日本大震災が起きました。NPOの設立時に伺った、NPOはらまち交流センターへ、当会で製作したレンタル自転車を譲渡する事にし、キッコマンさんの協力も得て、醤油も一緒に届けました。

2012年

平成24年

第9回 えだまめ旬宴会

第9回 えだまめ旬宴会

前年に引き続き市民会館日本庭園で、やはり梅雨明け時期に催されました。当日はやや涼しい日となりましたが、本場のハワイよりアロハ・アカデミーのカラニ師を迎え、野田の名産「えだ豆」を、種(と)れたて、茹でたてを賞味しつつ、魅惑のハワイアン「フラショー」を楽しみました。また、各社協賛による各種の飲み物、多数の協力店の盛り沢山の食べ物を、皆さんたっぷりと堪能されました。この模様は、コアラTVにより取材をされ、放送されました。

1 毎食食べる えだ豆
2 本場のハワイよりアロハ・アカデミーのカラニ師を迎え、野田の名産「えだ豆」を、種(と)れたて、茹でたてを賞味しつつ、魅惑のハワイアン「フラショー」を楽しみました。
3 各社協賛による各種の飲み物、多数の協力店の盛り沢山の食べ物を、皆さんたっぷりと堪能されました。
4 この模様は、コアラTVにより取材をされ、放送されました。

2012年7月21日(土) 18:00~20:00
野田市市民会館 日本庭園 日本庭園
www.koala-tv.com

フラショー1 フラショー2 フラショー3

INPO 主入 - せい・ローンズ

イベント名：第9回 えだまめ旬宴会

開催日時：2012年(平成24年)7月21日

開催場所：野田市市民会館

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

昨年のイベントに諸事情で来日できなかったアロハ・アカデミーのカラニ師を迎えリベンジ開催をおこないました。



2013年

平成25年

第10回 えだまめ旬宴会

えだまめ旬宴会パネル展

SOY BEANS

第10回 えだまめ旬宴会

第10回えだまめ旬宴会を平成25年7月20日に盛況のなか、実施する事ができました。これも皆様のおかげとっております。

第10回目を迎えたこの会を最終回とし、新井靖み・えだ豆親善大使や児玉啓介えだ豆王子をはじめ、ヴァイオリニストのはなしまなおみさん、アントニオ・斎藤さん、ピアノの石川容子さんなどの演奏という趣向を加え、また同じく市民会館内のつどいの間に於いて、えだまめ旬宴会10周年記念パネル展も同時に行いました。これにより、野田のえだ豆の認知度を高め、ブランド化を進めるべく普及促進ができたかと思えます。まだまだNPO法人として力不足でございますので、他の催しの際にも、是非御力添えをお願いしたいと思います。



会場の様子
えだ豆王子のパフォーマンス
トリコロレ・コメスタバンドと仲間達の歌と踊り
親善副理事長の挨拶「また逢う日まで」

NPO法人 えい・がんず

SOY BEANS

えだまめ旬宴会

10周年記念パネル展を開催

第1回「えだまめ旬宴会」は平成16年（2004年）開催。以来毎年実施し、平成25年に10周年となりました。主催は、平成20年までは野田まちづくり協議会（食と観光部会）、同21年からは「そい・びんず」となりました。関連の各種の取り組みを含めたこの10年間の活動を記念し、パネル展を開催しました。

□野田市役所 1F ふれあいギャラリー
平成25年6月12日（水）～18日（火）8:30～18:00



□野田市市民会館 市民つどいの間
平成25年7月20日（土）13:30～18:00

NPO法人 えい・がんず

イベント名：第10回 えだまめ旬宴会

開催日時：2013年(平成25年)7月20日

開催場所：野田市市民会館

募集人員：300名

特記事項：参加費3,000円

イベント名：10周年記念パネル展

開催日時：2013年(平成25年)

6月12日～18日

開催場所：野田市役所ふれあいギャラリー

開催日時：2013年(平成25年)7月20日

開催場所：野田市市民会館 市民つどいの間



10回目を迎える「えだまめ旬宴会」を、これを最後にする事としました。

これを記念し、今まで行ってきたイベントのパネル展を、市役所1階のギャラリーと市民会館でおこないました。



2014年

平成26年

都市農村共生・対流の促進に係る取組活動(1年目)
第1回 発酵文化シンポジウム開催
第1回 NODA産FOODフェスタ開催
第1回 おもてなしの会開催「和食」



イベント名：発酵文化シンポジウム

開催日時：2014年11月2日

開催場所：三井ガーデンホテル柏の葉

募集人員：300名

イベント名：NODA産FOODフェスタ

開催日時：2014年(平成26年)11月16日

開催場所：清水公園第3駐車場

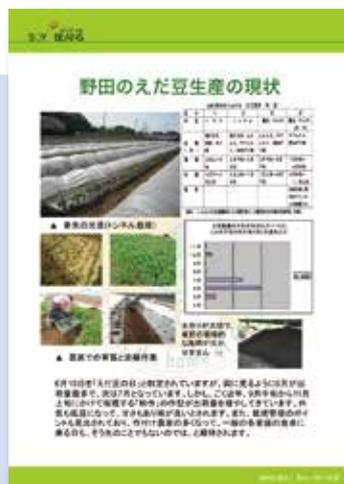
参加者：12,000名

イベント名：おもてなしの会 和食

開催日時：2014年(平成26年)

開催場所：料亭 泉亭

募集人員：34名



この年より、第1から第3までの事業部制としました。

第1事業部では、「発酵文化シンポジウム」を開催し、マッハ文朱氏の記念講演とパネリストによるディスカッションをおこないました。

その後は東葛地域にあるレストランの協力を得て、全店舗の実食食べ歩きをおこないました。

第2事業部は「NODA産FOODフェスタ」を新事業として、そい・びんずの活動報告パネル展示をすることで共催とし、始めました。

第3事業部は「おもてなしの会」と称し、テーブルマナーの勉強会を実食しながら行うというものを始めました。第1回目は「和食」としました。

都市農村共生・対流の促進に係る取組活動1年目として第1事業部の中に7チームをつくり(1. 発酵・醸造、2. 農地の有効活用、3. 地域食材・調味料、4. 見学者受入、5. 農業マップ、6. 食育、7. レシピ)の担当者を決め、各チームで取組を進めていきました。



2015年

平成27年

都市農村共生・対流の促進に係る取組活動(2年目)
第2回 発酵文化シンポジウム開催
第2回 NODA産FOODフェスタ開催
第2回 おもてなしの会開催「洋食」
「農」と「発酵」の街歩きバスツアー



イベント名：第2回 おもてなしの会「洋食」
開催日時：平成27年2月8日
開催場所：ホテルグランポア・ポヌール
募集人員：31名

イベント名：第2回 NODA産FOODフェスタ
開催日時：平成27年11月15日
開催場所：清水公園第3駐車場
参加者：9,000名



イベント名：第2回 発酵文化シンポジウム
開催日時：平成27年10月4日
開催場所：三井ガーデンホテル柏の葉
募集人員：300名

イベント名：「農」と「発酵」の街歩きバスツアー
開催日時：平成27年11月12日
開催場所：野田～流山
募集人員：20名



第1事業部は第2回発酵文化シンポジウムを開催しました。キッコーマン総合病院の久保田芳郎院長による基調講演「日本一おいしい病院食」に学ぶ健康づくりとパネルディスカッション、試食会でした。

第2事業部は第2回のNODA産FOODフェスタを開催しました。朝から雨でしたが、天候の回復により来客は伸びていき9,000名ほどの来場者となりました。



第3事業部は、洋食のマナー教室をおこないました。都市農村共生・対流の促進に係る取組活動2年目として、2. 農地の有効活用で尾崎小を対象に体験収穫、3. 地域食材・調味料で窪田味噌醤油(株)で機能性食材の検討、4. 見学者の受入では「農と発酵の街歩きバスツアー」を開催し、20名の参加者でおこなった。キッコーマンの御用蔵の見学、流山キッコーマンでの見学とDVD鑑賞、コメ・スタでの昼食と勉強会でした。6. 食育では、子供向けに食育セミナーを4回おこないました。

2016年

平成28年

都市農村共生・対流の促進に係る取組活動(3年目)
第3回 NODA産FOODフェスタ開催
第3回 おもてなしの会開催「中国料理」
第一事業部 三河研修旅行

第3回 NODA産FOODフェスタ

第3回 NODA産FOODフェスタを平成28年11月13日(日)9時より開催いたしました。会場は昨年と同じ清水公園花ファンタジア駐車場で、コンテスト出店者数は26店舗、PR出店の18店舗を含め42店舗の出店となりました。今回のテーマは「野田をまるごと食いつくせ!」天候にも恵まれ来場者数は15,000人を超えました。常連についても初回よりは分厚して行えたと思います。新発売のえだまめ塩サイダーも好評で、全部で360本程度売れました。次の4回目の開催には、そい・びーんずブースもより強化し、いろいろなものを発信していけたらと思います。

2016年11月13日開催
AM9:00~PM3:30開催
会場:清水公園 花ファンタジア駐車場
http://taberu-noda.com

そい・びーんず販売ブース 来場者 15,000人 市長挨拶

NPO法人 そい・びーんず

おもてなしの会

第3弾!いまさら聞けない中国料理の美しい食べ方
中国料理を、キレイに食べるためのマナーを身につけよう!

和食・洋食と続き、第3弾の開催となった中国料理のマナー講座を「醤油」にて2月22日11時30分より開催しました。ランチタイムを利用し、前菜からデザートまでのフルコースの提供、お土産付き(醤油製・月餅2個)という内容のもと講師の 若下直子 先生をお招きし、食事をしながらの細かい中国料理のマナー指導が行われました。「中国料理にもマナーがあるのか」又は「こういうシチュエーションの時にどうするのか」という実生活で役立つ方から、「社内でもマナー研修を行っているが、それでも現場で知らないが故の恥ずかしい思いをした為、仕事にも役立つと思い参加をした」という現役のキャビンアテンダントの方まで幅広い年齢層の方々に参加を頂けました。また、今回の料理に関しては、「醤油」の久山料理長にメニュー構成を考慮してもらい、四大中国料理(北京・上海・広東・四川)を詰め込みました。お箸を駆使しなくては食べられないコース料理となり、テーブルからは「おいしい、美味しい」という声が続ぎ絶えませんでした。そして、一番最後には久山料理長ならではの中国料理のマナーや伝統なども教えて頂けた事で、より有意義な3時間のマナー講座となりました。

理事 若下直子
若下直子の朗読指導
司会進行の 細田真穂氏
真鍋仁世講師
久山料理長の講
会場の様子

NPO法人 そい・びーんず

イベント名: 第3回 NODA産FOODフェスタ
開催日時: 平成28年11月13日
開催場所: 清水公園第3駐車場
参加者: 15,000名

イベント名: 第3回 おもてなしの会「中国料理」
開催日時: 平成29年2月22日
開催場所: コメスタ内醬香
募集人員: 30名

イベント名: 第一事業部 三河研修旅行
参加者: 10名
小川浩団長とする研修旅行をおこないました



都市農村共生・対流の促進に係る取組活動(3年目)で、石川 秀勇氏(故人・元会員)が資料のまとめをおこないました。

(1. 発酵・醸造は来年のシンポジウムで検討、2. 農地の有効活用は小学生向けの収穫体験、3. 地域食材・調味料は販売できるか検討をする、4. 見学者の受入は学校との協議、5. 農業マップはプリントと電子版をつくりHPにのせる、6. 食育はキッズセミナーを検討、7. レシピは3と一緒にやっていく)

第1事業部では3回目のシンポジウムは大きな形をやっていきたいという事で検討を始めました。まず最初に三河地区(武豊・半田・常滑・碧南)の醸造会社をめぐる研修旅行をおこないました。

第2事業部は第3回NODA産FOODフェスタを開催しました。天気も良く、15,000名の来場者がありました。

第3事業部はおもてなしの会で、第3回目となる今回は中国料理となりました。和食から始まり、前回の洋食、今回の中国料理と、一連のマナー教室も一区切りと考えました。

2017年

平成29年

第3回 発酵文化シンポジウム開催
第4回 NODA産FOODフェスタ開催
アート・グルメ&ミュゼットの日開催
第一事業部 能登発酵研修旅行



イベント名：第3回 発酵シンポジウム開催

開催日時：平成29年11月12日

開催場所：キッコーマン野田本社

募集人員：300名

特記事項：農林水産大臣 齋藤健氏登壇

イベント名：第4回 NODA産 FOODフェスタ開催

開催日時：平成29年9月10日

開催場所：清水公園第3駐車場

参加者：約10,000人

イベント名：アート・グルメ&ミュゼットの日

開催日時：平成30年3月9日

開催場所：野田市内

募集人員：30名

イベント名：第一事業部 能登発酵研修旅行

参加者：15名

金沢大学宇野文夫教授を講師とする発酵研修旅行をおこないました



第4回目となるフードフェスタは、9月の開催としました。好天に恵まれ大勢の市民が訪れました。そい・びんずのブースでも「えだまめサイダー」と「醤油コーラ」を販売し、完売しました。

第一グループのシンポジウムも、今回は3回目となり、キッコーマン本社での開催となりました。現職農林水産大臣が来られるという事で、セキュリティ対策とし、入場者のカバンの中をあらためさせて頂くなどピリピリした中で始まりました。茂木友三郎名誉会長の基調講演、「分とく山」の野崎洋光氏の講演、パネルディスカッションのあと、農林水産大臣の齋藤 健氏、流山市長の井崎義治氏、野田市長の鈴木 有氏の挨拶をいただきました。

おもてなしの会では、「アート・グルメ&ミュゼットの一日」と題し、野田市の中にある「美しいもの」「おいしいもの」「素敵な音」を楽しむイベントを開催いたしました。郷土博物館、茂木本家美術館、鳩聚苑での美術鑑賞とコメ・スタのお弁当ランチ、そしてここにMiyackさんのアコーディオンによるミニ演奏会と、盛りだくさんな贅沢なイベントとなり、参加された方には大変よろこばれました。



2018年

平成30年

第5回 NODA産FOODフェスタ開催
市役所えだまめジャック開催
食の祭典 in 清水公園
第一事業部 小豆島研修旅行



イベント名：第5回 NODA産 FOODフェスタ

開催日時：平成30年11月18日
開催場所：清水公園第3駐車場
特記事項：もえのあずき登場
参加者：約10,000名



イベント名：市役所えだまめジャック開催

開催日時：平成30年6月22日
開催場所：野田市役所
募集人員：110名



イベント名：食の祭典 in 清水公園～桜花絢爛～

開催日時：平成31年3月16日
開催場所：清水公園内バーベキュー会場
募集人員：150名
特記事項：「分とく山」野崎洋光氏講演・実技指導



イベント名：第一事業部 小豆島研修旅行

参加者：7名
研修旅行のコーディネートを東京農大 館博教授にお願いし、1泊2日のオリーブと醸造の旅でした



野田市役所の8階会議室は、以前食堂でした。厨房施設があり、天候に左右されない集食施設という事で、これを使わない手は無いであろうと、野田市と折衝し、1日だけの「ピアホール」を開催できる事となりました。展望のよい市役所8階から、気持ちよく晴れた6月の夕暮れ時に楽しい時間を過ごす事ができました。
生演奏は、スペースのいらぬMiyackck氏のアコーディオン演奏としました。
第5回NODA産FOODフェスタでは、もえのあずき氏を呼び、会場内の全ての飲食店のメニューを食べてもらい、その中でどこが一番おいしかったかを決めてもらいました。
おもてなしの会では「食の祭典 in 清水公園」を開催しました。これは清水公園のエントランスゾーンの新規オープンに合わせて開催したもので、「分とく山」の野崎洋光氏をお迎えし、講演と、バーベキューの実技指導をおこなっていただきました。
また、この時にオリジナルで作ってもらった「BBQソース」は、後日製品化し清水公園内でも販売する事になりました。

2019年

平成31年・令和元年

第6回 NODA産FOODフェスタ開催
会員の為の10周年記念行事
春の野点中止
第一事業部 木曽研修旅行

第6回 NODA FOOD フェスタ

2019 10/27 開催 9:00~15:00

第6回 NODA 産 FOOD フェスタ

「蔵の会」産物ワンダザ

野田産食材を使った料理が勢揃い!

今年は「発酵」がテーマ

会場：花みずの森公園

第6回目を迎えた今回は特別審査員に地元企業の窪田味噌醤油さん、キノエネ醤油さんをお呼びしました。窪田味噌醤油さんの窪田味噌、キノエネ醤油さんの白しょうゆをコンテスト出店者には趣向をこらしてもらいメニュー考案していただきました。来場者にも野田の風物をこらした料理を喜んでいただけたと思います。そい・びんずブースでは、パネル展示を行いました。当日は台風後の影響やイベントの重なり等もあり来場者数が昨年より少なかったのが残念です。当日、お手伝いいただいたスタッフの皆様、ご協力ありがとうございました

コンテスト結果
フード部門
最優秀賞 「野田味噌醤油」
優秀賞 「おっせんず・ハルタンズ・白しょうゆ株式会社」
特別賞 窪田味噌醤油
最優秀賞 POLEO BARCEL 「発酵キャラメルアップルソーダ」
優秀賞 ぽんず屋 「隣の発酵もろそばハスの賞ちまき」
キノエネ醤油賞
最優秀賞 窪田味噌醤油 「動物性しょうゆ酢ドレッシング」
優秀賞 隣の串焼 「おっせんず・ハルタンズ・白しょうゆ株式会社」

「蔵の会」ブース、食文化、和食
熱心な交流
園芸の長編
おらら様
松本製法・発酵
松本製法・発酵の知り合い
とらとら
先着券
女性陣

NPO法人 そい・びんず

「NPO 法人そい・びんず 10周年記念事業」 川越散策研修会

まだ開催されていない時代は平成7年2月28日、「そい・びんず」が中心として設立してから10周年を迎えた事を記念し、会員の為の記念事業を開催いたしました。内容としては、川越のまちづくりをとおこしている「蔵の会」というNPO法人の設立から現在までの経緯を聞き、その後は活動の記録である雑誌を読み一通り読み、資料した資料を聞くものでした。後半は終了後は川越の街歩き「川越散策」にて日本の伝統芸能に触れ、園芸を履くとともに、懇話しました。また、バスの中で先代の理事長から設立時の苦労話を聞き、10周年記念誌づくりの準備に参りました。ぜひ会員の為の記念事業かというところまでの方々の参加は非常に喜んで入ってもらえるのを第一にやってきました。おかげで川越散策まで来て頂くことになりました。イベント終了後はお土産を頂いた後、お土産を頂いたお土産がメインで来て頂くようにやりましたが、これでいいかなどは聞いてお聞きしました。「自分たちで楽しく集まれるNPOではないか」と「川越散策の活動に活かせるか」とも考えながらの事業となりました。この事業に参加された方が、自分たちの次の事業に活かせるようにしたいと思います。

「蔵の会」ブース、食文化、和食
熱心な交流
園芸の長編
おらら様
松本製法・発酵
松本製法・発酵の知り合い
とらとら
先着券
女性陣

NPO法人 そい・びんず

イベント名：第6回 NODA産 FOODフェスタ

開催日時：令和元年10月27日
開催場所：清水公園第3駐車場
参加者：約6,000名



イベント名：川越散策研修会

開催日時：令和元年7月25日
開催場所：川越市
募集人員：会員全員(参加者16名)



イベント名：第一事業部 木曽研修旅行

東京農大 館博教授のコーディネートで木曽 福島の醸造所をめぐりました
参加者：10名



川越散策研修会では、他団体との話ができた事は貴重であったと思います。

また、「蔵の会」とさんの街歩きの途中の醤油屋さんでは、当会会員の 館博 教授の教え子である事を言われ立寄る事としました。

古い蔵と日本の伝統芸能を満喫した一日となりました。

2020年

令和2年

第2回市役所えだまめジャック中止
第7回NODA産FOODフェスタ中止
第一事業部 和歌山研修旅行中止

- ・2019年(平成31年・令和元年)の事業のパネル化検討
- ・会員募集パンフレットの作成と野田市への補助金申請
- ・10周年記念誌検討
- ・令和2年3月から会議会場が閉鎖

2021年

令和3年

- ・会議の開催6回
- ・2019年(平成31年・令和元年)の事業のパネル作成
- ・10周年記念誌検討

2022年

令和4年

- ・会議の開催5回
- ・10周年記念誌検討

2023年

令和5年

- ・10周年記念誌配布

2019年末から始まった「新型コロナウイルス感染症」が、日本でも2020年1月に日本に寄港した大型観光客船の中から発見されそれからは、皆様のご存じの通り、世界的な流行になりました。2020年(令和2年)3月に計画をしていた、おもてなしの会の「春の野点」は中止という事となりました。その次の年の計画はするものの、実働せずに中止に追い込まれていきました。

その後の感染拡大も止まらず、2021年(令和3年)2022年(令和4年)の活動は、ほとんどできない状態でした。この10周年記念誌の打合せもできず、2020年に発行できずに2023年(令和5年)の発行となる事をご容赦願いたいと思います。



あ、しぼりたて。
が、いつでも新鮮。

「生しょうゆ」の「生」って何？

って思ってたけど、そうか、これなんだあ。

フレッシュな味わいに、素材がぐんと引きたつ感じ。

その秘密は、火入れをしない非加熱製法から生まれた

鮮やかな色、おだやかな香り、さらりとしつつか豊かなうまみ。

そして、開けてからも鮮度をキープする、密封ボトル。

一滴ずつ使えて、最後の一滴まで新鮮。

いつもの料理がほら、ひとつ上の味になる。

いつでも新鮮[®]

しぼりたて生しょうゆ



キッコーマンお客様相談センター 0120-120-358

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

笑顔が
実る
場所



SHIMIZU KOUEN

自然とともに

花ファンタジア

ボニー牧場

キャンプ場

フィールド
アスレチック

2022年リニューアルオープン!
アクアベンチャー



清水公園
SHIMIZU KOUEN

株式会社 千秋社

〒278-0043 千葉県野田市清水 906

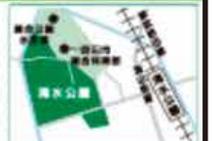
04-7125-3030

公式ホームページはこちら

清水公園

検索

www.shimizu-kouen.com





野田ガス株式会社

TEL.04-7125-0101

あなたのそばに、
野田ガス

総武物流 **SOBU** LOGISTICS 株式会社

迅速に・丁寧に・安全に
お客様へまごころを届けます



●住所：千葉県野田市野田236

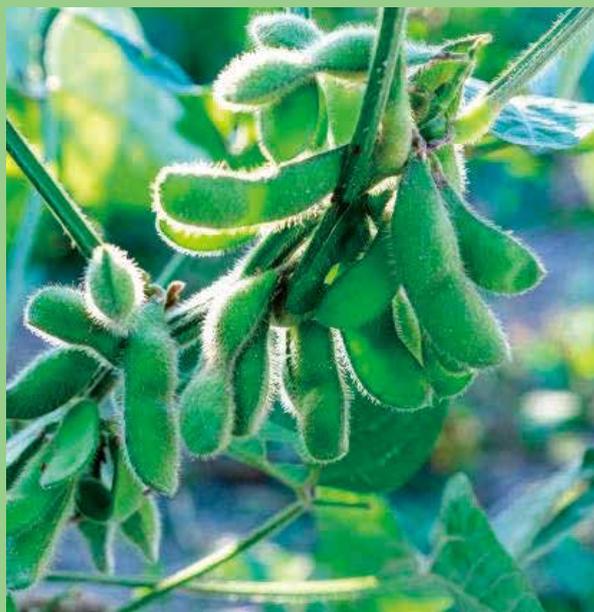
●TEL：04-7125-5151 ●FAX：04-7125-5157

●H P： <https://www.sobulogistics.com/about/>

皆さまに愛される
JAとして
これからも
農業と食の文化を
守ります

ちば東葛農業協同組合
代表理事組合長 高橋 一雄
〈本店〉

千葉県柏市高田 362 番地
TEL04-7140-2215(代)



 **キノエネ醤油株式会社**



千葉県野田市中野台157
☎04-7125-2151



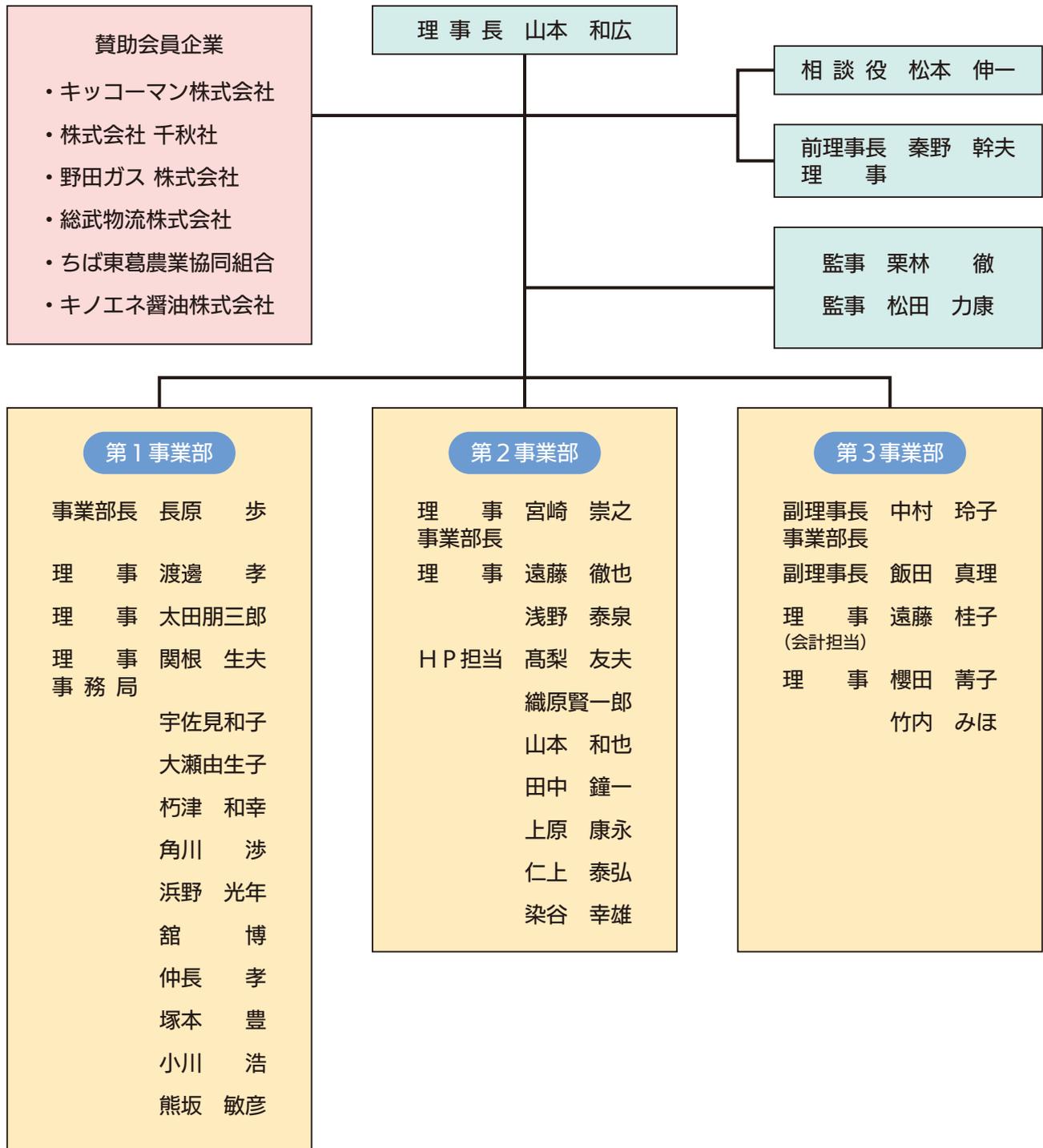
ホームページ

天保元年（1830年）創業
2020年に「事務所兼主屋」と「旧火入れ場及び変電室」が、国の登録有形文化財に認定されるなど、歴史を持つ醤油醸造メーカーです



KINOENE.OFFICIAL2

組 織 図



編 集 後 記

2009年(平成21年)にNPOとして認可されました「そい・びーんず」は、野田商工会議所の「食と観光部会」が前身でした。お陰様で、2019年(平成31年)で10周年を迎えました。その年の夏を過ぎてから、いわゆる新型コロナウイルス感染症が発生し、世界を混沌の渦に巻き込みました。我々の活動は人を集め、味わってもらい、楽しんでもらうものである為、イベントの開催をする事はできなくなりました。そして、この冊子の編集作業も止まりました。

やっと、少しずつ経済活動が動き出してきました。この記念誌が、これまでの活動記録として、足跡になればと思います。また、今後の地域発展の為の資料となればと思います。

NPO 法人そい・びーんずの設立に関わった方々、賛助会員の各社様、そしてメンバーの方々に御礼をすると共に関係各位の皆様には、引き続きご支援・ご協力を戴きますようお願い申し上げます、編集後記とさせていただきます。

thanks a lot, all the members!