

100年先の未来を見据えて

# Jリーグ×地域密着

鹿児島ユナイテッド ホームスタジアム  
白波スタジアム

日本プロサッカーリーグ、Jリーグでは「シャレン」と呼ばれる活動が広がりをみせている。

これは、「社会連携活動」の略で、Jリーグ・Jクラブと地域の人・企業団体・自治体・学校等の地域社会との連携した活動が広がっている。

Jリーグに所属しているクラブは、J1からJ3を含めて、全部で57クラブあり、そのすべてが何かしらの形で地域との交流を深めている。

クラブ内に農業部を立ち上げ農業の普及推進に取り組むクラブもあれば、ホームタウンのシェアサイクルの普及、自殺防止の啓発活動、小学校へのプログラミング教育の普及事業など、その活動内容はクラブによって異なり、種類は多岐にわたる。

ここでは、そんな地域密着の活動に積極的な2つのクラブを紹介する。



## 日本サッカー、Jリーグだけじゃない

JリーグにはJ1、J2、J3と3つのカテゴリーが存在し、その最高峰がJ1リーグとなり18チーム（2021年は新型コロナの影響で20チーム）が属する。

J3の下にはJFL（日本フットボールリーグ）があり、ここで好成績を残したうえでホームスタジアムや練習場などの環境を整えたクラブにJリーグへの参入が認められる。

JFL所属のクラブでもシャレンをはじめとした活動は積極的におこなわれている。

例えば福島のいわきFCは、クラブハウスと商業施設を一体化。カフェやスポーツ用品店などを一般の人も気軽に利用できるようにし、多くの市民に愛されるクラブへと成長した。

いわきFCは今季のJFLの結果を受けてJリーグへの新規参入が決定。シャレンはサッカー界、そして社会全体に大きな刺激を与えている。



# ガイナレ鳥取

## 地方でひろげるつながり

ホームスタジアムのひとつ、チュウブ YAJIN スタジアム（上）とスタジアムで遊ぶ子どもたち（下）。



オンラインにて開催された「つながる食堂」の実際の様子。

（画像左上、黄枠内が内間さん）

### INTERVIEW

まず伺ったのは、シャレンのコンセプトについて。Jリーグでは「Jリーグ百年構想」という地域に根差すための計画があるが、地域リーグ時代に起こした「復活！公園遊び」などの活動は、Jリーグからの働きかけによるものではなかったという。「地域の一員として、大きなマネタイズよりも、長く地域に応援されたり愛されたり、そういうクラブとして在り続けたい」と野口さん。

「ShibaFull」を興したきっかけについても、「スタジアムの周辺に耕作放棄地がたくさんありまして、芝生に関連した事業をおこなうスポンサー企業様の提案から始まりました」と話す。自分たちで練習場やスタジアムの芝生の管理をおこなっており、そのノウハウを生かした生産事業になっていくという。

「つながる食堂」をはじめとした子ども食堂の支援に関しては、「（県の感染状況もあって）そこまで影響を受けることもなく、通常営業になるスピードも早かった」と内間さん。そのため、連携を取りながら支援を継続しているそう。

新しい事業に臨むにあたっての最初のハードルというのが、「まずガイナレを知ってもらおうこと」だという。ただ活動を幅広くおこなってきた中で、野口さんは「今まで活動してきた方とはより深く、そこから横に広がっていますね」と、人道的な広がりについても言及されていた。あくまで市民クラブとして地域に関わり続けることで、試合の勝敗、成績に関わらない支援をもらえるようになったそう。

最後に我々若者に向けてのメッセージを伺ったところ、「皆さんの『幸せ』にJリーグが関わっているように、一緒に作っていききたい」と野口さん。



「ShibaFull」で実際に作られた芝は、こうして束となって出荷される。

内間さんからは、「SDGsという地球規模の問題に対する危機感を、サッカーをきっかけにして知ってほしい。そしてサッカーという発信力をぜひ使ってほしい」という言葉をいただいた。百年、その先にもガイナレは、鳥取に、そして多くのサッカーファンに愛されつづけると、そう思えた。

「復活！公園遊び」の実際の様子。（2015年9月撮影）

毎年積極的なシャレンを見せるのが、現在J3リーグに所属するガイナレ鳥取だ。

サッカー日本代表がワールドカップ初出場を決めたことでも有名な「野人」こと岡野雅行氏が代表取締役GMに就任して以降、その知名度と積極的な活動の展開により、注目され続けている。

地域リーグに所属していた時代から続けている、公園で遊ぶことの少なかった子どもたちと選手が一緒に遊べる「復活！公園遊び」をはじめ、県内の耕作放棄地を活用し芝を生産、販売するプロジェクト「ShibaFull」や、鳥取の美しい自然を守る環境保全活動「ちゅらふる」、外国人選手獲得のためのクラウドファンディングで、返礼品に地元ブランド食材を用意し県産品のPRに取り組み「YAJINプロジェクト」などの多くの活動が生まれ、その活動の多くが継続しておこなわれている。

このコロナ禍でも新たな活動を模索中で、練習がおこなえない夜にスタジアムを一般開放し、市民の憩いの場として提供する「夜宴スタジアム」、子ども食堂に通えない子どもたちの「孤食」解消のため、選手と子どもたちをオンラインでつなぎ、一緒にご飯を食べる「つながる食堂」といった活動が新たに生まれた。

そんなガイナレのどの活動をとっても、やはり根底にあるのは「地域のため」。数々のシャレンはどんな意図を持って生まれ、どんな変化をもたらしたのか。ホームタウン事業部の野口功さんと内間安路さんにお話を伺った。

# 鹿児島ユナイテッド FC



## ユニフォーム作りで革新

### PRIDE OF KAGOSHIMA



### 2021 TOP TEAM UNIFORM



2021年の1st、2ndユニフォーム。

左が1stユニフォーム、右が2ndユニフォームとなり、主に1stユニフォームが着用される。

九州最南端、鹿児島県に本拠地を置く、J3リーグ所属の鹿児島ユナイテッド。このクラブでは2021シーズン、Jクラブのみならず、プロサッカークラブにおいて極めて画期的な方法でユニフォームを製作した。

通常プロサッカークラブは、スポーツメーカーとサプライヤー契約を結び、ユニフォームやスパイクなどの提供を受ける。

しかし鹿児島は、Jリーグクラブでは初となる自社ブランド「ANGUA(アングア)」を立ち上げ、メーカーに頼ることなく、独自にユニフォームを製作、受注、販売した。

サッカー、Jリーグというコンテンツを活かし、こだわりぬいて作り上げたユニフォーム。

ユニフォームの売り上げはコロナ禍のイベントの人数制限などで各クラブが軒並み数字を落とす中、鹿児島はユニフォームの販売だけで見ればなんと前年の約2倍にまで増加。販売からわずか2週間で前年の数字を上回ったという。

そんなユニフォーム販売が大きな話題を集め、各種メディアで取り上げられるようになった。その活動は厳しい状況の続くサッカー界、Jリーグに新たな風を吹かせた。

このユニフォームによって、地域との関わり方にも大きな変化が生じたという。今回、実際にユニフォーム製作に携わった企画事業部の杉本和樹さんから、ユニフォーム製作の経緯やそれによる変化等についてお話を伺った。



「UNITED FRIDAY」では、飲食店や水族館をはじめ、公共機関や地元ラジオ局まで広がりを見せている。

### INTERVIEW

まず伺ったのはユニフォームを独自に製作することになったきっかけについて。

大きな理由としては2つ、まずはユニフォームを安価で提供したいということ。通常だとユニフォームは、広告宣伝費、輸送費などに加え、サプライヤーの契約料などもかさんで、どうしても1万〜2万円での提供が主流だ。

そんな中、鹿児島は、独自のユニフォーム製作によってそのサプライヤー契約料を削減。企業努力によって、レプリカユニフォーム(日常使用向けのユニフォーム)に至っては税抜6000円という破格の値段で販売。Jクラブの中でも随一の安さを実現できたという。

さらにデザインへのこだわりにも強い思いがあった。もっと鹿児島らしさが存分に出的オリジナルデザインにこだわり、鹿児島にまつわるさまざまなものから案を出したという。桜島やさつまいもなど、地元の名所や名産品から着想を得た様々なアイデアの中から、復刻35周年を迎えた薩摩切子の『切子ダイヤモンド』に決定した。

製作の一連の工程にあたってみると、「やはりそれに伴う手間や、各所との調整は大変だった」と話す。

それでも、販売してみていると「感じたのは、鹿児島のサポーターからはもちろんのこと、他クラブのサポーターからも多く

の反応があったことだという。「安く買えるのがうらやましい」「うちでもやればいいの」という声をとてもいただいた」と杉本さんは続ける。

試合ではもちろんのこと、県内の各所でユニフォームを着てもらおう「UNITED FRIDAY」を皮切りに、試合の有無に関わらずユニフォームを着ている人を多く見かけるようになったことが、最も大きく変わった点だという。

また、ユニフォームが話題を集めたことで、ユニフォームをモチーフにしたグッズの展開や、県内で配布するチラシの背景などでクラブのデザインに統一感が出た。そうしたことで、いい空気感で地域とより密接に関われるきっかけになったという。

今後の目標について伺ったところ、「クラブだけでなく、関連業者さんなどとも一体となって作っていったら」と話す。

より地域に密着したユニフォームで、次のステージを目指す。

1試合のみ着用された3rdユニフォーム。鹿児島県の県木「カイコウズ」の花がモチーフとなっている。



試合前のロッカールーム。来季はどんなユニフォームで、我々を驚かせてくれるのだろうか。



# 結びつく場所

〜こども食堂で育くまれる縁〜

現在、5000カ所以上で開催されている、こども食堂。その多くは、自治体が公民館等を利用して開催している。しかし、中には飲食店を運営しながら、こども食堂を開催する人達がいる。

焼鳥とあて巻き居酒屋大悟 東京都  
呑CHINAじん 神奈川県  
古民家カフェ藍 埼玉県  
Café Oeuf. 千葉県



第2の家のような存在に

呑 CHINA じん (旧店名・呑処じん)

〒 231-0064  
 神奈川県横浜市中区野毛町3丁目125  
 営業時間：月火木金 15:00～0:00 土日：13:00～0:00  
 「まん延防止等重点措置」適用期間中は、12:00～21:00  
 定休日：水曜日  
 TEL：045-512-4370



『呑処じん』の外観。

こども食堂の案内看板。



こども食堂のメニュー  
中華丼。

『呑処じん』のメニュー  
冷やし餃子。



『呑処じん』の店内。

家族の生活の中に

焼鳥とあて巻き 居酒屋大悟

〒 185-0024  
 東京都国分寺市泉町3丁目37-25 1階  
 営業時間：平日 16:00～1:00 土日：13:00～1:00  
 「まん延防止等重点措置」適用期間中は、13:00～21:00  
 TEL：042-349-6236



『焼鳥とあて巻き 居酒屋大悟』西国分寺店の外観。『焼鳥とあて巻き 居酒屋大悟』のスタッフの皆さん。



①『おむすびだいご』の案内。②『居酒屋大悟』のメニュー。③こども用お食事券の掲示板。④「茶リティー」のポスター。

東京都国分寺市にあり、JR中央本線と武蔵野線の2路線が乗り入れる西国分寺駅から徒歩1分の好立地にある『焼鳥とあて巻き 居酒屋大悟』西国分寺店は、2021年9月にオープンしたばかり。こども用お食事券や一杯頼むごとに50円を寄付できるお茶ハイ「茶リティー」を注文することで、お客さんも一緒にこども食堂に参加ができ、こども食堂は毎日開催されている。

神奈川県横浜市の桜木町駅から徒歩3分の居酒屋『呑処じん』は、2020年6月にオープン。こども食堂は同年9月より、月・火・木・金の週4日、16時から18時まで開催している。小学生以下から小・中・高校生は無料、同伴の大人は300円で、店長の田宮賢一さんが作る、温かくておいしい食事を食べることができている。こども食堂のメニューは週替わりとなっていて、野菜中心のワンプレートは栄養、ボリューム満点。毎週月曜日はカレーライスの日だそう。

こども食堂を始めようと思ったきっかけを株式会社大将、飲食部門担当・加藤宏一さんに伺うと、「共働きの親の助けにもなれて、地域貢献もできるから。『呑処じん』は株式会社大将の店舗のひとつですが、会長が地域密着型ということにこだわりをもっているんです」と答えてくれた。また、「バランスの良い食事を提供したいという想いから、ワンプレートで提供している」とのことで、子どもたちにとって第2の家のような存在でありたいという想いがあるそう。

こども食堂を始めるにあたっては、お店の近くにある本町小学校に650枚ものチラシを配布し、周知してもらった。また、「町内会のこども食堂を下見して、しっかり準備したうえで始めた」という。お店の前には大きな看板が立てられているので、通りすがりでもすぐに存在を知ることができる。利用する人からは、「助かります」という感謝の声が多数寄せられているそう。

また、「この場所で子どもの頃の思い出を作りたい」との想いで、お店の建材にもこだわっている。床や柱もすべて本物の木材を利用したお店は、とても明るく、「家族の生活の中に『大悟』があればいいな」というコバさんの想いが詰まっていた。

活動を開始したそう。

居酒屋でこども食堂を開催する理由を聞くと、「自分自身が地方出身で、子育てを周りに頼れない大変さを知っているから。子育てに少しでも協力ができる場所があったらいいの」と思い、こども食堂の活動を始めました」と語ってくれたのは、「コバさん」こと、同店のブランドディレクター・小林敬史さん。『大悟』は家族で行けるお店を目指していて、その中でこども食堂も同時に運営できれば」と、提案して活動を開始したそう。

ゾロ目の日にこども食堂を開催

Café Oeuf.

〒 274-0063

千葉県船橋市習志野台 5 丁目 7-16

営業時間：平日 9:30 ~ 20:00 土日祝：9:30 ~ 18:00

定休日：不定期

TEL：047-462-1360

豊かな時間をつくりたい

古民家カフェ 藍

〒 336-0931

埼玉県さいたま市緑区原山 3 丁目 20-9

営業時間：9:00 ~ 17:00

定休日：火曜日

TEL：048-789-7340



①『Café Oeuf.』の店内席。②『Café Oeuf.』の外観。③店内のメニュー表。④ランチセット。

①『古民家カフェ 藍』の外観。②オーナー KAO さん。③『さいたま子ども食堂』でのボランティアスタッフの様子。④『さいたま子ども食堂』のお弁当。

千葉県船橋市習志野台で普段はカフェを営業し、2016年から月に一度ゾロ目の日に、子どもは無料、親子300円、大人500円でこども食堂を開催している。現在カフェの定休日は不定期で、行く際には事前にお店に電話をして確認していただきたい。ランチセットのガレットはドリンクとサラダ、クレープがついて約1500円で、とてもリーズナブル。

「長期休暇後の子ども達がやせ細った姿を見て、現状をどうにかしたいと思い、手探り状態で地域の方と一緒に始めました。船橋市では初めてのこども食堂でした」と語ってくれたのは店長の伊藤由佳さん。まだ給食のない新学期1週目の4月4日に始めたことがきっかけで、2回目以降もゾロ目の日が『キタナラこども食堂』の開催日となったそう。『タウン誌やテレビ局に取材をお願いして周知してもらい、初めてこども食堂を開いた時には50人ほどの人が来てくれました』と当時を振り返ってくれた。

こども食堂では、「地域の方々やフードバンクから寄付してもらったものを中心に食事を作っている」そうで、コロナ禍以前は2時間で60人ほどの人が集まったこともあるそう。もともと食事後に寛いでもらうために近所の公民館の和室を借りており、2020年の下半期からは調理実習室も借りて調理もしている。公民館が借りられないときは、お弁当の配布になる。「こども食堂は子どもたちに食事をさせることがメインではなくて、拠り所としての機能、誰かと食べられる関係が求められている」と、伊藤さんは答えてくれた。

浦和駅東口発のバスで10分の住宅地に位置する『古民家カフェ 藍』は、6年前から、こども食堂を開始。現在は、月2回土曜日に開催している。また、こども食堂とは別に、月曜日は食、水曜日は陶芸または英語、金曜日は学習支援等を14時から17時にかけて開催しており、申し込みはNPO法人チアーズで受け付けている。

店内には、建築士であり、陶芸家でもある、KAOさんこと、本間香さんが作った陶芸品が展示されていて、実際に購入することも可能。また、食事も陶器の食器でいただける。

こども食堂を始めたきっかけを伺うと、「8人きょうだいの長女で貧乏だった。食事はそうめんだけ、焼きそばだけということもあったけれど、会話が長い家庭で時間が豊かだったの」とKAOさん。子どもが一人で食事をすることがなく、豊かな時間をつくりたい、との想いで始めたそう。

『さいたま子ども食堂』ではプラスチックの器をいっさい使わない」と教えてくれたKAOさん。『古民家カフェ 藍』で使われる器と同じ陶器のものを使用しているそう。あえて、割れてしまう陶器を使うのには理由があった。そこには、「陶器は大事なもので、割ったら悲しいから大切に使うって教えてあげる、そういう子育てができれば良いよね」とKAOさんの想いが込められていた。

取材日、実際にこども食堂のボランティアにも参加させていただいた。この日はケンタッキーフライドチキンを使った、『古民家カフェ 藍』特製のお弁当に加え、浦和駅前にある『居酒屋若大将』から20個のお弁当を提供。家族分のお弁当とわかめスープに、ちりめんじゃこ、生わかめ、カレーの素等多数の食材が配られた。また、折り紙や昔懐かしいおもちゃも多数あり、おもちゃを選ぶ子どもの顔はとても楽しそうだった。

# コロナ禍をバネにパワー

# アップ！ 地方銘菓の今

## れんこんチップス→れんこん玉



25g  
410円(税込)



36g (8個入り)  
378円(税込)

「れんこんチップス」は、スライスしたれんこんを風味をそこなわないように味付けをして素揚げした山口県岩国市の池本食品が製造する名産品。あっさりとした塩味で、パリパリとした食感が特徴だ。しかし、コロナ禍でのフードロスにより廃棄が増えてしまった。そこでれんこんをたっぷりすりおろし、米粉と一緒に丸めて作られたクッキーである「れんこん玉」が新たに開発された。1粒の大きさは直径2.5センチほどで、味は「プレーン」「ココア」「チーズ」の3種類。岩国れんこんのチップをふんだんに使っているだけあって、サクサクの中にれんこんの「カリカリ」感がいいアクセントになっている。

全国各地でお土産や伝統的なお菓子として人気のある銘菓。新型コロナウイルスの蔓延により、業界全体の売上げが大幅に減少した中、新たな形に進化して売上げを伸ばした銘菓を4つ紹介。

## 柿羊羹→フロマージュテリース



1本竹容器入り15591080円(税込)



8切入3800円(税込)

「柿羊羹」は1838年に堂上蜂屋柿の濃密な甘味に注目して作られた岐阜県大垣市の和菓子。トロリとした甘味としっとりとした食感が人気の羊羹で、御菓子つちやの代表銘菓だ。そして新たなターゲットである女性向けに開発されたのが「フロマージュテリース」。フランス産とデンマーク産の2種のクリームチーズを使用した濃厚でコクのあるなめらかなチーズケーキで、自分へのご褒美として買ってほしいというコンセプトがある。

## 家でもできる！ れんこん玉の作り方！

- れんこんは1本まるまる！！**  
カットするとおいしさのポイントが別れてしまうため、1本まるまる使用し、旨味を逃さない。
- 水分は追加しない！！**  
れんこんの旨味を最大限生かすために、水分の追加はせずに、れんこんの水分だけで生地をつぶし、練りこんでいく。
- 人の手を使って丁寧に！**  
練り上げた生地は必ず人の手によって確認する。そして蒸し器に。このひと手間が、おいしさに繋がるのだそう。
- 完成！！**  
蒸しあがった生地を、人の手によって食べやすい大きさに調節して完成。



## めんべい→めんべいお絵かきキット



プレーン(2枚×8袋)480円(税込)



540円(税込)

「めんべい」は博多土産として非常に人気がある一品だ。パリパリと何枚でも食べられる食感と、ほどよい辛味と魚介の旨味が特徴で、ついやみつきになり何枚も食べてしまう。そんな定番商品のコロナ禍での売上減対策として出されたのが「めんべいお絵かきキット」。今まではお土産として売り出していた「めんべい」を、お家でも楽しんでもらおうという思いがきっかけになっている。生地の上に特製のチョコソースでお絵かきをして、世界にひとつだけの「めんべい」を手軽に作る事ができる銘菓の進化形だ。