



**第32回社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」
in 京都府京丹波町**



Agenda

#1

クラダシチャレンジとは

#2

8日間のスケジュール

#3

活動報告

#4

参加者の声

#5

事後報告会

#1. クラダシチャレンジとは

#1. 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは

社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは

フードロス問題や地方創生に興味関心のある学生が日本全国の地域・農家へインターンとして訪れ、作物の収穫支援や現地での交流を通して一次産業や地域経済の活性化について考える取り組みです。参加学生の旅費・交通費や現地での滞在費、食費等は、地域経済の活性化と社会発展に寄与するために設立した「クラダシ基金」から支援しています。

クラダシチャレンジ実施の目的

活動中: 収穫したものをKuradashiのサイト上で販売することで、新たな収益を生み出し、経済面で地方・農家を支えます。さらに、学生が現地を訪れることで町に活気をもたらし、地域の魅力をSNS等で発信することでさらなる発展のパワーに繋がります。

活動後: 学生が自治体や農家の方1人1人の温かみに触れ、地方・農業の魅力を体感することで、将来のキャリア選択を通して地域に貢献しようという意識が芽生えます。

#1. 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは クラダシ基金の概要

地域経済の活性化と社会発展に寄与するために
設立された支援金制度「クラダシ基金」



地方創生事業・フードバンク支援事業・教育事業・
食のサステナビリティ研究会の社会貢献活動に充てられます。

クラダシ基金とは

クラダシ自らが社会貢献活動を行うために
創設した基金で、ソーシャルグッドマーケット
「Kuradashi」上における支援先の1つです。

地域創生事業やフードバンク支援事業、教
育事業、食のサステナビリティ研究会の社
会貢献活動に活用しています。

▼参考URL

クラダシ基金について

: <https://www.kuradashi.jp/fund>

#1. 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは 「クラダシチャレンジ」の目的: 地域経済の活性化

① 地域や一次産業の活性化

京都府京丹波町は丹波栗や黒豆の他にも、のどかな田園風景や年間 300万人が訪れる道の駅など、様々な魅力がありますが、人口減少や高齢化に伴う労働力不足、若年人口の減少などが懸念されています。クラダシチャレンジを通して学生が作業を手伝い、商品を Kuradashiで販売することで、**農家さんの新たな収入を生み出すほか、その地域の魅力を全国に広めることで、地域や一次産業の活性化に貢献します。**

② 地方の関係人口の増加に貢献、若者を呼び地域振興に

地元の方から見たら当たり前風景でも、都心にいる学生から見ればとても価値のあるものに見え、**地元の商品や土地に誇りを持つことができます。**そして、SNS等を利用して地方の魅力を発信することで、**地方の関係人口の増加を図ることができます。**



③ 地域の特産品の購買促進に

京丹波町とても自然豊かな町で、クラチャレで収穫した丹波栗の他にも、丹波牛や黒豆などの特産品が有名です。そのような素晴らしい魅力を、活動を通して PRすることで、**購買促進・観光客の増加を図ることができます。**



第32回 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」 in 京都府京丹波町

- 活動内容:①丹波栗の収穫・選果・梱包
 - ②京丹波町役場の方との意見交換
 - ③現地観光
 - ④SNS等を利用した地方の魅力発信
- 開催期間:2023年10月3日～10月10日
- 参加人数:6人
- 実施企業:株式会社クラダシ (クラダシ基金にて運営)

#1. 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは 京都府京丹波町クラダシチャレンジの概要

【京丹波 とは】



京丹波町
きょうたんばちょう

(地域商社京丹波HPより)

京都府の中部に位置する町で、人口は12,760人(2023年11月末調べ)です。

京の都の天皇の元へ献上する食材を生産する町として栄え、歴史ある食の町として知られています。
黒大豆、小豆、丹波栗、松茸などが特産品です。



2021年10月に、京丹波町、積水ハウス、クラダシの3者が「京丹波町におけるSDGsの推進に係る食品ロス削減および特産品のPRに向けた連携協定」を締結しました。

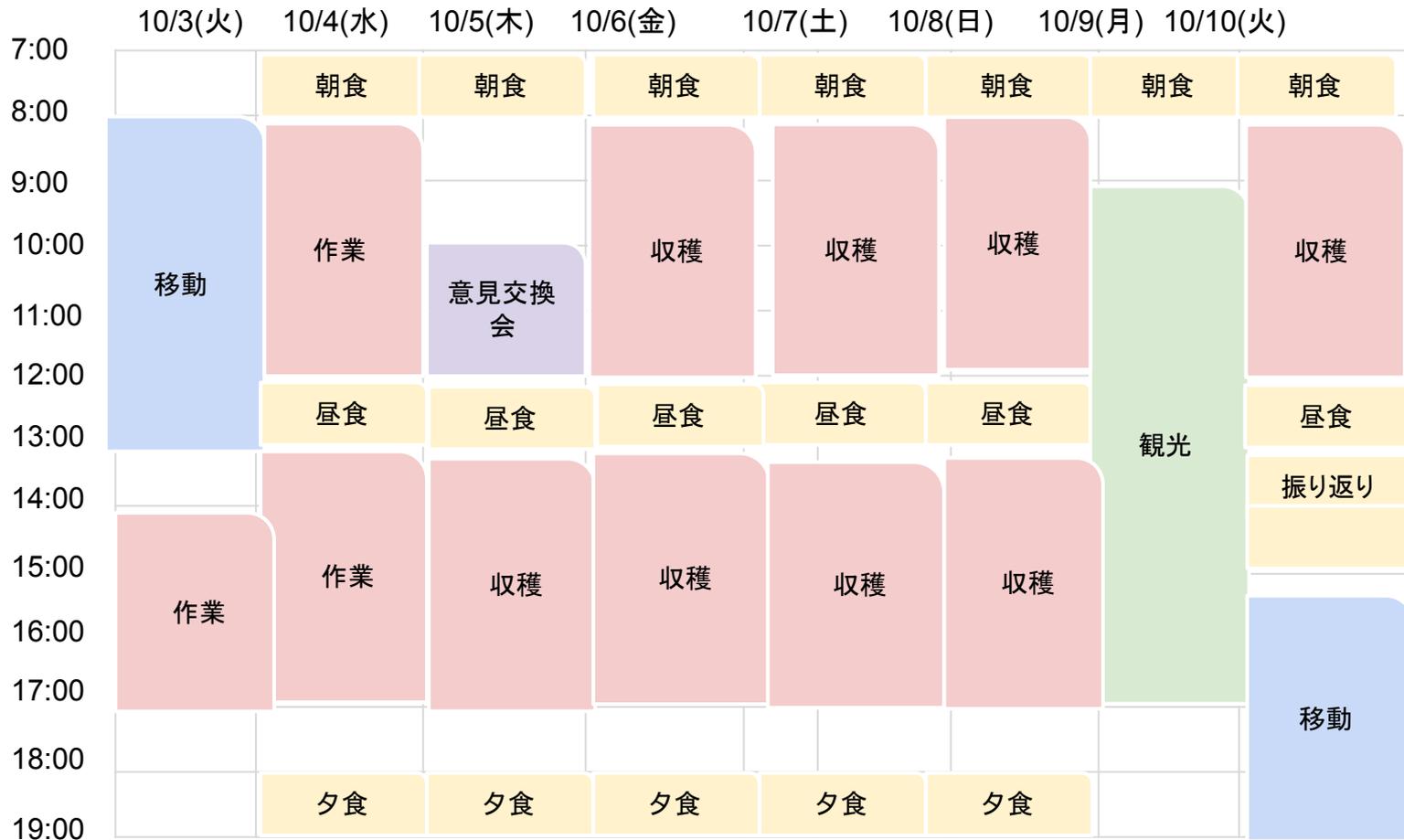
2021年10月には黒枝豆の収穫を行うクラダシチャレンジを行っており、京丹波町でのクラチャレの実施は昨年引き続き3度目となります。

▼連携協定について詳しくはこちら

<https://corp.kuradashi.jp/news/21-10-08/>

#2. 8日間のスケジュール

● #1. 7日間のスケジュール



#3. 活動報告

農作業

@丹波農園

栗拾いや選果・出荷作業を行いました。

ゴルフボールほどの栗の大きさに驚くと同時に、作業のしんどさを実感しました。

特に栗拾いは大変で、丹波農園は土地が広く一区画栗拾いが終わっても、別の場所には多くの栗が落ちているため、終わりが見えない状況とはまさにこのことだと感じました。



意見交換会

京丹波町役場で行われた意見交換会では、「京丹波町の魅力や課題」「今後、京丹波町がどのようになっていけば良いのか」などについて意見交換を行いました。出身地の異なる大学生6名、立場の異なる関係者の皆さんとお話することで、普段とは異なる視点で地方創生について考えることができ、貴重な体験になりました。



観光

観光では琴滝に行きました。緑が豊かな場所を抜けると想像以上に大きな滝があり、マイナスイオンを感じられる素敵な場所でした。お昼は地野菜の天ぷら付き蕎麦を食べました。万願寺とうがらしや金時にんじん、大きな丹波しめじの天ぷらは絶品でした。また、サービスエリアで売っている黒豆きなこソフトはメンバー全員のお気に入りです。最終日は天候に恵まれ、きれいな朝日や虹を見ることができました。



#4. 参加者の声

#4.参加者の声①

出向いたからこそ分かる丹波町の優しさ

丹波町の人々の優しさ、空気のきれいさ、食べ物のおいしさなど、良さをたくさん感じられた1週間でした。見知らぬ大学生の集団にも、優しく声をかけてくださり、助けてくれる人がたくさんいました。私自身田舎で生まれ育ち、いくつかの地方も回ったことがありますが、こんなにもオープンな町に出会ったのは初めてでした。

丹波農園の方も優しく、地元でとれた食材で作ったおいしい料理もたくさんいただき、とても楽しかったです。栗拾いはとても大変でしたが、自分の将来のことについて考えたり、今まで触れたことがないことに触れられたり、私にとって忘れられない1週間となりました。

個々での経験を生かして将来のことを考えていきたいです。



【名古屋大学2年 山口千晴】

#4.参加者の声②

繋がりが広がった1週間

京丹波町という地でたくさんの方と出会った1週間でした。人との出会いは運命であるのだとも実感しました。丹波農園での1週間は、周りの人がいたからこそ楽しみながら作業を行えることができました。京丹波町の方は、優しくて温かくて、オープンマインドであるからこそ、この魅力は絶対に伝えたいと思いました。

綺麗な空気、美味しい食べ物、温かい人...この3要素を最大限に、日本に、世界に魅せていきたいと心から感じました。私もこの1週間で京丹波町民になったので、また京丹波町に帰りたと思います！



【東京経済大学3年 佐久間音羽】

#4.参加者の声③

人とのつながり

クラチャレで得られたことはたくさんありますが、一番の学びは人との交流で多くの刺激を得られるということです。この1週間で驚くくらいたくさんの方と交流ができました。初めて会うメンバーはもちろん、京丹波町、丹波農園、積水ハウスの関係者のみなさんと気さくに話すことができました。また、農園に来ていたお客さまやツアー客、農園バイトの大学生、ホテルのフロントの方、移動や観光の際に声をかけてくださった町の方など、クラチャレに参加しなければ出会えなかったつながりを得ることができました。人と出会って会話をして純粹にとっても楽しかったうえ、自分の価値観や考え方が大きく広がる機会になりました。これからも人との出会いを大切に成長していきたいです。



【同志社大学3年 齋藤悠花】

#4.参加者の声④

とりあえずやってみよう

タイトルにもあるように私は「とりあえずやってみよう」とクラチャレに参加しました。普段はなにか挑戦してみたくても、保身のために安定を求め、挑戦しないことが多々ありました。もし仮にきつくてもたった1週間だし…と思って参加しましたが、本当に幸せで楽しく充実した日々になりました。沢山のつながりが生まれ、興味のある事を学び、さらに大切な仲間と出会うことができました。日常では味わえない体験をさせてもらい、関わってくださったすべての方に感謝したいです。

今後もこのマインドで新しいことに挑戦し、沢山成長していきたいです。



【岩手大学3年 高橋さくら】

#4.参加者の声⑤

想像よりハードだった収穫作業

私は京丹波町で栗の収穫に携わる中で作業の大変さと生産者の尽力に気づきました。そんな丹波農園の栗はとても大きく甘いです。

特に作業後に食べた栗ご飯は絶品でした。

また今回の活動では参加者の仲間をはじめ丹波農園のスタッフさんや町の方々、関係者の皆さまとさまざまな方にお世話になり 8日間で沢山の人の温かさにふれました。

今回クラチャレで得た学びや発見を残りの学生生活に活かしていきます。



【大阪経済大学4年 矢野孔晴】

● #4.参加者の声⑥

隠れた魅力を知る1週間

「1時間しか電車に乗っていないのに、すごく遠くから帰ってきたような気がする。」というのが、京丹波町から京都駅に帰ってきた時の素直な感想です。私はこのクラチャレに関わるまで京丹波町のことをほとんど知りませんでしたが、たった1週間で京丹波町の豊かな自然や食材から溢れる非日常感に魅了されてしまいました。

またそれと同時に、京丹波町のようにまだ人々に知られていない魅力的な地域が日本にはたくさんあるということ、より多くの人に知って欲しいと強く思うようになりました。

何かと「海外」が注目される社会ですが、日本国内の魅力を広めることで、地方に対してポジティブなイメージを持つ人を増やしていきたいです。



【明治大学4年 福島明日夏】

#5. 事後報告会

第33回社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」in 北海道仁木町と合同で、参加者による事後報告会を行いました。

■日時:2023年11月21日 16:00-17:30

■場所:クラダシオフィス・オンライン配信

■参加者:「クラダシチャレンジin 京都府京丹波町」参加学生
「クラダシチャレンジin 北海道仁木町」参加学生
京丹波町の方々
積水ハウスの方々
仁木町の方々
NIKI Hillsの方々
クラダシ社員

■目的:参加した学生が、現地の方との交流・収穫支援の活動を通して見出した課題への解決策を提案する



～提案発表～

～アジェンダ～

- ①京丹波町の魅力・課題
- ②提案内容
- ③PR方法
- ④効果
- ⑤まとめ

／＼京丹波町の魅カトップ3／／

澄んだ空気・自然

魅力的な食

京都駅からたった1時間で味わえる
癒し効果



京丹波町の課題

農業・ブランド品の
担い手不足

交通の便

観光地としての
知名度



今の京丹波町に必要なこと

- ・京丹波町の知名度を向上させること
- ・1回でも良いから現地に来てもらうこと

社会人が金曜日の勤務後に
気軽に参加できる
夕方からツアー開始！

関西在住社会人向け華金バスツアー ✨🍺

「テーマパークに行く」「商業施設に行く」
に並ぶ、身近な自然に癒やされる休日を
提案！

高品質で希少性の高い
「丹波ブランド」の食を提供する

■何でバスツアーなの？

クラチャレのテーマとして

「京丹波町のPR方法」「1泊2日の関西圏からのバスツアー考案」があった。



- ・PRできても、交通の便が良くないと人は来ない。
- ・意見交換会で、町長が「民間企業と一緒に、京丹波町を盛り上げたい」というお話をされていた。

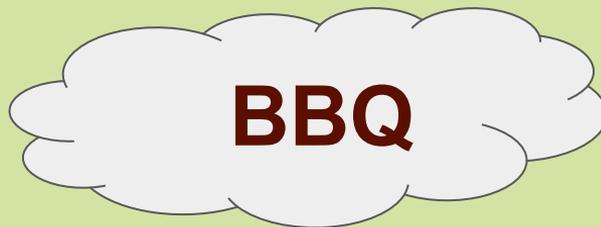


「京丹波町の魅力+移動手段=バスツアー」

「バスツアーを広める=京丹波町の魅力を広める」を目指そう！

1 日 目

<1日目の流れ>



18:00

大阪駅or京都駅
出発

19:00

マリオット到着
→荷物を置く

19:30

☆BBQ開始☆

24:00までに
ホテルに帰舎



■何でBBQなの？

◎様々な食材を少しずつ楽しむことができる

- 豊かな食材を素材の味を生かして楽しんでほしい

◎お酒を飲む雰囲気にあう

「丹波ワイン」や「長老酒造」など多くのお酒を堪能できる

* おいしいお酒とともに京丹波の食を満喫することで、
波名物の購買意欲をかきたてる効果も見込まれる

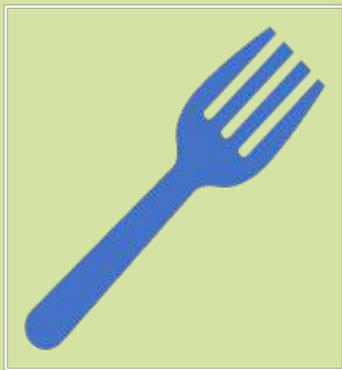
◎トレンド

キャンプやグランピングが流行っているため目に留まりやすい!

◎夜までできるイベント

自然とその場に泊まりたくなる

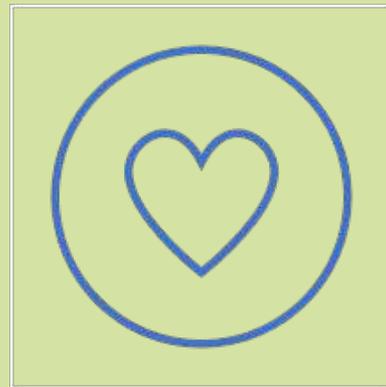
京丹波堪能 BBQ



食



酒



癒

食

京丹波の食を堪能

食材 京丹波豚、丹波牛、

松茸、黒豆、栗 など

旬の野菜、本しめじ、



ビュッフェスタイル



お味噌汁



栗ご飯



旬の食材を使った小鉢



アヒージョなど一品料理

酒

おいしいお酒を満喫

お酒:ビール、ハイボールなど定番に加え

クラフトチューハイ、

京丹波名物の丹波ワイン
日本酒、焼酎など



◎京丹波産のお酒を提供



BAR COUNTER

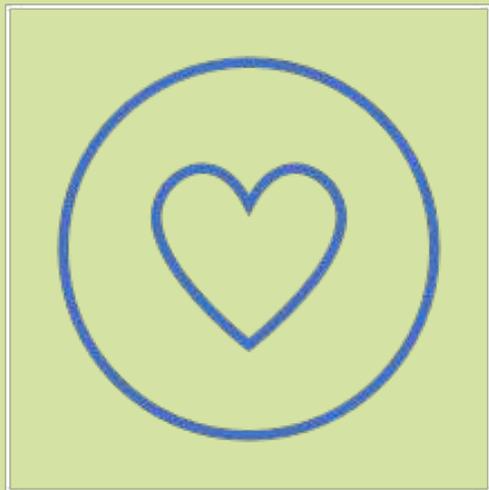


バーテンダーが滞在

- ・好みに合わせたドリンクを提供
- ・お酒、酒蔵の知識を享受
- ・試飲可能



癒



癒しとともに思い出を

・焚き火

マシュマロを焼く、温まる、
をぼーっと眺める...

自然と交流の場に

焚き火

・静かな夜の「非日常」感

満天の星の下で自然と一体に



BBQ会場の工夫

・専属カメラマン配置・チェキの貸し出し
素敵な会場で素敵な思い出を残せる



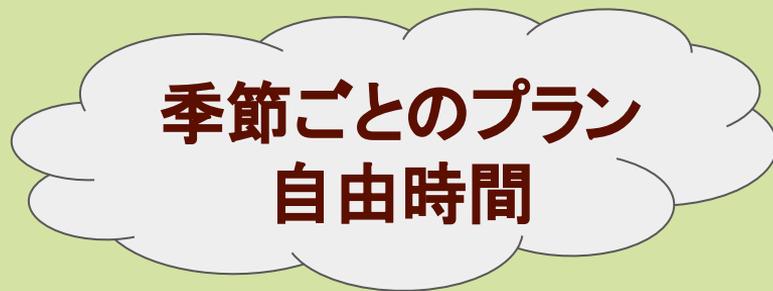
・ハンモックやおしゃれなテントなど
インスタで拡散してもらうことを考えて写真映えを狙う

➡参加者がSNSに投稿したくなるような写真が撮れる会場にする



2 目 目

<2日目の流れ>



10:00
ツアー開始

14:00
自由時間

17:00
ホテル出発

18:00
京都駅到着

19:00
大阪駅到着



〈 2日目のツアーのポイント 〉

①季節ごとにツアー内容を変える

何度も訪れたいくなるツアーにしたい

まだ伝わっていない魅力を伝えたい

京丹波町へ持続的に人が来る

マリオットの継続的な収益につながる

〈 2日目のツアーのポイント 〉

②1日目に食べた食材の背景を知る機会にする

食について
学んで欲しい

生産過程を知ると
食材へのありがたみを感じる
から

このツアー終了後も
京丹波町を思い出す
きっかけになる

〈 2日目のツアーのポイント 〉

③自由時間を設けている

「京丹波町で何かをしたくて来る人を増やす」
(京丹波町の野望)⇒ **きっかけ作り**

予定を詰め過ぎないほうが、京丹波町の**のんびりとした空気感**が味わえる

決められた通りに動くのではなく
自分で魅力を探しに行く

〈 秋① 〉

丹波農園で栗の収穫体験 →モンブランや焼き栗を食べる



〈 秋② 〉

- 1/ 山菜採り (午前)
- 2/ そば打ち見学
- 3/ 昼食(そば、山菜の天ぷら)



タラの芽 / ウド / こごみ
/ ふき

〈 秋② 〉

- 1/ 山菜採り
- 2/ そば打ち見学
- 3/ 昼食(そば、山菜の天ぷら)



出張そば打ち

そば打ちの実演後、
その場で打ち立てのそばをお召し上がりいただけます。
1回のそば打ちで10～15人前のそばをご用意できます。

基本料金 3万円

※そばを打つ回数が1回増えるごとに1万円追加
※交通費別（京丹波町内は不要）

ご注意！



@ウエルカム上野もとしろ

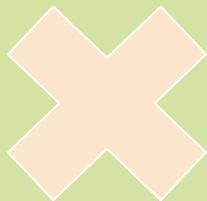
山の味覚を味
わえる ✨

<春>

たけのこ掘り



たけのこ御飯



その後...

お花見をしながら、黒豆茶と和菓子を楽しむ

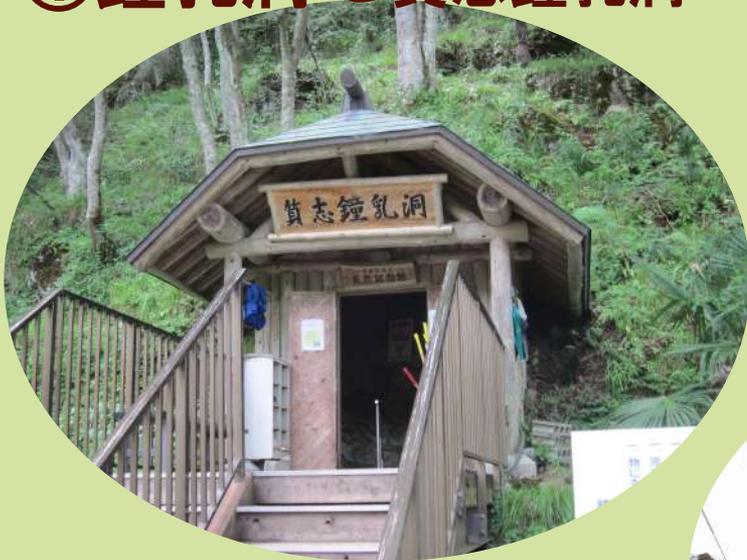


<夏>

②昼食(京丹波の野菜を
用した夏野菜カレー)

使

①鍾乳洞 @質志鍾乳洞



③ワイナリーツアー



＜冬＞

Main : ワイナリーツアー



昼食 @レストラン



京丹波産大黒シメ
ジと自家製ミート
ソースのパスタ



<2日目の自由時間について>

自然に触れ
たいなあ



パン食べたい
なあ



<解散>

バスツアー解散時にお弁当プレゼント



PR方法

PR方法①

1人が10人に広めたいくなるツアー



人の**拡散力**に注目



"公式インスタグラム"を作成

* イメージ図





Point

1, インスタグラムから予約が取れるように、**サイトのリンクを掲載**

2, **#**を説明文に記載することで、**拡散力UP**[掲載しやすい]

⇒ 京丹波町を知ってもらう機会に

★インスタグラムで拡散する方法

- カメラマンかスタッフが参加者の写真を撮る

➡その後「Google フォト」で 写真
を共有

- インスタグラム投稿キャンペーン
に参加してもらう

#京丹波 wave でお気に入りの写真を
投稿してもらう



PR方法②

" YouTuberにPR依頼 "

例: 関西圏 ✕ ツアー名 を掛け合わせて...



例: キャンプvlog系YouTuber



PR方法③

- X(Twitter)のアカウント作成
- 企業から勧めてもらう
 - 社員割
 - 社員旅行として利用してもらう
- 団体向けのプランとして企画する
- 飲み屋／レストランからの案内

ツアーの効果・メリット

ツアー客

近場でリフレッシュできる土地を知る

京丹波町

京丹波町のファンが増える
フードバレー(食の町)への貢献

積水ハウス

宿泊者数の増加
マリオットの認知度
拡大

丹波農園の栗の
ブランド価値増加

丹波農園

クラダシの認知度拡大
取引先の増加

クラダシ



社名

株式会社クラダシ

設立

2014年7月

所在地

東京都品川区上大崎3丁目2-1 目黒センタービル 5F

代表者

代表取締役社長 関藤 竜也

事業内容

ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」の運営

URL

<https://www.kuradashi.jp/> (ショッピングサイト)

<https://corp.kuradashi.jp/> (会社HP)

株式会社クラダシは、京丹波町以外の自治体でも支援を引き続き行なっております。
ご質問・ご相談等ありましたら、お気軽にお問い合わせください。