

議事録

会議名	第5回 岸和田市食の磨き上げ ワーキンググループ会議
進行	学校法人 村川学園 (ワーキンググループ会議事務局)

開催日時	令和5年3月23日(木) 14:00~16:00
場所	大阪調理製菓専門学校3階イノベーションセンター
出席者	<p>いずみの農業協同組合 谷藤氏 岸和田市漁業協同組合 音掬氏 岸和田商工会議所 永渕氏 大阪観光局 中村氏 KIX泉州ツーリズムビューロー 武田氏 岸和田市 武智氏 (観光課)、田中氏 (農林水産課) 合同会社グリーン 富田氏 中国料理 匠工房 貴希 金城氏 大阪産業大学 小川氏</p> <p>岸和田市 伊勢氏 (農林水産課) 【欠席】 大阪観光局 八尾氏 【欠席】 ボンヴィラージュオゼ 西山氏 【欠席】 Petit Bois 小林氏 【欠席】 学校法人村川学園 松本 【欠席】、森、空閑 (司会)</p> <p style="text-align: right;">(順不同)</p>
議題	(1) 報告 (2) 広報物の作成 (3) 次年度に向けて
内容 (以下敬称略)	1. 開会 2. 出席者のご紹介 3. 前回の振り返り <ul style="list-style-type: none"> ・チラシの作成 ・レシピカードにQRコードをつけて、QRコード先を充実させていく ・岸和田で上がったものは「岸和田黒鯛」とし、ブランドとして確立させる。

4. 議事

【1】報告

・彩誉 高校生レシピコンテスト

令和5年1月8日(日)・9日(月祝)開催。

全国で156組338名がエントリー。

調理部門(西洋料理8組・日本料理3組・中国料理4組)

青果部門(製菓8組・製パン4組)

彩誉の加工品をプレゼント(彩誉ブランド化実行委員会より)

・黒鯛 岸和田城でのお披露目会

令和5年2月12日(日)第30回KIX泉州国際マラソン

キッチンカーで出店。黒鯛のフィッシュアンドチップス、黒鯛ラーメンを提供した。永野市長とのトークセッションでは黒鯛を広めていきたい思いを話し合った。

(ご意見、ご質問)

(村川学園)

高校生レシピコンテストではレシピが100個以上集まった。全国の高校生、先生から反応があった。選考方法としては彩誉が食感や風味などで感じられるかどうかで選んだ。コンテストを2、3回続けていくことで定着していくのではないかと感じている。

大調祭(大阪調理製菓専門学校主催イベント)でもフィッシュアンドチップスを出店し80個ほど売れた。子供や女性にも人気で家族連れに好評だった。これをお店で出したり、アレンジしてメニューに出してもらえたら活性化につながると思う。

(岸和田市)

前回会議で話していた愛彩ランドでのキッチンカーは難しい。急遽KIX泉州国際マラソンに出店させていただいた。急であったためプレスリリースまでは手が回らなかった。舞台上で永野市長と学生で黒鯛について喋っていたが、その後お店にお客さんが沢山来た。しかし黒鯛を広めていくにはまだまだこれから。鮮魚組合(鮮魚店が組織する組合)に話をしに行ったが後ろ向きだった。組合員、役員は黒鯛を扱っているところが少ないようだ。

(岸和田市漁協)

鮮魚組合の役員が総入れ替えになり、いろんな魚を取り扱う人たちが主となって組合を運営することになると思う。そこで私も発信させて頂こうと思う。

(岸和田市)

仕切り直しになるが、4月に再度鮮魚組合に話をしに行こうと思う。そこから黒鯛を扱ってくれるお店が増えれば飲食店に買える店舗の案内がしやすくなり黒鯛を広めていくことができるのではないかと。

(岸和田漁協)

黒鯛を食べる習慣がないのは岸和田だけの問題ではなく日本の問題。お刺身でもすごく美味しい。

(金城氏)

黒鯛は淡白でどんな料理にも合う。しかし鱗や血合いを取るのが大変。機械を使って捌き、真空パックで売るなどすれば流通すると思う。

【2】 広報物の作成

・ レシピの記載

チラシの裏にフィッシュアンドチップスのレシピを記載し、家庭でも作れるようにした。

・ QR コードの活用

チラシに QR コードを記載し、読み込むとフィッシュアンドチップス提供している飲食店一覧、また黒鯛の捌き方などわかりやすくした動画を見られるようにした。

・ 動画の活用

捌き方などの動画を1分程度にまとめ、家庭で捌いて調理できるようにした。

(ご意見、ご質問)

(岸和田市)

チラシは観光施設に置きたいと思っている。しかし黒鯛を食べられる飲食店がないと意味がないので増やしていかないといけない。

(岸和田漁協)

チラシはレシピが載っているので黒鯛が買えるお店に置くのもいいと思う。魚を売りにいくと、捌いていないと売れない。それは飲食店相手でも一緒。

(金城氏)

料理人でも捌くのは手間なので、家庭の主婦が捌くことは難しいと思う。

(岸和田市)

チラシが出来たら飲食店にも持っていきたい。商工会議所で飲食店が集まりはあるのか。

(商工会議所)

集まりがあるのでそこで案内やお話はできると思う。

(いずみの農協)

QRコードで読み取れる提供しているお店と一緒に黒鯛を買えるお店を掲載するのはどうか。家庭で食べたいと思ったときに売っているお店がわからないと買えない。ネットで見られると若者にも繋げていくことが出来るのかも。

(小川氏)

フィッシュアンドチップスの画像が黒鯛よりも付属のソースが目立っているように思える。黒鯛がどんなものかわからない人もいると思うので、黒鯛そのものを載せるのはどうか。動画が短いのも良いが、黒鯛の説明など作り方だけではなくその前後が入ることによってSNSでも使うことができると思う。

(富田氏)

チラシの裏に書かれている“黒鯛は食欲旺盛。増えすぎると他の魚介類が減ってしまうおそれがある”という部分をもっと強く押してもいいと思う。釣りメーカーを巻き込んで釣り人たちに向けて黒鯛を食べてみようというキャンペーンはどうか。以外に広がったりしそう。

(村川学園)

泉州地域の人たちは黒鯛を食べないから黒鯛を知らない人たち、例えば観光

客とかに観光地で食べてもらおうとそれが口コミで広がるかも。
昔から食べない魚だと知らない人たちに提供したほうが、流通が速いかも。

(大阪観光局)

チラシが何のチラシなのかわからない。フィッシュアンドチップスを紹介しているのか料理を推奨しているのか。またデザインもあまり良くない。見る人に刺さるものではない。

(商工会議所)

黒鯛を食べようなど伝えたいことを表に持ってこないといけない。これだとフィッシュアンドチップスの宣伝になってしまう。タイトルが違うような気がする。

(小川氏)

フィッシュアンドチップスは一つの手段であって、目的が何なのかタイトルに持ってこないといけない。

(商工会議所)

チラシにはこんなプロジェクトを黒鯛、彩誉を使ってやっている。裏面にはその食材を使ったレシピ、黒鯛は増えると色んな影響があるので食べましようとか載せるのはどうか。

(大阪観光局)

地産地消やSDGsに絡むような社会性を入れたほうが良い。それで少しでも消費が増えれば次につながる。

(岸和田市)

チラシはこのプロジェクトが何なのか一度原点に戻り、その上で黒鯛の食べ方はフィッシュアンドチップスがおすすめですといったチラシを作ろうと思う。来年度にはチラシを観光地、飲食店に置いてもらえるようにしたい。

【3】次年度に向けて

岸和田市より

ワーキンググループ会議は来年度も引き続き続けていく。

・4月に鮮魚組合に行って魚屋で黒鯛を扱ってもらおうよう話に行く。

魚屋で取り扱うようになれば商工会議所のサービス部会に参加し飲食店で黒鯛を扱っているお店を案内する。そして黒鯛を取り扱う飲食店を増やす。

・2024年広報誌2月号に特集記事、また飲食店を巻き込んで黒鯛フェアを予定している。

・岸和田市のインターネットテレビでの出演を交渉中。そこで黒鯛の魅力を発信。

・イベントがあれば村川学園と協力しキッチンカーでの参加に取り組む。

(ご意見、ご質問)

(富田氏)

彩誉はどう進んでいくのか。

(村川学園)

レシピコンテストは今年も開催するかは未定。しかし一般の方に向けて彩誉を使った料理を販売しているので黒鯛と同じよう食べてもらえる機会をこれからも作っていきたいと思っている。

(岸和田市)

彩誉のブランド実行委員会があり生産者はミナミさんしかいない。あとは加工業者さんになる。生産者も少なくなっている。

(いずみの農協)

農協としては彩誉を広めてほしい。しかし生産者と協力していかないといけないのでこの会議だけでは難しい。

PRを続けて売り場が広がったりすると、生産を辞めた人も戻ってくるかもしれない。長期のスパンで考えないといけない。

【総括】

- ・会議での意見の元、チラシを見直す。
- ・QRコード先の充実。
- ・次回は5月中旬。