

会議録

件名	令和5年度第3回岸和田市食の磨き上げ協議会実務担当者会議
日時	令和6年1月24日(水) 14:00~15:15
場所	岸和田市役所別館 上下水道局2階会議室
出席者 (敬称略)	<p>【実務担当者】</p> <p>庄司・市川(いずみの農業協同組合)(以下略称:JA) 永井(春木漁業協同組合)(以下略称:春木漁協) 音揃(岸和田市漁業協同組合)(以下略称:岸和田漁協) 永渕(岸和田商工会議所)(以下略称:商工会議所) 八尾(公益財団法人大阪観光局)(以下略称:大阪観光局) 阪口(岸和田市観光振興協会)(以下略称:市観光協会) 武田(一般社団法人KIX泉州ツーリズムビューロー)(以下略称:KIX泉州) 高山(大阪府環境農林水産部流通対策室ブランド戦略推進課)(以下略称:大阪府)</p> <p>【オブザーバー】</p> <p>小野林(岸和田鮮魚商業組合)(以下略称:鮮魚組合) 金城(中国料理 貴希)(以下略称:貴希) 富田(合同会社グリーン<三粒に種・猿とモルターレ>)(以下省略:三粒) 中尾(レストラン日本) 空閑(学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校)(以下略称:村川学園) 《欠席》</p> <p>小林(洋食レストラン&ケーキ プティ・ボワ)(以下略称:プティ・ボワ) 西山(ボンヴィラージュ・オゼ)(以下略称:オゼ) 山野(大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課)(以下略称:府農の普及課) 小川(大阪産業大学)</p> <p>【事務局】</p> <p>高橋(岸和田市魅力創造部農林水産課)(以下略称:市農林水産課) 田中(岸和田市魅力創造部農林水産課) 下江(岸和田市魅力創造部農林水産課) 《欠席》</p> <p>増田(岸和田市魅力創造部観光課)</p>
【概要】	<p>1. 開会</p> <p>2. 議事</p> <p>(1) 岸和田黒鯛プロジェクトについて</p> <p>【黒鯛試食のアンケート結果について】</p> <ul style="list-style-type: none">・塩胡椒のみで味付けした黒鯛のフライについて、99%が美味しいと回答したのは大変よい結果。・水揚げされた黒鯛をすぐに捌き、フライにして揚げたてを提供したので、美味しいはず。加えて無料だったので、悪い意見は出なかったのかもしれない。・行列ができ、30分程度で配布終了する等、大盛況であった。

【フェア中の納入方法について】

- ・価格が安く、黒鯛をフィレに加工した状態で、しかもフレッシュ（冷凍せずに生のまま）で配送までしてもらえるのは、飲食店としては大変ありがたい。
- ・今回のフィレの価格について、参加店舗が少ないこと、補助金が入ることで実現した価格である。
- ・発注はなるべく期間中に提供できる分だけを納入すること。仕込みがあるので、発注・納入はフェア開始前から可能とする。また、時化で漁に出られない日が多い時期なので、早めの発注をお願いしたい。
- ・黒鯛のフィレの発注・納入は、参加飲食店のみ可能なものである。おとと、魚金、矢崎、イオンは、黒鯛を取り扱っている店舗として紹介しているだけで、このフィレを販売しているわけではない。各店舗の価格で黒鯛を販売している。
- ・フェアが終了したあと、黒鯛の旬が終わればキビレが旬を迎えるので、キビレの提供に移行していく。また、黒鯛が旬の間に冷凍しておき、旬が過ぎてからは冷凍したものを提供するのも普及のための手段のひとつだ。

【広報活動について】

- ・各団体にてSNSで広報活動を行うので、SNS用の正方形のチラシデータを提供して欲しい。
- ・鮮魚店にて、広報きしわだ掲載のレシピやウェルエージングきしわだ推進協議会のみそマヨ焼き等、黒鯛のレシピ紹介を行うのはどうか。
- ・2/15に放送されたNHKのほっと関西について、好評だったため、おはよう関西で再放送される予定だ。縮小版になるそうだが、黒鯛フェアが始まる前に放送される予定。

【その他フェア全体について】

- ・飲食店にてアンケートを取るべきだ。市民がどの媒体でこのイベントを知ったのかを把握できれば、次回開催時の広報活動をより効果的に行えるだろう。
- ・アンケートは、何かインセンティブがないと回答されにくいので、回答者にはドリンク無料などのサービスがあればなおよい。QRコードを使用すれば、スマホで回答できるので、紙のアンケートより飲食店側の負担が少ないだろう。
- ・今回のフェアの参加店舗が少なかった要因として、事前に黒鯛の価格を提示していなかったことが考えられる。

(1) その他

【今後について】

- ・黒鯛が定着し、流通が自走していかなければ意味がない。土台作りのために、お金と時間がもう少し必要である。次年度も黒鯛プロジェクトは継続すべきだ。
- ・春木漁協が2月の大阪シーフードショーに参加し、黒鯛のPR活動を行う予定。
- ・黒鯛のPR活動のひとつとして、ガストロノミーリズムも検討していきたい。
- ・近畿大学が黒鯛を研究しており、海域の水質の違いによる味の変化等、専門的な見解を伺いたいと考えている。消費者に科学的な視点からうまく説明できれば、黒鯛に対するイメージを変えるきっかけになるかもしれない。
- ・次年度は新たな食材を選定し、農産物と水産物を合体させた料理を検討したい。農産物はきくな、水産物ならサワラはどうか。
- ・次年度の補助金について、農林水産省の農泊推進事業関係のものを利用したいと考えている。宿泊は少しハードルが高いが、岸和田に来てもらって、何か体験してもらえるようなプランを検討したい。

現在岸和田漁協がおこなっている漁体験等、今後も各団体に協力いただきたい。

- ・ 次回の会議は黒鯛フェア終了後。