

## 議事録

会議名	第1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4年7月25日(月) 13:00~14:00
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 ※一部参加者リモートにて
出席者	岸和田市漁業協同組合(漁協) 音揃氏 岸和田商工会議所(商議所) 永渕氏 大阪観光局 中村氏 ※、八尾氏 ※ KIX泉州ツーリズムビューロー(KIX泉州T) 武田氏 岸和田市 戎井氏(副市長)、武智氏(観光課)、田中氏・伊勢氏(農林水産課) 学校法人村川学園 松本、森、空閑(司会) (欠席者) いずみの農業協同組合(農協) 谷藤氏 <span style="float: right;">(順不同)</span>
議題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワーキンググループ会議設置要綱</li> <li>・今後のスケジュール</li> <li>・使用食材の選定</li> </ul>
内容 (以下敬称略)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開会</li> <li>2. 岸和田市 戎井副市長 挨拶</li> <li>3. 出席者及びワーキンググループ会議コアメンバーのご紹介</li> <li>4. 議事             <ul style="list-style-type: none"> <li>【1】会議の趣旨説明</li> <li>・「食の磨き上げワーキンググループ会議設置要領(案)」 岸和田市魅力創造部農林水産課 田中担当長より</li> <li>① 趣旨                 <ul style="list-style-type: none"> <li>・岸和田市の豊かな農水産物</li> <li>・コロナ禍の需要の落ち込み</li> <li>・需要の喚起と地域経済の活性化</li> <li>・岸和田産(もん)のブランディングと市外へのPR</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

・来訪者の増加と農産物・海産物の生産量の向上、地域経済活性化

② 目的

・使用食材の選定、効果的なPR法など広く意見を求め取り組みを推進する

③ 検討事項

- (1) 磨き上げる食材の選定
- (2) 料理等の審査
- (3) PR方法
- (4) 次年度以降の展開
- (5) その他必要と認める事項

④ 組織

⑤ 運営

⑥ 報酬

⑦ 事務局

⑧ その他

本設置要領は、本日より施行とする。

また、岸和田市観光振興協会様が市観光課と情報共有いただくため、実施要領の別表中の岸和田市魅力創造部観光課の横に続けて「・岸和田市観光振興協会」を付け加える。

議事録は、皆さんに確認のうえ、市ホームページ等で公開を予定している。参加者の氏名の公開については個別確認。

## **【2】今後のスケジュール**

学校法人村川学園 法人本部 松本事務局長より

(別紙) 令和4年度スケジュール予定

① 令和4年7月25日(月) 13:00-14:00

(第1回 ワーキンググループ会議)

本学園の取り組みを含めて案内

使用食材について、ご意見を賜りたい

② 令和4年8月24日(水) 14:00-17:00

(第2回 ワーキンググループ会議)

料理の種類、使用食材、提供場所(レストラン・販売所)の候補者設定

※高校生レシピコンテスト告知開始

大阪調理製菓専門学校生が考える他、調理養成課程のある高校生を対象にレシピコンテストを開催

③ 令和4年9月26日(月) 14:00-17:00

(第3回 ワーキンググループ会議)

料理審査会の実施と候補料理の絞り込み・広報展開の検討

※同日 14:00-16:00 泉州美食 EXPO 研究会

※高校生レシピコンテスト第1次審査締め切り(9月末)

学生考案のレシピ

フレンチの吉野 建シェフ監修

1次審査はインスタ等を用いた画像審査

④ 令和4年10月10日(月・祝)

レストラン試食会での試食、アンケート調査

※大阪調理製菓専門学校でのテスト販売、アンケート踏査

※(同時期)販売店でのテスト販売、アンケート調査

※高校生レシピコンテスト第1次審査発表(10月末)

⑤ 令和4年11月16日(水)

(第4回 ワーキンググループ会議)

アンケート結果に基づくレシピの調整・最終レシピ確定

●11月:プレスリリース

●12月:学校法人村川学園ホームページや大阪観光局様等での広報展開調整

●1月:レストランでの提供、販売店(キッチンカー含む)での販売がスタート

※高校生レシピコンテスト最終審査(1月上旬)

●2月:(第4回 ワーキンググループ会議)振り返り

(ご意見・ご質問)

(大阪観光局)

今後リモートでの参加が可能か

(村川学園)

今後リモートでの参加の併用を予定。食を伴う際はぜひご来校いただき

たい。

(岸和田市)

レシピコンテストの高校生とは？

(村川学園)

調理師免許を取得しようとしている高校生（調理の業界を志す高校生）。将来の業界の担い手に岸和田市の産物を理解してもらうことも目的としたい。

### **【3】使用食材の選定**

村川学園からは、使用食材 「くろだい（チヌ）」・「彩誉人参」を提案

(ご意見)

(岸和田市)

クロダイと彩誉が選ばれた理由は？食材について他の委員の方からもご意見を伺いたい。

(村川学園)

農協さんと漁協さんに入っていたかくので、その両方としてまず2点。季節問わず入手できるもの。

クロダイは、漁協の音揃様より量の確保が可能とご提案いただいている。

(岸和田市)

4点に増やすことは可能か、実務者の方に参加していただいた際に増やすことは何点までか。

(村川学園)

4点に増やすことは可能である。水ナスはよく使われているのでややありきたり。彩誉の糖度が特徴的で広めやすい。

作り手として扱いやすいのはいつの時期にどれくらい入手できるかが明確なものがよいと考える。

学園でのレシピ開発の頻度としては月1程度。ほかのものも並行しているのであまり増やすのは難しい。すでに開発している岸和田産のものを、ということであれば可能。

(岸和田市)

飲食店など実需者からニーズの聞き取りをしてほしい。レシピコンテストも魅力的だが、実需者から実際に使われて評価されなければ、宝の持ち腐れになりはしないか。

(KIX 泉州 T)

食材の特徴が伝わる調理法。

例えば泉州の水ナスは水分量が多くジューシーなのが特徴なので、それを活かすため調理法はシンプルな方がよいと思う。

複数の食材をワンプレートにして豊富な泉州の食材を PR できないか。

例として「旅する淡路島」のプレートを紹介。

(岸和田市)

飲食店など実需者が提供する際に 1 年中提供できるわけではないが、一度に色々なものを食べられるほうが魅力的であり、使用食材数は多い方がよい。また市内で「このお店にいけばこれが食べられる」というのを PR してけるとよい。

(岸和田市漁協)

クロダイの旬について。季節ごとにあつた食材を提供できるようにしていきたいと思っている。例えばこれからならタコやスズキ。

季節による食材をうまく組み込んでいくように。おなじものばかりでは飽きてくる。時期時期に応じた食材を取ってほしい。

四季おりおりの食材で、繰り返し足を運んでくれるようなものがあれば、食として楽しい。

(司会)

食材の旬を重んじるところが課題。

(岸和田市)

季節限定の方が、消費者としては魅力的な面もあるのでは？事業者としては年間通じてのほうがいいのかもしいたが、必ずしも「年間通じて」にこだわらなければいけないわけではないと思う。

(村川学園)

実際の発表は冬なので、今回は冬が旬の「クロダイ」をまず題材にするのは間違いではない。いままで開発しているレシピもあるので、リリースする際に今まで蓄積しているレシピを合わせてリリースすれば最初に複数を発表することは可能。一から開発するのはクロダイと彩誉にして。複数のレシピで華やかさを表現することも可能。

(岸和田市)

今までに開発したレシピには何があるか？

(村川学園)

水ナス、玉ねぎ、きくな、イチジクなどはある。

(岸和田市)

飲食店にもさまざまな形態がある。一部の形態だけではなく、さまざまな形態に対応できる汎用性のある料理手法を出していただくのがよいと考えている。

(村川学園 森校長代理)

食材だけの商品開発ではなく、どこの店でどういう内容でというのを明確にしてという話も、商品開発の詳細に入れるのも検討する。例えばこういうおススメ、というような形。

(岸和田市)

賞も一つだけ決めるのではなく、部門ごとになど。高級なメニューだけでなく、簡便なものも考えてほしい。

例) 彩誉のソフトクリームなど

四季によって海のものも山のものもさまざま。季節限定の魅力的なものを発信していければよい。

《総括》

- ・次回、具体的な食材を選定する。
- ・水産物について、漁協・音揃様より時期的にもお勧めのクロダイ（チヌ）は入れることとする。
- ・農産物については本日欠席のいずみの農協様に伺いながら、検討することとする。
- ・次回、第2回ワーキンググループ活動は令和4年8月24日とする。

