

議事録

会議名	第2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8月24日(水) 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 (農協) 谷藤氏 岸和田市漁業協同組合 (漁協) 音掬氏 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) 武田氏 岸和田市 武智氏 (観光課)、田中氏・伊勢氏 (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 Petit Bois (プティボワ) 小林氏 学校法人村川学園 森、空閑 (司会) (欠席者) ボンヴィラージュオゼ 西山氏</p> <p style="text-align: right;">(順不同)</p>
議題	<ul style="list-style-type: none"> ・磨き上げる食材の確定 ・料理の種類を選定 ・提供場所 (レストラン・販売店) の候補先について
内容 (以下敬称略)	<p>1. 開会</p> <p>2. 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</p> <p>3. 議事</p> <p>【1】 前回の振り返り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岸和田市の特産物(水産物・農産物)をどのように展開していくかを検討し、岸和田市の名産品を編み出すという企画であり、学校法人村川学園が運営委託を受けている。 ・水産物はクロダイ (チヌ)、農産物はニンジン「彩誉 (あやほまれ)」(以下、「彩誉」という) を選定してはどうかと提案。 ・その他意見として、多数の食材があっても良いのではないか、多数の食材

があるとそれぞれの特性が出にくいのではないかと、旬のものを使用した方が良いのではないかと等の多数の意見があった。また、季節限定での実施も特色づけになるという意見もあった。

【2】 磨き上げる食材の確定・料理の種類の設定

(ご意見・ご質問)

(いずみの農協)

・彩誉は旬の時期以外での提供は難しい。旬の時期に大量購入し、粉末状にするなど、加工をすれば通年で提供することはできる。12月～2月が彩誉の旬であり、旬を過ぎると味が落ちるため、試作と提供のタイミングで味が異なるのではないかと。菊菜や小松菜などの方が通年で提供できる。時期的なものにするのか、通年で行うのかによって食材は異なってくる。

(岸和田市漁協)

・クロダイ(チヌ)も12月～2月が一番の旬のため、彩誉と合わせると良いのではないかと。現在は旬ではないため、試作段階で味の保証はできないが、提供が旬の時期であることを見越して試作すべきである。食材の旬を活かしてメニュー考案の方が、食材も美味しく、安く手に入るのでは良いと思う。また、四季それぞれで旬の食材も異なるため、四季ごとにメニュー考案するのはどうか。

(岸和田市)

・クロダイ(チヌ)や彩誉を使用してメニュー考案を行い、試食会で提供いただけるのかどうか。また、旬の時期を気にせずに進めるのであれば、菊菜や小松菜などを使用するのはどうか。実際にレストランではどのように提供しているのか。

(グリーン)

・泉州野菜をテーマにした前菜をレストランで提供しており、旬の泉州食材を使用して月ごとにメニューを変更している。泉州食材の加工品として、彩誉が旬や収穫の時期が長いので良い。クロダイ(チヌ)を使うのは良いが、処理などが難しいため、加工品など使いやすくすることで、泉州地域のアピールにもつながる。すでに彩誉の加工品があるので、ブランド品の彩誉として使用すると良い。

(匠工房 貴希)

・誰もが通年で食べられるようにするのであれば、四季ごとにメニュー考案するのは難しい。彩誉のように加工ができ、通年で食べられるような食材に変えられる方が良い。旬の時期に収穫して加工し、いかに美味しくメニュー考案できるかを考えると、取り組みやすい。春夏秋冬で完成度を上げることは難しいので、1つの食材に絞ると完成度を上げることができる。

(村川学園)

・旬の食材を使用した調味料などにするのはどうか。調味料であれば、通年で提供することができる。

(岸和田市)

・彩誉の加工品はすでに多数ある。彩誉をブランド化するための彩誉ブランド委員会を立ち上げて積極的にアピールしている。

(Petit Bois)

・クロダイ（チヌ）をソテーで提供している。ジャコエビを使用した味の濃い目のソースを添えている。皮の臭みを消すために皮に焼目を付け、ソースをつけることで、臭みがとれて評判の良いメニューである。今の時期はチヌとスズキがよく獲れるが、スズキよりも捌きやすい。内臓の処理をしっかりと行うことで、臭みも少なくなる。

(村川学園)

・彩誉は加工しやすいと思うが、チヌは加工して通年のものにできるのか。もしくは、加工せずに提供する方が良いのか。

(岸和田市漁協)

・クロダイ（チヌ）を三枚おろしにして冷凍して使用はできると思うが、加工方法が難しい。魚の形を残して食べてもらわないことには、魚としての意味がなくなってしまう。クロダイ（チヌ）であることが分かるようなメニューでないと意味がない。

(Petit Bois)

・クロダイ（チヌ）を加工するのであれば、蒲鉾のようにすり身にすると使用できるが、クロダイ（チヌ）を使用しているかが分からない。形を活かすのであれば、ソテーなど皮目を活かしたものにすることが良い。

(岸和田市漁協)

・食べた後に、実際に家で作ろうと思うようなメニューにするとよい。食べておいしいと感じることで、一般の方の購入量が増える。食べ方が分かれば、安定して販売することができ、消費が増える。消費が増えれば生産者にとっても良くなる。少しでも商品価値を上げていきたい。

(村川学園)

・以前、現場では誘電冷凍された鯛を使用していたが、クロダイ（チヌ）に導入した場合に何か弊害があるのか。冷凍の保存技術で旬ではない時期にもPRができると思うので、ストーリー性を持って岸和田市の名産にすればよいのではないか。

(岸和田市漁協)

・実際に誘電冷凍をして提供しているところもある。大きな加工場がある企業であれば通年でできるが、小さな加工場では難しい。

(岸和田市)

・クロダイ（チヌ）へのイメージがあまり良くないので、この場を活用し、イメージを良くする方法を探さなければならない。

(Petit Bois)

・旬のものを美味しく食べていただくことを第一段階にしないと、真空で長期保存を受け入れられなくなってしまう。鯛が高級魚というイメージがあるから受け入れられているので、クロダイ（チヌ）を同程度にイメージを良くしないといけない。旬の食材を美味しい調理法で食べていただくことから始めないといけない。

(岸和田市漁協)

・クロダイ（チヌ）でこの取り組みを成功させたい。様々な魚があるので、大阪湾がチヌの海と呼ばれるくらい、クロダイ（チヌ）が有名なので美味しく食べてもらいたい。

(村川学園)

・レシピ開発を学生の授業の一環で行う。3～4回の試作、プレゼンテーション日を設け、班ごとにレシピ開発を行い、次回のワーキンググループ会議に

て試食していただきたい。学生への課題として、クロダイ（チヌ）を使用することのみにした方が、多数のジャンルを候補にいれることができる。昨年、泉南ロングビーチにてチヌチリバーガーを提供したことがある。安価で美味しいものがあるとPRしていくことが重要である。フェスなど地域のイベントに参加し、そこで提供することでさらにPRにつながる。また、SNSを使用して発信し続けていきたい。周囲を巻き込んで発信していくことで、多くの方々にPRすることができる。

(商工会議所)

・完成したレシピをどう広めていくのかなど、出口を想像して課題を決めた方が学生にとっても良いのではないか。

(岸和田市漁協)

・10月に岸和田港（みなと）まつりと合体した形で「大漁！親子まつり」を実施する。様々な料理の販売もあるので、間に合えば出店していただければPRにつながる。ただ、冬場となるとイベントが少ない。

(いずみの農協)

・道の駅や愛彩ランドで実際に提供してアンケートを取ることもできる可能性がある。

(大阪観光局)

・11/12、13にリバーサイドフェスティバルがある。港町リバープレイスでの実施のため、多数のお客様が訪れる。また、天王寺のてんしば公園で食材などの流通を広くプロモーションするような企画も上がっているので、連携できることがあれば実施もできるのではないか。

(村川学園)

・次回の9/26に学生のプレゼンテーションを予定している。10/10に学内のテスト販売を予定していたため、10/10は学生のレストラントレーニングの実施を予定している。

(岸和田市観光課)

・学生から様々なジャンルでプレゼンテーションに出てきた場合、どのように1種類に絞るのか。最終目標はどのようになっているのか。また、高校生のレシピコンテストも並行して実施になるが、今回の学生のプレゼンテーシ

ョンとはどう違うのか。

(村川学園)

・高校生のレシピコンテストが並行して開催する予定だが、本校の在校生との企画とは別で実施する。高校生レシピコンテストは、テーマ食材を周知した上で、SNSによる画像審査など話題性でテーマ食材の知名度を上げることができるのではないかと考えている。

(岸和田市)

・学生が出したレシピについては、9月26日にこのワーキンググループ会議でご意見をいただくような形を想定している。その後、11月16日のワーキンググループ会議にてどのメニューを提供するか確定するような流れで実施したい。

(グルーン)

・食材をブランド化していくところを目的としているのか、メニューが提供されればゴールなのかどうか。食材をPRして消費を増やすのであれば、メニューを絞らずに家庭でも作れるので、ゴールによって変わってくる。

(商工会議所)

・レシピを絞らない方が家庭で作ってもらえるように様々なジャンルがあっても良いのではないかと。ただ、審査という名目がある以上、学生のモチベーションにもつながるかと思うので、目的やゴールを明確化することが重要である。

(岸和田市漁協)

・審査でレシピを絞らず、全てのレシピを活かし、こんな使い方もあるということをお伝え、講評をいただいた方がよい。若者に文化を残していくべきである。

(岸和田市観光課)

・試食の際にレストランの方々に来ていただき、実際にレストランの方々提供したいと思うようなメニューに決める方がよいのではないかと。その方が、最終ゴールに近づくとおもう。

(KIX)

・すでに泉佐野市で「ちぬうみ井プロジェクト」が発足され、「ちぬうみ井」がレストランで提供されている。

(岸和田市漁協)

・ちぬの海と呼ばれている中、クロダイ（チヌ）がうまく使われていないことがネックになっている。しらすであれば、5月～12月と長期間獲ることができるので、使いやすい。(大阪府内で)岸和田市の水揚げ量が一番多いが、(売れなくて)困っている食材としてはクロダイ（チヌ）になるので、クロダイ（チヌ）で行いたい。

(商工会議所)

・泉佐野市と企画が似ているが、泉州という地域のPRにつながる。

(村川学園)

・9/26のプレゼンテーションまでに学生には、手軽に食べることができ、簡単に調理ができるということをテーマにしたメニュー開発と伝えて実施する。家庭でも作れるようなメニューでなければ消費にもつながらない。また、地域のフェスが開催できるのであれば、学生考案のレシピをPRでき、プロの方のメニューも提案できるような様々なことに参入していきたい。

(岸和田市)

・目的として、消費拡大が最も大きくなる。名産の食材を使って飲食店が提供できるようになることで、消費拡大にもつながっていく。

(大阪観光局)

・他地域と被っていても、PRの一つとして実施すると良い。被っているからこそ、手を取り合うこともできる。美味しいものをより食べてもらいたいという最大の目標にすることで、他地域や他団体とも協力することができ、相乗効果にもなるのではないかな。

(岸和田市)

・レストランにおいて、レシピを提供した際、実施しやすいレシピや食材などはあるのか。

(グルーン)

・加工品があれば使いやすく安価で作ることができる。魚を捌くという工程

がなければ工程が簡単になる。

(岸和田市漁協)

・一次加工を分けることができれば、レストランや居酒屋などでも使用しやすくなる。一尾全てを加工することは難しい。

(Petit Bois)

・レストランで提供するのであれば、家庭とは少し異なるようなアレンジのあるレシピが必要。また、工程数が多くなると提供時間が遅れてしまうので、要領よくできるメニューであれば尚よい。

(匠工房 貴希)

・なぜ真鯛に比べて安いのか、味の評価が低いのはなぜなのか。家庭で調理ができるような、身が縮まらないような切り方や調理方法などが必要。

(グルーン)

・真鯛に比べると、皮目が臭いと言われている。また、大量に獲れることで流通に時間がかかるので、家庭で調理するときには鮮度が落ちている。

(村川学園)

・学生が実施するテーマとして、ジャンルや形態を指定せず、再現しやすいものとしてメニュー開発する。様々な飲食店があるため、クロダイ（チヌ）の普及や消費拡大を目指すことを目的として行う。学生からのレシピを基に改良を加え、店舗ごとの色を出していただければと思う。

(Petit Bois)

・審査を順位制で上位のみを使用するのではなく、全部のレシピを活かしていくようなコメントをするような流れの方が良いのではないかと。

(村川学園)

・授業の一環で実施しているため、プロの方々のご意見をいただいて形式上の順位を出している。その場で選ばれたものが商品化するわけではない。実際に流通するものは別にしている。忌憚なきご意見をいただく場としている。また、プロの方からもレシピを出していただき、HPやSNSなどで公開することでお店のPRにつなげていくのはどうか。プロの方のレシピが載っていることで、消費拡大にもつながる。

(岸和田市)

- ・ 9月はプレゼンテーション形式で実施し、11月にある程度絞り込んでいく。様々なご意見をいただいて進めていく。

(村川学園)

- ・ 別件ではあるが、高校生レシピコンテストのテーマは彩誉で行う。今回は実施が彩誉の旬と重なるため、彩誉で実施する。最初はビジュアルとレシピのコンテストにする。対象は、高校で調理製菓を学んでいる高校生にアナウンスしていく。

《総括》

- ・ 磨き上げ食材：クロダイ（チヌ）、高校生レシピコンテストは、彩誉
- ・ 料理の種類：幅広い普及を目指すもの
- ・ 提供先：シェフの皆さまのお店でもご提供いただきたい。

知名度拡大のため、様々な場所を借りて提供をしていく。

- ・ 次回：令和4年9月26日（月）14：00-17：00