

## 議事録

会議名	第3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9月26日(月) 16:00~17:00
場所	大阪調理製菓専門学校3階3A教室
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  KIX泉州ツーリズムビューロー(KIX) 武田氏  大阪産業大学 小川氏  岸和田市 武智氏(観光課)、田中氏・伊勢氏(農林水産課)  合同会社グルーン 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  ボンヴィラージュオゼ 西山氏  学校法人村川学園 森、空閑(司会)</p> <p style="text-align: right;">(順不同)</p>
議題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理審査会の実施と候補料理の絞り込み</li> <li>・広報展開の検討(既存の料理も含め)</li> <li>・高校生レシピコンテスト進捗報告</li> </ul>
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><b>【1】前回の振り返り</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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人参を食材とする。</li> <li>・料理の種類:幅広い普及を目指すもの</li> <li>・提供先:シェフの皆さまのお店でもご提供いただきたい。</li> </ul> <p><b>【2】高校生レシピコンテスト</b></p>

- ・全国 3800 の高校宛てに送付済み。

(小川氏)

- ・高校生には分かりにくいのではないかと。レシピコンテストの狙いは何なのかが一目見て分かるように資料作成の必要がある。また、スピード感を資料通りで進められるのか。特に公立高校などは時間的にレシピ考案する時間が難しいのではないかと。仕込みの時間なども含めて検討した方がよい。

(学校法人村川学園)

- ・彩菅人参などの食材普及の起爆剤となるようなものになればよい。

(小川氏)

- ・年齢層などの絞り込みが必要である。ターゲット層が明確に無いと考案することが難しいのではないかと。

(岸和田市漁協)

- ・「チヌ」という呼び方よりも「クロダイ」であることを伝えていくべきである。今回のレシピなどの発信をすべきである。今回のレシピをもっと広めてほしい。捨てられる魚を上手に美味しく食べられることが一番良い。美味しいと思ってもらえれば、購買数も増え、良い循環が出来上がる。

(グルーン)

- ・今回の学生が作ったもので、出汁と合わせると美味しいことが驚きだった。

(金城氏)

- ・吉野シェフが作られた料理が、クロダイ（チヌ）が一番活かされていた。

(グルーン)

- ・クロダイ（チヌ）が切り身に加工されていれば、もっと使いやすい。簡単に手に入り、使いやすくなることで、一般家庭でも使いやすくなる。

(小林氏)

- ・実際に提供する際、クロダイと言った方がお客様にすぐに分かってもらえる。鮮度の良いクロダイ（チヌ）を家庭で料理することができるのか。

	<p>(中村氏)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フィッシュアンドチップスのように、シンプルなものも良いのではないかと。手が込んでいると、家庭では作りにくい。</li> </ul> <p>(岸和田市漁協)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チヌだけでは売れにくい。季節によって売れやすい品物が異なる。</li> </ul> <p>(KIX)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・熊取町の「くまコロ」(熊取町産さといもを使ったコロケ)という商品がキッチンカーのみで販売し続けていたことで、広まっていったことがある。</li> </ul> <p>(小川氏)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レシピやネーミングは統一し、味は店舗ごとの色を出しているのも良いのではないかと。</li> </ul> <p>(岸和田市漁協)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・駅前の立ち飲み屋やおしゃれなレストランなど、それぞれで実施するのも良い。</li> </ul> <p>(商工会議所)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生が作ったレシピをどうしていくのか。1つのレシピのみに絞るのではなく、その店舗に合ったものを使っていくと良い。学生の作ったレシピを全て提供していただいた方が良い。</li> </ul> <p>(村川学園)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生のレシピを店舗に案としてお伝えし、そのレシピをベースにし、店舗で提供していただいたこともある。</li> </ul> <p>(岸和田市漁協)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一般の方が目にすることができるように、スーパーなどにレシピを出してもらうことができるのか。せっかく良いレシピがたくさんあったので、多くの方々に提供した方が良い。人によって好みも異なるので。</li> </ul> <p>(村川学園)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・10月10日のテスト販売の際に、全レシピを提供し、一般の方からいただ</li> </ul>
--	---

いたアンケート結果のご報告を 11 月に実施する。レシピを訴求する際に、1 つのメインメニューがあった方が良いのではないかと。

(小川氏)

・学生が作ったレシピでは、一般の方には難しくなるものもあるのではないかと。工程が難しい可能性もある。

(中村氏)

・家庭で簡単に作れるような作り方でないと、実際に作ろうとはならない。

(小川氏)

・書き方や伝え方の問題である。研究会の際は、こんなメニューで実施したが、他のものと合わせても良い、というように伝えた方が良い。

(村川学園)

・学生には家庭でも作れるものにするように伝えてはいたが、学びが増えるにつれ、難しい技術を入れてしまう。ただ、普及させる際にはメインとなる部分を伝え、細かい技術が必要な部分は+αにするだけでも良い。

(小川氏)

・コンセプトやメニューの骨組みは崩さずに伝えると良い。

(村川学園)

・プロの目線から見ると、本日の学生のメニューはどうだったのか。

(ボン・ヴィラージュ・オゼ)

・クロダイの皮がネックになるため、タイミング良く提供できれば良いが、タイミングが合わなければ臭みなども出てきてしまう。せっかくの新鮮なものなので、サーモンマリネなどにも使えたのではないかと。揚げ物が多かったので、火入れなどを工夫すると良かったのではないかと。

#### 【総括】

- ・10月10日に7品すべて提供し、アンケートを取る。
- ・レシピをその場で開示し、作りやすさなども評価の一つとする。
- ・「チヌ」⇒「クロダイ」と呼ぶ。