

## 議事録

会議名	第4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11月16日(水) 15:00~17:00
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	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・伊勢氏 (農林水産課) 中国料理 匠工房 貴希 金城氏 Petit Bois 小林氏 大阪産業大学 小川氏  大阪観光局 八尾氏【欠席】 合同会社グルーン 富田氏【欠席】 ボンヴィラージュオゼ 西山氏【欠席】  学校法人村川学園 松本、森、空閑 (司会)  <p style="text-align: right;">(順不同)</p>
議題	(1) 報告 (2) 広報 (3) 次年度以降の展開
内容 (以下敬称略)	1. 開会 2. 動画上映「未来への挑戦」 3. 出席者のご紹介 4. 前回の振り返り ・10月10日(モニター販売日)は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」と呼ぶことで、高級感を演出する。

## 5. 議事

### 【1】報告

・10月10日学生レストラン

アンケート結果報告

皆様に試食いただいた時とおおむね同様の結果が得られた。(集計結果別紙)

・11月5日・6日東大阪 HANAZONO EXPO

黒鯛のメニューはチップスとラーメン。ほかのメニューも提供。

黒鯛のラーメンについて以前の試食会で甘かったという感想があったので、その後、味を調整した。

・彩誉 高校生レシピコンテスト進捗状況

約157点の応募。山口県、福島県、岐阜県などからも応募あり。

調理と製菓でメニューは半々くらい。76件が製菓。

人数としては400～500人くらいになるので、その中から50件くらいに絞る予定。

・キシビズ(岸和田ビジネスサポートセンターKishi-Biz)訪問

黒鯛のフィッシュアンドチップスを広報していくことについて相談した。なぜ盛り上げるのか、目的の確認をすること。メディアに情報提供する際は、「新規性」、「社会性(SDGsなど)」、「共感性」の3点が取り上げてもらうための重要な要素なので、これをしっかり意識することが必要とのアドバイスをいただいた。

(ご意見)

(岸和田市)

東大阪 HANAZONO EXPO については当日現地に行ってみたが、村川学園のブースで売っていたチップスとラーメンが開始1時間くらいで両方売り切れていた。イベント自体ものすごい集客だった。チラシがチップス推しだったので、とてもよかったと思う。

### 【2】広報

・1月プレスリリース内容検討

1月にメディア向けの品評会を検討している。日程の候補は、彩誉のレシピコンテストを開催する1月8日。ただし、キシビスさんからは「悪くはないが、何を売りたいのかがぶれてしまうかもしれない。」といわれている。

・PR イベント

岸和田市内のどこかで提供。できれば出来たてを、調理施設があるところで提供していただける場所があればよい。愛彩ランド、飲食店への展開など。

・その他のPR

岸和田のアナゴをつかった恵方巻を難波駅で販売予定。

その際にチップスも案内。また、学校給食での提供なども検討している。

・パンフレット（3,000部）の作成について

どう打ち出すか、いろんなものをPRするのか、あれもこれもではぶれないか？

レシピの情報は村川学園としては載せたい。どこの店で食べられるか。

QRコードを掲載して随時更新できるように。

（ご意見）

（岸和田市漁協）

食材の準備について、チヌなら1週間以内に言ってくれば、ウロコを取って内蔵を抜く程度であれば、学校に提供するのと同様に準備は可能。

いまのところ一人でやっているが、数が多いといろいろな人に来てもらわないといけない。獲って来るよう依頼あれば400でも500でも可能。黒鯛ばかりといわれれば相当な量。給食に何キロ必要か。なかなかいろいろな条件がある。

楽なのは釜揚げシラスだが、チヌとなれば手間もかかり、リスクもある。量は獲れるので、どう保存するかが問題となる。

（村川学園）

来週学校給食のレシピコンテストがあり、岸和田市長も来校予定。2年前に岸和田市で2品くらい出してもらっている。すごく先のメニューを決める流れなので、1年ほど先の予定になると思われる。

(岸和田市)

どんな問題を解決すれば給食メニューに載るかを確認したうえで対応が必要。

来週の給食会でのお披露目については見送って、できれば正式なプレスリリースで発表したい。こちらは給食とは別のプロジェクトにしたい。

(村川学園)

パンフレットの設置場所については飲食店さんや愛彩ランドを考えている。

(岸和田市)

パンフレットは 3000 部作成予定だが、市広報紙の配布については、8 万程度の世帯数があり、全戸配布は難しい。市広報紙の特集ページなどに掲載できればと思う。また、市のホームページに掲載も可能であるが、1 月のプレスリリースには間に合わない。パンフレット 3000 部の予算は組んでいるが、その他の予算はまだない。

パンフレットの中身については、この会で話してきたようなことをイメージして、観光施設で置くレベルのものを考えている。詳細は、そのあたりも含めて意見をいただきたい。

(小川氏)

紙レベルはあくまで入り口として。「黒鯛」と呼ぶ流れなども入れてはどうか。

(岸和田漁協)

チヌという言い方について、地元も変わってくる。ふるさと納税の返礼品として漁の体験を実施しているが、毎年一組くらいが利用してくれる。そのときに黒鯛がいっぱい揚がってきて、船の上で獲れたものをさばいて食べたらいいしかったと喜ばれた。

(商工会議所)

愛彩ランドは岸和田らしさが出る。プレスリリース時にパンフはまだかもしれない。愛彩ランドで期間限定でも後追いできるような、1 か月間黒鯛フェアなどが実施できないか。事前にホームページに載せておくなどの方が、報道もしやすい。ただ単にレシピを出すだけでは次につながらずに終わってしまう。

(岸和田漁協)

魚屋さんの黒鯛があるところにレシピがあるようにしたい。

(小川氏)

愛彩ランドにはキッチンカーが出ているが、あれのようにできないか？

(村川学園)

村川学園でも岸和田市内でキッチンカーを出しているが、イベントも多く、対応は難しいかもしれない。

(小川氏)

何か動きが欲しい。文章を書いたとしても何かブランドのつく方に。

(岸和田市漁協)

元ミーツの編集長さんはどうか。

(小川氏)

ターゲットセグメントはどうするのか、とにかく数をうつのか。広報誌は広く浅くだと思うが、パンフレットはどうするのか。

(岸和田漁協)

黒鯛を購入できるのは、岸和田なら「矢崎」さん（鮮魚店）。何箇所かスーパーに出店している。他には泉大津の「おとと」。私も魚を売りに行くが、下処理をしてその値段で売らないといけないので大変。いまの方々には昔の方法では売れない。一つずつ説明して売ってあげないといけない。

ウロコをひいて内蔵取って、3枚におろす。そこまでしないと買ってもらえない。愛彩ランドならさばいてくれるかも。

魚を1匹まるごとおいて売るのは難しい。学校に卸している形が必要であれば、人件費がかかって高くなってくる。ある程度のところまで準備して、あとはご家庭でというのはできる。

また、鮮度の保持が難しい。

魚は骨があるので。さばくのができない人が多すぎて。

(岸和田市)

一般向けには難しそう。チップスが食べられるのはどこかと案内する方向で

進める方がいいと思われる。

(岸和田漁協)

愛彩ランドなら職人さんがいるので、できるのではないかな。スーパーなどでも、魚をおろす人がいる。私は漁師ですが、私がやってしまうと、売る人(卸売・小売店)を飛ばしてしまう。売る人が売れるようにしないと。私たちはやっぱりそのまま売りたい。

(小川氏)

アンケートの結果について。ラーメンは自宅でできないというのが読み取れる。グラタンなら家庭で作れるというのなら、それを推すのか。客ひきのためにはチップスがいいのか。

岸和田黒鯛をブランドとして食べるには王道のカルパッチョや刺身。新鮮なものはどこで手に入るのかというところ。

冷凍食品で揚げるだけにしても、揚げるのすら嫌がる。チンするだけ。アンケートの見方で方向性も見えてくる。

(大阪観光局)

東大阪 HANAZONO EXPO について、チップスとラーメンの 300 円というのはどのように値段設定をしているのか。

(村川学園)

もうけは度外視で、原価は割らないようにしている。キッチンカーは 300 円に合わせて量を調整する。

食数自体が多くなかったのが完売していた。ラーメンのだしの輸送など、売り切れて、立っているだけの時間もあった。

(岸和田市)

ネーミングについて。「岸和田の黒鯛のフィッシュアンドチップス」このネーミングで推していくのか。鯛は漢字で読めるか。

(小川氏)

岸和田と黒という並びもよい。そのままで。漢字 5 文字が続くほうが、ロゴを作ったりするのもよい。岸和田黒鯛、でひとプレス入れるように「の」を入れる。

(岸和田市)

「岸和田黒鯛のラーメン」でよいか？

(岸和田漁協)

今産地表示を入れないといけないので。岸和田で揚がるから、港の中でも獲れるから「岸和田黒鯛」。他には岸和田、泉佐野、田尻、尾崎、箱作などでも揚がるため、岸和田が絶対的な産地とは言えない。

シラスは岸和田で必ず揚がる。そういう仕組みになっている。しかし、黒鯛は他でも釣れる。私が持ってきたものは岸和田。場所同じところで獲っても、どこに上がったかで港の名前がつく。

(小川氏)

現状、黒鯛でブランドは確立されていないので、ここで推せばいい印象を与えることができる。

(岸和田市)

愛彩ランドのイベントのアイデアが欲しい。

(商工会議所)

地元の飲食店にも出してもらって日替わりなどできれば理想では。地元の飲食店にとってもいいし、協力店も増えるかもしれない。

(小川氏)

たとえば3週間チップスは売っているが、その中の1週間組合長が出てくるとか。メインの時間帯。イベントする土日にぜひ組合長に。まずはイベントの長さ。1週間か、濃淡つけて2週間程度など、イベントの幅をもたせて。『予定が合わずに』ということがないようにしたい。

(岸和田漁協)

スーパーの魚屋さんも取り込みたい。魚が売れるような形に。スーパーにもいいはず。むかし百貨店で総菜として売ってもらえた。シラスの生を販売など。魚屋さんがもう少しうまいことやってもらえればと思う。

(小川氏)

愛彩ランドの利用者の割合は、市民なのか、周辺の市町から来るのか。というのも、中の人からイメージを固めるか、それが無理なら外の人からイメー

ジを固めるかで方法が違ってくる。イベントの後、どれくらい地元の人に定着するのか聞きたい。

(岸和田市)

割合まではちょっとわからない。外の人からイメージを固めるものいいと思う。今は市内ではチヌのイメージがあまりよくないので。

(大阪観光局)

イベントはよくやる。しかし根付かない。一時のフェアもいいが、継続的にやってもらう。一般の人が手に取りやすい「岸和田黒鯛フェア」など。

(岸和田漁協)

岸和田の鮮魚組合さんに岸和田市から頼んでみては？魚屋さんの組合です。岸和田なら矢崎さんが動いてくれれば他も動いてくれる。流通を変えるのではなく。我々は魚を獲ってくるので、一般市民に食べてもらう流れを作ってほしい。

料理をしてくれる飲食店が出してくれたら、魚屋さんも動いてくれる。我々(漁師)がすべてやって安く提供すると反発も起こる。

(小川氏)

「今日はイベントで買ったが、普段はこの店で買えるよ」という案内もセットで提供したい。

(大阪観光局)

イベントもいろんなやり方がある。今日お越しいただいている料理人さんに協力もしてもらいたい。

(金城氏)

協力できることはしたいと思う。イベントの時だけなど。通常の仕入れは魚屋さんから。イベント時にコックが提供することもできる。ぼくも今度レストランで使いたいと思っている。カンカンの矢崎さんに買いに行きます。売ろうとすれば魚屋さんは切れないですよ。

(小川氏)

イベントは短めに、打ち上げ花火的に。そのあとは何かしらつながっていくような仕組み、つながりを。



(商工会議所)

レシピカードは小さく、QRコードに詳しい作り方を。QRコードのほうが何人アクセスしたか追える。

(大阪観光局)

パンフレットはいらないかもしれない。パンフ分の予算をほかのところに回す方がいいのではないか。

(司会)

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。  
計画的に販売できる方法も忘れず、販売店さんにも岸和田市さんから話していただく。

(村川学園)

ロゴもほしい。

(商工会議所)

ロゴができればレシピカードにも載せて広めることができる。

(司会)

メニュー名は「岸和田黒鯛のフィッシュアンドチップス」「岸和田黒鯛の白湯ラーメン」でいいのか？

(村川学園 森)

白湯は魚の濁りにみえることがあり、賛否両論。

### **【3】次年度以降の展開**

・岸和田市より

来年度の継続を考えたとき、農林水産省の予算を取りに行きたいと考えている。そのためには協議会を作らないといけない。

・彩誉に関して

研究会で1月31日火曜日、東京からシェフをお呼びして案内する予定。  
フランス人のシェフから、向こうからアクションがあり

・12月

農芸高校が育てたカモ。高校生にさせて血抜きもさせる。

《総括》

・次回は2月頃。

・検討事項（予定）

① プレスリリースの検討

② パンフレットの作成