

## 会議録要旨

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 件名                                | 令和5年度第1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5年7月5日(水) 14:00~16:00  |
| 場所                                | 岸和田市役所別館 上下水道局2階会議室  |
| 出席者<br>(敬称略)                      | <p><b>【実務担当者】</b><br/>庄司(いずみの農業協同組合)、中(春木漁業協同組合)、永井(春木漁業協同組合)<br/>音掬(岸和田市漁業協同組合)、永渕(岸和田商工会議所)、中村(公益財団法人大阪観光局)<br/>武田(岸和田市観光振興協会)、武田(一般社団法人KIX泉州ツーリズムビューロー)<br/>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)<br/>高橋(岸和田市魅力創造部農林水産課)<br/>《欠席》市川(いずみの農業協同組合)</p> <p><b>【オブザーバー】</b><br/>小野林(岸和田鮮魚商業組合)、金城(中国料理 貴希)、西山(ボンヴィラージュ・オゼ)<br/>小林(洋食レストラン&amp;ケーキ プティ・ボワ)、中尾(レストラン日本)、小川(大阪産業大学)<br/>空閑(学校法人村川学園大阪調理製菓専門学校)、山野(大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課)<br/>《欠席》富田(合同会社グリーン&lt;三粒に種・猿とモルターレ&gt;)</p> <p><b>【事務局】</b><br/>増田(岸和田市魅力創造部観光課)、田中(岸和田市魅力創造部農林水産課)<br/>下江(岸和田市魅力創造部農林水産課)</p> |
| <b>【概要】</b>                       |  |
| 1. 開会                             |  |
| 2. 議事                             |  |
| (1) 岸和田市食の磨き上げ協議会について             | 事務局より、協議会設立の目的、取り組み内容等を説明。特に意見なし。  |
| (2) 令和5年度の事業計画について                | 事務局より岸和田黒鯛プロジェクトと各種イベントに参加予定であることを説明。<br>出席者より発言あり。  |
| <b>【黒鯛の競り、流通の状況について】</b>          | <ul style="list-style-type: none"><li>岸和田市の魚市場で競りに参加している鮮魚組合の組合員(店舗の住所が岸和田市にあるもの)は22名いる。この中には飲食店も含まれるので、魚屋は12~13件程である。</li><li>今の時期は黒鯛は獲れず、キビレ中心である。黒鯛は需要があまりないため、魚屋は仕入れるのを敬遠する。10名くらいが黒鯛を仕入れているが、3名の時もある。飲食店から魚屋に注文が入れば、魚屋は競りで購入しやすくなるだろう。</li><li>昔は海が汚く、大阪湾の黒鯛やスズキサエも臭かった。今は臭みも減り、味もよくなっている。最近海の水が減って養殖の鯛も値上がりしており、安価の黒鯛が見直されてきている。</li></ul>   |
| <b>【飲食店が黒鯛をメニューに導入する際の課題について】</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>黒鯛の仕入れ先がわからない店舗も多い。また、泉佐野の漁港で購入している店舗もある。</li><li>今の時期は黒鯛は痩せていて皮もぬるっとするので、キビレを使用している。冬になったら黒鯛を使</li></ul>  |

う。黒鯛とキビレは違う魚種であることも周知する必要がある。間違えて旬でない方を仕入れると美味しくない。

- ・まずは美味しくないというイメージを払拭する必要がある。また、黒鯛はソテーやマリネにして提供し、後からこれは黒鯛であることを伝え、美味しかったと言ってもらえている。一度食べてみてもらうことが大事である。
- ・黒鯛が美味しいというイメージを浸透させるには時間がかかると思う。料理人は黒鯛が美味しいことを知っている、黒鯛のメニューを導入していきたい。
- ・提供するメニューをフィッシュアンドチップスに限定するのは良くない。様々なジャンルの店舗があるため、各店舗の特色をなくさないよう、メニューは店舗に任せるべきだ。店舗ごとに、この店ではこんな黒鯛のメニューが食べられると紹介した方が集客力があるだろう。
- ・フィッシュアンドチップスはイベントのキッチンカーでの啓発活動にはいいレシピだ。家庭でも簡単に調理できるレシピとして紹介すればよい。また、高速道路のドライブインで、名物メニュー化など、一点集中的に導入するのはよいだろう。
- ・黒鯛はさばく作業が大変なため、飲食店はフィレに加工された状態で仕入れたい。黒鯛は元値が安価なため、加工賃が上乗せされてもそこまで高値にならないだろう。ただし、需要と供給の引き合いがないと、魚屋は加工しないと思われる。

#### 【黒鯛のイメージをよくする広報活動について】

- ・黒鯛はイメージが悪く、食べたことがない人も多いので、一般市民に黒鯛を購入してもらうのはなかなか難しい。まずは飲食店で美味しく調理されたものを食べてもらい、悪いイメージを払拭する方法が一番良いPR方法である。美味しいと認識してからでないと、購入意欲は沸かない。海がきれいになり、臭いも減っていることも知ってもらいたい。
- ・根本に魚離れという問題もある。飲食店で注文してもらうにはどうしたらよいのかも検討する必要がある。補助金を使って安く提供したり、試食してもらうのもよい。
- ・飲食店で黒鯛を食べてもらい、そこでチラシを配布して、黒鯛を取り扱う鮮魚店や黒鯛のレシピを知ってもらう方法が良いのではないかと。また、他のレシピも紹介するとさらによい。
- ・昨年度から協議会としてはフィッシュアンドチップスを推す方向で検討していたが、目的は黒鯛の消費拡大である。居酒屋等、提供可能な店舗にはフィッシュアンドチップスを導入していただきたいが、最終的に黒鯛を使った料理が広まればよい。黒鯛を取り扱っている店舗をホームページに掲載するよう進めていく。
- ・観光の視点でいえば、黒鯛を活用して、どのようにして観光客に地域に来てもらえるか、黒鯛と地域のブランディングになるかと思う。ブランド化された黒鯛で観光客を呼び、お金を落としてもらう。その派生で黒鯛を活用した様々なメニューを考案する。一方、地域内の消費の活性を目指すのであれば、それは域外からの集客という観光的な要素とはすこし異なる事業になるかと思うので、考え方を切り分けなければならない。黒鯛を関サバ、関アジのようにブランド化する方法もある。
- ・昨年度から協議会としてはフィッシュアンドチップスを推す方向で検討していたが、目的は黒鯛の消費拡大である。居酒屋等、提供可能な店舗にはフィッシュアンドチップスを導入していただきたいが、最終的に黒鯛を使った料理が広まればよい。黒鯛を取り扱っている店舗をホームページに掲載するよう進めていく。

#### 【泉州きくなプロジェクトについて】

- ・きくなは大阪府の生産量が全国1位である。鍋物やおひたし等、冬の食材のイメージだが、サラダ等でも美味しく食べられる。夏場は作りにくい野菜であるが、栽培の支援や消費拡大のためのPR活動も

行っているので、磨き上げる新たな食材として検討してもらいたい。