

第3回全国ご当地じゃこサミット

高知大生が聞きました！ご当地じゃこの魅力と課題



活動紹介 ～こんなことをやりました～

今日は、待ちに待った全国ご当地じゃこサミット 2015(in 安芸市)！！えんむすび隊は、ボランティアスタッフとしてイベントを盛り上げました。イベントには、全国から計 19 店舗が出店し、3 日間で約 3 万人の来場者でにぎわいました。人気投票では、北淡路ブランド推進協議会の「生しらす丼」が優勝しました。

えんむすび隊は、市民ボランティアとともに大きな声で呼び込みをして、店舗・商品の魅力を来場者にPRしました。また、出店者に対してご当地の魅力やじゃこに関する課題などをヒアリングし、その結果をご当地じゃこサミット実行委員会に報告しました。



①「ご当地の良いところ」と②「ご当地じゃこの特徴・課題」

神奈川県 小田原市		①「海・山・温泉」など観光資源が豊富！今の時期は箱根山の紅葉が綺麗。 ② カタクチイワシが多く、味が良いですよ。
静岡県 浜松市		①とにかくお魚が美味しい。 ②しらす漁船の船数日本一の漁港。香りと旨みが活きるよう上干ちりめんを使用。

<p>兵庫県 淡路市</p>		<p>①景色・空気・食は最高。平安時代までは「御食国」(ミケツクニ)であった。 ②急速冷凍で鮮度を保ち、臭み・苦みがない。認知度を上げて淡路に人を呼び込むぞ。</p>
<p>徳島県 三好市</p>		<p>①自然が豊か。山の幸(山菜・タケノコ・マツタケ)が多い。 ②四国では安芸のじゃこが有名。徳島の阿波尾鳥とコラボ商品を考えてい。</p>
<p>香川県 三木町</p>		<p>①「獅子たちの里」祭りには4万人以上の人で盛り上がる。 ②盛り上がりが局所的。行政とおじゃこの利用方法をPRしていきたい。</p>
<p>香川県 高松市</p>	 	<p>①魚が美味しく、美味しい料理屋も多い。 ②瀬戸内のじゃこは、サイズが大きく身がしっかりしている。ちりめん工場多数。 ①自然がいっぱい。讃岐うどんが有名です。 ②韓国風オリジナル丼を開発！全国で新たなメニューの開発に取り組みたい。</p>
<p>愛媛県 四国中央市</p>		<p>①愛媛・香川の県境の町。交通の便が良い。 ②「ホタルジャコ」やヒメジなどの小魚のすり身を使用したこだわり商品。</p>
<p>愛媛県 宇和島市</p>		<p>①真珠や魚の養殖が盛んな城下町です。 ②「ホタルジャコ」を主原料にして、昔ながらの製法で丁寧に作っています。</p>
<p>高知県 高知市</p>		<p>①野菜・魚など食材が美味しい。また、生産者と近いのが良いところ。 ②県内にはじゃこ文化が浸透していると思う。鮮度が良いところが多い。</p>
<p>高知県 香南市</p>		<p>①絵金祭りなど歴史と文化がある。 ②獲れる場所により味が違う。付加価値をさらに高めていくのが課題。</p>
<p>高知県 奈半利町</p>		<p>①古い町並みが残っている。マグロが美味しい。 ②新鮮で美味しい安芸のじゃこがすぐ手に入る。</p>
<p>高知県 安芸市</p>		<p>①海・川・山が近く、自然に恵まれている。なす、ゆず、じゃこが特産品。 ②どろめは、鮮度が大切。じゃこはもっとPRしていきたい。 臭みがなく、小さくて柔らかく美味しい。 ※安芸市から出店した6店舗の意見をまとめて掲載した。</p>
<p>鹿児島県 いちき串 木野市</p>		<p>①自然が豊かで美味しいものが多い。観光地や名所もある。 ②じゃこを加工して、常温保全できるよう工夫した。様々な使い方ができる。</p>



本事業は、高知大学インサイド・コミュニティ・システム化事業(通称:KICS)の取り組みの一つです。高知大学の地域活性化の取り組みをご覧ください。

専用サイト <http://www.kochi-coc.jp/>