

第1回 こさいご当地グルメプロジェクト実行委員会 会議議事録

開催日時：令和4年4月19日（火）15時00分～16時30分

会場：湖西市新居支所 2階 大会議室

出席者：前田委員、森谷委員、清水委員、山崎委員、飯田委員、鈴木委員、高部委員
事務局（馬淵、白井、尾崎）、オブザーバー（産業振興課 吉田）
影山市長（冒頭挨拶のみ）

欠席者：河村委員

議題：規約、役員選出、事業計画、予算

決定事項

- ・規約：案のとおり議決
- ・役員選出
委員長：前田委員（サンクスループ㈱）
副委員長：森谷委員（浜名湖屋）、清水委員（はづき）
監事：山崎委員（湖西市商工会）、飯田委員（新居町商工会）
- ・事業計画：案のとおり議決
- ・予算：案のとおり議決

議論内容

- ・その土地に行ったら食べなければいけない、食べたいと思わせるものを作るには歴史やストーリーが大事。その土地ならではの食材、自分たちのアイデンティティとなっている食材から作ることを検討する。
- ・供給が安定している食材が好ましい。ビジネス的な観点からいくと、通年で食べられるものが強い。
- ・メニューのレギュレーションを最終的には実行委員会で決議して、それに基づいて各店舗で作ってもらう。
- ・取扱店舗がある程度限定されるメニューであっても、皆が本当に良いと思うものに決めて継続することを尊重する。ハブ&スポークの理論で、そのご当地グルメが人を集めてハブとなって地域に好循環をもたらす。
- ・非常に重要になるのがワーキンググループ（WG）での議論。希望する市内の飲食店に積極的に参加してもらい、オンラインチャットで進めていく。
- ・一次加工品も含めて議論していく（プロジェクトの目的を考慮しながら）。
- ・安定的な供給としては飼育頭数県下1位の豚肉が有力。ただし豚肉は流通に課題あり。少量では流通しにくい、市内の飲食店で需要が増えて経路が採算がとれるようになれば改善される可能性はある。
- ・1社に利益が集中するようなものは市の事業として注意が必要。
- ・市の委託費用以上の財源については、クラウドファンディング等の可能性もあり。また加盟店から会員費をもらって運営費とする方法も検討。

発言記録

- ・意見のあった食材：豚肉、豚肉（ベーコン）、釜揚げしらす、伸東ヒラメ、キャベツ、うずら（卵）
- ・ココ壱番屋がわざわざ豊橋麺類組合に加盟して豊橋カレーうどんを提供している。ビジネスになるからこそ大手が時間と金をかけて参入する。
- ・安定供給の逆の発想が希少価値。いつ食べられるかわからないというのもブランドになりうる。
- ・お土産や通販にも使える一次加工品は「この土地に来ないと食べられない」という来訪意欲をつかさどる飲食とは分けて考えたほうが良い。
- ・以前 JC でハゼを取り上げたことがあったが、コストなど流通に課題がある。
- ・豚肉が特産であることが浸透していないのに、養豚の臭いのイメージがあるので、ご当地グルメで豚肉を活かしたら良い。

共有情報

- ・豊橋カレーうどんは豊橋市内 100 店舗のうどん屋のうち 40 店舗が提供（40%）。
- ・湖西市内で飼育されている豚は複数のブランドがあるが、「とびあポーク」として年間 1 万数千頭出荷されており、だいたい 9 割ぐらいが湖西市のどこかで生産した豚。
- ・湖西市産の豚肉で唯一湖西市内で流通しているのが、クックマート浜名湖西店。「新選豚」という名前で売られている。