

第2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7月5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：前田委員長、森谷副委員長、清水副委員長、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）

欠席者：河村委員

議題：メイン食材について、飲食店WGの運用について

決定事項

- ・飲食事業者を対象としたリアルなワーキンググループ（WG）を開催する。
- ・WGではメニューを作る（決める）ことを前提にせず、肉：「豚肉」、魚：「しらす」を候補として、肉・魚・野菜に分類してWGで意見をもらい、メニューまで定義するのか、食材の定義にするのか、方向性を見出していく。
- ・ご当地グルメとして使用する食材は、湖西市産にこだわったものとする。

議論内容

- ・市民アンケート「豚肉」の上位理由について、湖西市の養豚は従業員などの関係人口が多いわけではないが、何かしら学校で学ぶ機会があり、飼育頭数県下一位ということの認知度は一定数保たれている。
- ・参加委員のうち、食材で決めたほうがよいと思う方が4名、迷っている方2名。

発言記録

- ・素材的なものの開発で、和でも洋でも中でも何でもできるような形が理想では。
- ・この店行ったら、この食材でこんなメニューが食べられるという、料理の選択の幅をお客様が選べるようなものにしていく方法も良い。
- ・メニューでなく食材をご当地グルメとして定義する方法だと、パンチに欠ける。

共有情報

- ・森谷副委員長より2017年に実施した「浜名湖茶漬け」について情報共有。商工会の農商工連携事業、6次産業化の研究会として湖西市の農林水産全て使ったお茶漬けを開発した。レシピはあるが現在販売はしていない。
- ・富士市では公共性を意識して、流通における関係人口が多い食材を選択してブランディングをしている。