こさいの豚肉

第７回 こさいご当地グルメプロジェクト実行委員会

日 時　　令和５年５月23日（火）15時～
会 場　　湖西市役所　２階 市長公室

次　　第

１．開　会

２．実行委員長あいさつ

３．報告事項

（１）Shizugin Food Support Day 知産知消

（２）こさいの豚肉のぼり

４．意見交換

（１）令和５年度の取組について

５．その他

※ 次回実行委員会を６月下旬から７月上旬に開催予定

６．閉 会

こさいご当地グルメプロジェクト実行委員名簿

（五十音順）

役　職	委員氏名	所　　属	備考
委員長	前田　忍	サンクスループ㈱	
副委員長	清水　政士	はづき	
監事	二橋　和久	湖西市商工会	
監事	飯田　真樹	新居町商工会	
	森谷　義之	浜名湖屋	
	鈴木　誠	浜名湖青年会議所	鈴木畳店
	河村　沙耶	海の湖 HAMANA ジェンヌ	
	安田　拓真	Kosai Saiko Labo	静岡銀行 湖西支店

（敬称略）

オブザーバー

湖西市ふるさと大使	中根　もにゃ	
湖西市ふるさと大使	堀尾　実咲	

（敬称略）

実行委員会事務局

湖西市　企画政策課　課長	馬渕　豪	
湖西市　企画政策課　課長代理	杉本　周平	
湖西市　企画政策課	楠野　泰弘	
湖西市　産業振興課　課長代理	吉田　善行	
湖西市　産業振興課　係長	小笠原　大悟	
湖西市　文化観光課　係長	稲垣　慎介	

３．報告事項

（１）Shizugin Food Support Day 知産知消

こさいご当地グルメプロジェクト（「こさいの豚肉」）

Shizugin Food Support Day 知産知消 → 「こさいの豚肉」を認知度アップ

静岡銀行提供された「湖西ポークの生姜焼き定食」

かきこやが試作した「湖西ポーク・ランチボックス」

「湖西ポーク」を静銀社食でPR

静岡銀行は二十日、ブランド豚肉「湖西ポーク」など湖西市産の食材を使った特別メニューを浜松、静岡両市の拠点にある社員食堂で一日限定で提供した。県内各市町が売り出す食材の認知度向上に貢献する取り組みの一環で、湖西市の影山剛士市長も自ら足を運んでアピールした。

湖西市内の畜産農家が育てた湖西ポークのしょうがで一日限定で提供した。県内各市町が売り出す食材の認知度向上に貢献する取り組みの一環で、湖西市の影山剛士市長も自ら足を運んでアピールした。

湖西市内の畜産農家が育てた湖西ポークのしょうが焼きに、あまみが特徴のゆでたけトウエンドウとウズラの卵の燻製を添えたランチ定食＝写真。浜松営業部（浜松市中区）で百五十食、しずぎん本部タワー（静岡市清水区）で三百食を扱った。産地最寄りの湖西、雄踏の両支店には仕出し弁当で五十食が配られた。

影山市長は浜松営業部を訪れて役員らと実食し、きめ細かく縮まった湖西ポークや「命のカプセル」とうたう卵について「交流サイトＳＮＳ」でも話題になっている」と説明した。

湖西市は豚の飼育数が県内一。静銀西部カンパニー長の伊藤徳直常務執行役員は「地域発展のためには愛着を忘れてはいけない。食材を口コミで広げていきたい」と語った。

静銀食堂での各地の食材を使ったメニュー提供は「知産知消」と銘打ち昨夏から開始。湖西市は第五弾で、全三十五市町の達成を目指している。（久下悠一郎）

遠州織物

（単位・円・税抜）

	4月	5-6月
2016単価	110000	116000
2017単価	110000	116000
2018単価	132000	132000
2019単価	132000	132000

「しない」84％ 「する」1社のみ

フェイスブックやツイッターといった交流サイト（SNS）は、投稿内容から一人一人の特長や性格などが浮き彫りになることがある。採用活動で応募者のSNSの過去の投稿をチェックしているかを尋ねたところ、84・7％の百一十七社が「しない」と答えたのに対し、「する」と答えたのは一社のみで、「検討している」は四社だった。

「しない」と答えた企業の担当者は、応募者のSNSを探す労力がかかることに加え、「本当に本人のものかの特定も難しい」と話す。一方、「する」とした企業の担当者は自分と「一緒に働くイメージを膨らませるためにSNSを見ることは有効だ」と説明する。

ワークライフバランスの実現、地元勤務志向の強い優秀な人材確保にもつながるなど「採用の解消につ・6％（五十七社）理由を挙げた。

百八十七社を対象に実施し百五十社から回答を得た。

アンケートは中部九県の

現、地元勤務志向の強い優秀な人材確保にもつながるなど「採用の解消につ・6％（五十七社）理由を挙げた。

百八十七社を対象に実施し百五十社から回答を得た。

アンケートは中部九県の

・ 静岡銀行社食イベントアンケート結果 ・・・・ 参考資料１

（２）こさいの豚肉のぼり

決　定

４．意見交換

（１）令和５年度の事業について

検討の経緯

① 令和５年２月までは

こさいご当地グルメプロジェクト（「豚肉」）

こさいの豚肉

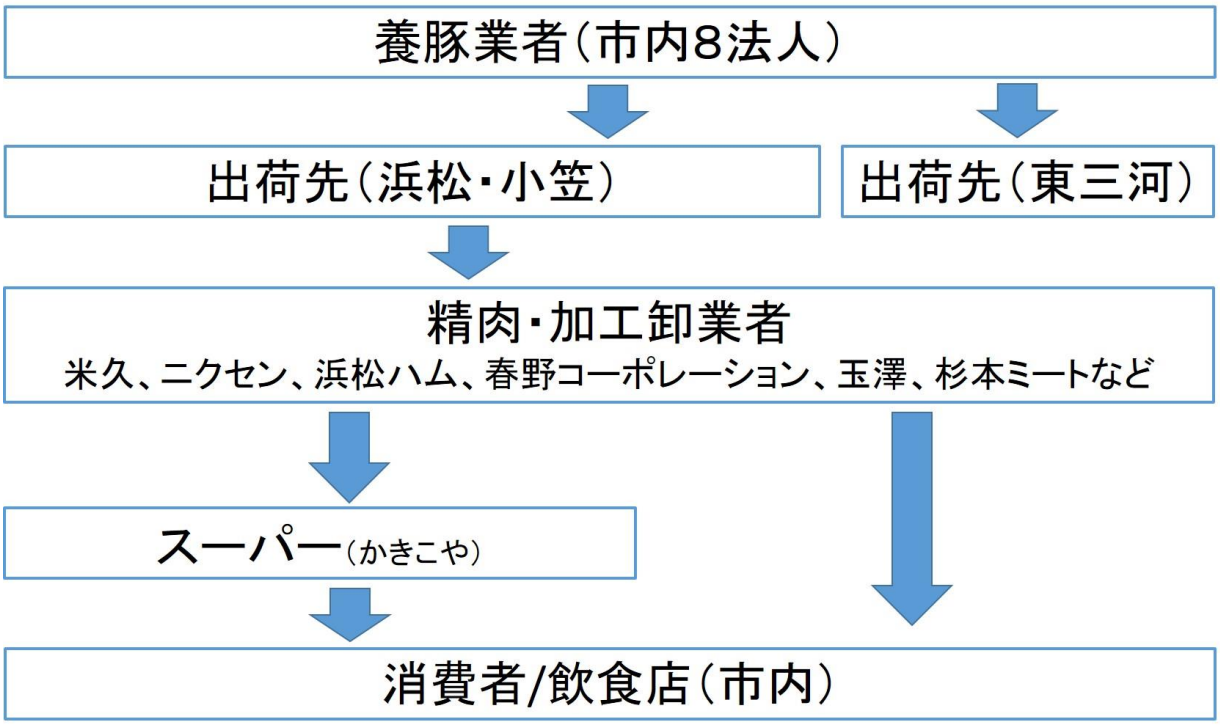
市制施行50周年を契機に、市民のアイデンティティとなるような「料理」を創出することにより湖西市の食の魅力を磨き上げ、賑わい創出と経済活性化及び知名度向上を図る「こさいご当地グルメプロジェクト」を開始しました。

メイン食材は、「湖西市産豚肉」

【選定理由】
・安定的に通年で供給される食材が望ましいという多数飲食事業者の意見
・２回の市民アンケートで２回とも上位にランクイン
・他と差別化できる湖西市ならではの食材
・市内全９農家中６農家程度の湖西市産豚肉の流通が可能であることを確認（選定当時）

② 湖西市産豚肉ブランドの複雑さや商流の複雑さに課題

湖西市養豚の精肉販売の流れ



③ 関係各所との意見交換を進めてみると

関係機関との調整状況

日程	訪問先	意見内容
3/2	とぴあ浜松　畜産係	・「こさいの豚肉」を複数の銘柄豚をまとめたものとして表現することについて了承。 ・チラシ等で消費者等に分かりやすく説明できるように準備しておくことが望ましい。
4/6	浜松ハム（精肉ブランド）	・行政と地物の豚の消費につながる取り組みについては協力したい。 ・湖西ポークをベーコンにした場合、脂が多く白色になる事やロットの課題がある。 ・消費を拡大するうえでは、消費のフィールドを作ることが重要。
4/6	静岡ブルーレヴズ	・選手の食事で豚肉を使っているので、湖西産の豚肉を扱いたい。 ・P1グランプリの前に任命式を行い、大使に任命していただいた上で、P1グランプリに参加という流れにしたい。
4/20	杉本ミート（精肉ブランド）	・試食会の際に肉の良さを説明するのは卸売業者がよい。 ・ベーコンやウインナーはロットが必要。「はまな3丁目の豚肉」はロットがあれば、ハンバーグに加工可能。 ・豚肉は、しゃぶしゃぶもある。年や季節でメニューを変えることができていいのではないか。
4/20	玉澤（精肉ブランド）	・加工品を作るにしてもチルドで保管する関係もありロットが必要。 ・ベーコンを提供する可能だが、豚を育てる関係で必要になる3～4か月前に教えていただきたい。
4/26	かきこや（スーパー、テイクアウト）	・行政が湖西産の豚肉の消費を後押ししてくれるのはありがたい。 ・ランチボックスをやるとなると通常1か月前に発注をする必要がある。
5/11	春野コーポレーション	・豚の流通は難しく単純にはいかない。 ・スーパーは1頭買いするが、レストランは部位で買うため安い輸入肉を買う傾向にあり、レストランとの取引は不要部位が出るためリスクが高い。
5/12	ふるさと（飲食店）	・「豚肉料理」と「豚肉を使った料理」の表現でお店に相談した場合、湖西市内で豚肉をメインで出す店は数件でハードルが高い。対して「豚肉を使った料理」では何でも対象となりプロモーションとしてポヤける。消費者目線で、カルボナーラに豚肉を使っているからといってピンとくる人はいるのか？ ・市内の消費者を対象にするだけではなく、市外から人を呼ぶぐらいでやらないと成立しないのでは。
5/19	浜名湖屋（キッチンカー）	・イベント開催に向けて参加してもらえそうなお店の仲間集めは考えており、仲間と相談するつもりである。 ・湖西市産にこだわると、仕入れも問題や調理人のこだわりで参加が見込めない

④ 意見交換を踏まえ改めて考えてみると

「こさいの豚肉」ご当地グルメプロジェクトは、なにを目指すのか？

（前提）：湖西市は、県内トップの養豚生産地。

「湖西市内の飲食店は豚肉料理がうまい！」を目指し
市内はもとより市外・県外から湖西市の飲食店に豚肉料理を食べに来るための
情報発信や料理を磨きあげ（地産のこだわり） 市内の飲食店活性化と豚肉の
消費量を増やす。

こさいご当地グルメプロジェクト（「豚肉」）

湖西市に来たら豚肉料理を食べよう

こさい豚らしいキャッチーなコピーを

おいしい豚肉が食べられるまち湖西のストーリー

湖西市産の豚肉の加工品を活用したキッチンカー　メニューの開発

湖西市は県内一の養豚の生産地

湖西らしい　バックグランドを整理
ものがたりを整理

謙虚に県内トップクラス

こさいの豚肉を食べられるお店の紹介イメージ

⑤ 令和５年度の取組について（予算額 100 万円）

こさいご当地グルメプロジェクト（「豚肉」）

P−1グランプリ → P−1オンリーワンフェア

P−1オンリーワンフェア （湖西で豚肉料理を出す店と「こさいの豚肉」が食べられる店の誘導）

自慢の豚肉料理の紹介

チラシ
Web上の紹介（※トントンのまち前橋）

論点

○オンリーワンフエアの料理の定義について

参加する店舗は産地を絞らずに広報する際、ランク分けする。

「豚肉料理」なのか「豚肉を使った料理」 対象を絞るかどうか

「豚肉料理」 ⇒ 生姜焼き定食（焼肉弁当）
とんかつ定食

「豚肉を使った料理」 ⇒ 焼きうどん
湖西市産豚肉ウィンナーを使ったナポリタン
回鍋肉 など

定義を
案１ 豚肉料理のみという解釈
案２ 豚肉を使った料理は、豚肉料理も含むという解釈

	メリット	デメリット
豚肉料理のみ（限定的な場合）	取組がわかりやすい	参加店舗 少ない
豚肉を使った料理（包括する場合）	参加店舗 多い	プロモーションがぼやける

○既存イベントとの連携

オリジナルテイクアウトメニューを民間主催イベント（夜市など）に合同開催

検討案　P-１チャレンジ（湖西市産豚肉加工品×キッチンカー）

○検討スケジュール

５月　第７回実行委員会
６月　意見を踏まえた抽出した飲食店の調査
７月　第８回実行委員会　⇒　目標　令和５年度事業決定（予算も含め）
　　令和４年第１回において設定した目標も見直
　　プロモーションスケジュールの検討