

Design Management project

県デザイン経営塾5「地域食のあらたな価値づくり」

富山県・富山大学芸術文化学部・氷見商工会議所連携事業
富山大学芸術文化学部准教授 沖 和宏



開催主旨と概要

「氷見といえば…」と問われれば、筆頭に連想されるのは、全国ブランドとして揺るぎない“氷見寒ブリ”です。2010年度の冬は空前の大漁年となりましたが、その前の年は危機的な不漁でした。「寒ブリがもし捕れなくなったら…」その事態は、氷見の食産業に携わる人々ならば、常に脳裏をよぎる切実な予期不安といえます。

しかし氷見には他にも豊富な“食財”があります。寒ブリの輝きに翳みがちですが、“氷見イワシ”もまた全国的な知名度をもっています。“天然のいけす”と呼ばれる富山湾。その中でも氷見沖の定置網漁では、日々、多種多様な良質の魚介が水揚げされています。また“里の幸・山の幸”にも恵まれ、最近では“はとむぎ”や“氷見牛”などがクローズアップされています。

氷見が抱える“寒ブリ不漁への不安”の本質は、“素材喪失の恐れ”ではなく、“単一依存ブランド喪失への危機感”に他ならないのです。ブリ以外にも美味しい食財があることは地元の人が誰よりも認識しています。しかしそれらを“次なる氷見の代名詞”とするには、何をどうすればよいのか？これが難題のひとつとなっているわけです。

こうした背景の中、第5回目となる富山県と富山大学芸術文化学部の連携事業『県デザイン経営塾5』は、氷見の新たな“地域食”を見出し、魅力ある価値付けをする目的で開塾され、地域食に関与した3つのセッションを通し、成果発表と評価会を行いました。セッションの概要や、抽出された気づき、具体的なデータ、そして成果に対する評価結果は、参加事業所、および地域食産業界への今後の参考資料として報告書にまとめられました。

企画

主催：富山県、富山大学芸術文化学部
共催：氷見商工会議所
プロデューサー：秦正徳（富山大学芸術文化学部）

実行組織

県デザイン経営塾実行委員会（富山大学芸術文化学部）
実行委員長：沖和宏
委員：渡邊康洋、小松裕子、清水克朗
長柄毅一、矢口忠憲、小川太郎
ペルトネン純子

プログラムとスケジュール

プログラムは、以下に記す3つのセッションと、プレゼンテーション（成果発表、および評価会）で構成されました。

また、地域に潜む価値を探るという事業主旨に基づき、氷見の環境的価値の見直しを兼ねて、セッション会場には地元特有のロケーションを選定しました。

セッション①「氷見の“地域食”とその価値さがし」

車座ディスカッションとワークショップ
日時 2010年10月4日 14時～16時30分
場所 網元の家 濱元邸

セッション②「現代女性が求める“地域食”の楽しみ」

講演とワークショップ
日時 2010年11月28日 14時～16時30分
場所 料理旅館 稲六

セッション③「氷見のもてなしと環境づくり」

講演とトークセッション
日時 2011年1月25日 14時～16時30分
場所 ブルーキッチン

プレゼンテーション「成果発表とその評価」

成果の詳細説明・試食と体験・評価
日時 2011年2月14日 14時～16時30分
場所 氷見温泉郷 魚巡りの宿 永芳閣



セッション①「氷見の“地域食”とその価値さがし」

初回のセッションでは、地場の食産業を[素材][加工][奉仕]に分類し、それぞれの代表者と塾生の交流と意見交換を図り、“氷見特有の食と産業”に関する現状と問題、そして価値を見直す機会としました。

第1部 車座ディスカッション



パネラー[素材]:
JA氷見市代表理事組合長
川上 修氏



パネラー[素材]:
JF氷見参事
広瀬達之氏



パネラー[加工]:
柿太水産ボツシーニ営業部長
柿谷政希子氏



パネラー[加工]:
マルカサフーズ代表取締役
笠井健司氏



パネラー[奉仕]:
永芳閣女将
平田淑江氏

食という共通項で括られた業界内であっても、各分野同志での交流は決して多くはありませんでした。このディスカッションを通して、「素材の魅力を熟知し、提供する者」[加工によって価値を具体化する者][奉仕によって広く周知させる者]といった役割の関連性が浮き上がりました。

第2部 ワークショップ

氷見は素材に恵まれた土地です。その場合、往々にして魅力の具体化が常套的な形式に陥りがちになります。ワークショップでは、各業種が“売り”にしている常套句をNGワードとし、新しい言葉を使ったキャッチフレーズを考えることで、自身が扱う商品の価値を再抽出することに取り組みました。

セッション②「現代女性が求める“地域食”の楽しみ」

2回目のセッションでは、消費・販売トレンドとして期待値が高い“現代女性”をターゲットとし、「彼女たちは、食や地域文化にどんな魅力を期待しているのか？」を考え、「女性トレンドと氷見の食文化、そして各事業との接点を見出す」ことに焦点をあてました。

第1部 講演

「現代女性が求める“地域食”の楽しみ—『食旅と観光まちづくり』から—」

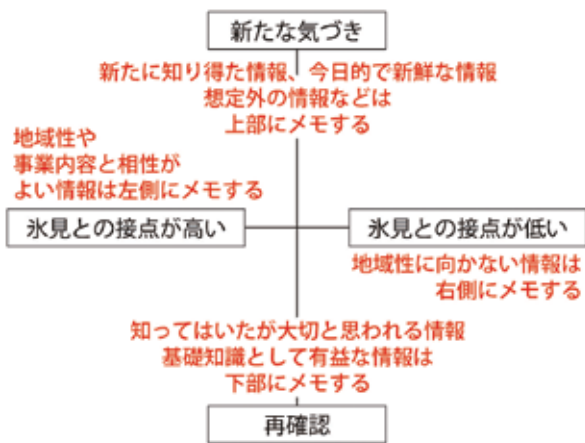


講師:
西武文理大学サービス経営学部
教授
安田亘宏氏

旅行マーケティングのプロである安田氏によって、地域食と旅行産業の接点にある商品価値、フードツーリズム＝“食旅”の観点から、女性の地域食に対する動向解説と、地域食への期待値を様々な調査結果から紹介していただき、女性嗜好がマーケット上を占める影響力の強さを再認識することとなりました。

第2部 ワークショップ

まず講演に際し、事前に特製の覚え書き用紙を配布し、次図に示した手順に沿って、知り得た情報の本質を分類しながらメモを取るよう促しました。



次に、各人の覚え書きをもとに、大型紙のグリッド上へ手持ちの情報を分類し直し、そこに現れた関係性をもとに「現代女性的嗜好」に根ざす企画案を考えさせました。また自身の事業内容にとどまらず、客観的な視点から他事業所の企画も考えることとしました。この行程で得られたひらめきは、すべて取りまとめた上で、後日、塾生全員にフィードバックしました。

セッション③「氷見のもてなしと環境づくり」

豊かな素材に恵まれた土地であるが故に、つい、なおざりになるのが“食の見せ方・もてなし方”です。3回目のセッションでは、競争の激しい京都の飲食業界で、世界的な地位を確立したシェフをお招きし、講演とトークセッションを行いました。

第1部 講演

「地域食をいかに見せるか、もてなすか」



講師：
レストランよねむら
料理長
米村昌泰氏

講演前日から、民宿（氷見の宿泊は民宿文化が色濃いため）に一泊し、地域食や観光を体験していただいた米村氏の目に“氷見の風土ともてなし”はどう映ったのか？講演ではその印象を伺うことで氷見の地域食と環境づくりのためのヒントを探りました。

講演時におけるポイント（抜粋）

「氷見の民宿は、どこにでもある民宿」

率直な印象は、民宿らしいもてなしと料理、妥当な金額。味はよいが、品揃えも、運ばれ方も、器もいたって普通。

●ポイント：お客様の顔を見て料理を運ぶスタイルに変えてみたり、器を工夫することで、“どこにでもある”印象から脱却できるかもしれない。

第2部 トークセッション

トークセッションでは、飲食業（寿司、割烹）と宿泊業（民宿、旅館）に従事する塾生から、ブランディングや町づくりの疑問が多く投げかけられ、米村氏の視点での改善策やアイデアが提供されました。

全体を通したひとつの結論（抜粋）

- 1) “氷見にきた甲斐のある料理”を生み出す努力を。
それは“わざわざ来て食べる価値”をいかに追加できるかということ
- 2) 民宿に京都のお茶屋のようなサービスを導入してもおもしろい。つまりその土地に足を踏み入れてから帰るまで、飲食や観光まですべての手配を行う“いたれりつくせり”のもてなし
- 3) コンシェルジュ的なガイドさんがいれば、一步踏み込んだ情報が得られ、町歩きを楽しくする
- 4) 商品や店をヒットさせるには、戦略が絶対に必要。テレビや雑誌等のメディアをうまく利用し、アピールすることもひとつの戦略



プレゼンテーション「成果発表とその評価」

過去3回のセッションでの学びをもとに、成果発表では5事業所から、7点の商品企画提案がなされ、それらに対する具体的な評価を行いました。まず、提案する事業所が試食モニターのテーブルへ配膳。口頭での開発意図の説明後、試食。モニター（塾生、実行委員、女性を軸にした県職員、会議所職員、大学職員）は、あらかじめ配布された評価用紙の項目に沿って、評価を行いました。

永芳閣の氷見の朝ご飯



平田淑江／永芳閣
氷見の食材がたっぷり
泊まらなければ、
食べられない

永芳閣のぶり味噌



平田淑江／永芳閣
朝食での
おいしい実感を、
おみやげにつなげたい

ホタルイカの沖漬け



仙石辰実／惣菜や匠味
パッケージにも
こだわった、
ゆず風味の沖漬け

梅の味噌漬



仙石辰実／惣菜や匠味
別商品製造の際に
あまってしまう梅を、
かしこく利用

ととぼちのふかし



一宮陸雄／割烹しげはま
活用の幅が広く、
栄養価も高い
氷見の伝統食「ととぼち」

自家製フォカッチャサンド



高木治美／
ボーノ・ペッシェ
町歩きのお供になりそうな
シーフードサンド

ながらもの佃煮



鎧高由紀子／
アートNPOヒミング
主婦目線で作った
シンプルながら美味しい佃煮

詳細は「県デザイン経営塾5 報告書」をご覧ください