

第2章 研究会班別の活動報告及び提案

まちづくり研究会（第3期生） 第1班 研究成果報告書

研究テーマ 「食とイベント」



はじめに

第1章 研究テーマの設定から中間報告まで

- 1-1. シフォンケーキでまちおこしを！
- 1-2. 先進地視察研修からみえてきたこと
- 1-3. メルヘンスイーツプロジェクトへ

第2章「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト構想

- 2-1. 「おやべメルヘンスイーツ」について
- 2-2. 源平火牛まつりグルメ通り出店とアンケート調査
 - 資料
 - ・アンケート様式
 - ・アンケート集計結果
 - ・アンケート調査から見えてきたこと
- 2-3. 菓子製造・販売店と飲食店へのアンケート調査
 - 資料
 - ・アンケート依頼書
 - ・アンケート様式
 - ・アンケート集計結果
 - ・アンケート調査から見えてきたこと

備考:「おやべメルヘンスイーツ」ブランドに向けての提案

- ・シールのデザインサンプル

第3章 他の先駆活動団体への取材

まとめ

はじめに

「まちおこし」の手法として、歴史的建築物や名勝、街並みの整備などのハード面と、文化、芸術などのソフト面がある。行政主体から市民主体の「まちおこし」が盛んになり、ソフト面での「まちおこし」が注目される昨今、色々な地域・団体が「食」による「まちおこし」を行っています。

これは、まちづくりにおける重要課題「観光振興」において、「食」は欠かせない存在であり、観光資源やレジャー活動との連携が容易であること。また、それにより地域産業が活性化されることにあります。

昔から「食」は大きな観光資源で、各地の郷土料理が、その地を訪れる魅力のひとつであり、近頃では観光客誘致のため、戦略的に地元ゆかりの「食」を売り出すところが多くなっています。

我が小矢部市にも県下有数の生産量を誇る卵など、おやべブランド認定された特産物があり、それらを用いて「食を通じてのまちおこし」が必要であると考えました。

1-1. シフォンケーキでまちおこしを！

まちづくり研究会(第3期生)1班は「食を通じてのまちおこし」ということで、「食とイベント」を研究テーマに、H22. 7月にスタートしました。その後、色々と議論を重ね、「高岡のコロッケ」や「富山の鱒のすし」といったような、「特徴ある共通メニューが小矢部の飲食店等にあると良いのではないか！」という意見で一致しました。加えて、共通メニューの存在がイベントへの発展性にも繋がると考えたからです。

共通メニューには「おやべブランド認定の『おやべ米(my)たまご』と『メルヘン米・メルヘン米 米粉』を使用したお菓子」と意見がまとまりました。そして中でも、バリエーションが豊富で、どこの製菓店や飲食店でも意外と手軽に作れるお菓子ということで、「シフォンケーキ」に特化し、「シフォンケーキでまちおこし」を、1班の研究テーマに決定しました。1班の中に製菓業の委員2名、料理研究家の委員1名がいるなどメンバーに恵まれたこともあり、何度も試作を繰り返し、試食会を重ね、基本レシピを作成しました。

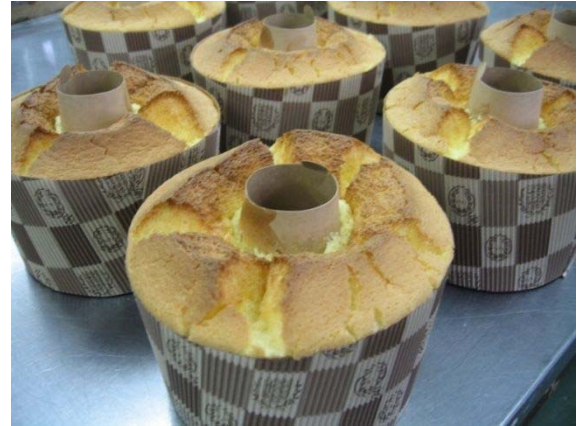


おやべブランド認定の商品の一部

基本レシピのシフォンケーキは班員の方の製菓店で製作され、市内のイベントで販売されました。かなりの反響があり、「米粉だけでなく、市内特産の野菜や果物を入れたらどうか」「もっとヘルシーさをアピールしたらいいと思います」「ケーキ等、他のお菓子もできませんか？」等々、色々な声を聞かせていただきました。



基本レシピをもとにシフォンケーキを製作



シフォンケーキ:プレーン・豆乳

1-2. 先進地視察研修から見えてきたこと

「先進地視察研修の報告書より」

22年度先進地視察研修は、1班の「食とイベント」、2班の「定住促進と情報発信」という研究テーマから、平成22年11月12日(金)～13日(土)の日程で、長野県飯山市、御代田町、須坂市の2市1町の視察研修に行きました。

1日目の研修先は、飯山市「いいやまで田舎暮らし - I・J・U ターンの取り組み -」、御代田町「御代田町の人口増加対策、定住促進対策について」の定住促進対策について。

2日目の研修先は、須坂市「信州須坂みそ料理乃會の共通メニューづくりへの取り組み」ということで、1班としては須坂市の研修が今後の取り組みにとっても参考になりました。

内容は以下の通りです。

長野県須坂市は明治末期から大正期にかけて製糸業で栄えた街です。その後は富士通などの精密工業会社がきて経済を担っていましたが、不況の影響で工場の人員が半減。地元飲食店には大打撃で「何か手を打たなければ店がつぶれる」という危機感から、全国的に評価の高い「須坂みそ」を使った料理で町おこしを！と、活動をスタートさせました。

当初30店舗程の飲食店に声掛けしましたが「お客の取りあいになる！」と反対されたり、経験もなかったことから皆の反応が悪かったのですが、須坂の特産でもある味噌蔵に話をもっていったところ賛同を受けて、H15. 3月「信州須坂みそ料理乃會」を発足しました。

和食・洋食・中華と色々ある中「みそ料理」と統一しての20店舗でのスタートでした。

その後、結成5年目を迎え「統一料理を！」ということで、「製糸工場主が生糸商人をもてなす為に、須坂みそで味付けした『味噌すき焼き』を振る舞った。」という歴史ある郷土のもてなし料理ということで「みそすき丼」に決定しました。

「共通割り下」と須坂の伝統野菜「村山早生ごぼう」を使用する。という2点を条件に8店舗でスタート。「共通割り下」は、各店が持ち寄って試作を重ねて「みそダレ」を作成しました。

その後、「みそすき焼き丼」スタンプラリーを実施したり、「“味”の研究会」を発足して何度も試食会を開き、アンケート調査を実施し研鑽を積み、H22. 11月には、信州 DC の応援企画として、サークル K で「みそすき丼」が北信代表として販売されました。

〔統一メニューのポイント〕

- ・料理に物語性があること。
- ・どのお店でも共通して出せること。
- ・各店オリジナリティがあるので、今日はここ！次回は…と廻れる。

和食・洋食・中華
豚肉・牛肉・馬肉…
温泉卵・生卵・オムレツ…
地元野菜・きのこ…
うどんやそばとセット など

〔味の向上〕

- ・「みそ料理乃會“味”の研究会」を発足。
- ・何度も試食会を開き意見を聞く。長野県知事や議員を呼んで試食会を開いたこともある。
- ・イベントなどでアンケートをとる。そして、改良、改良、改良…で作り上げていく。

〔アピールの仕方〕

- ・イメージの統一 … 大正期の生糸輸出用のラベルを活用。大正ロマン風。
- ・ロゴマーク … 文字に竜(臥竜)をアレンジ。(桜で有名な臥竜公園がある)
- ・知らない人にもわかりやすく … うんちく小冊子を作成。
- ・のぼり旗 … 紅白なのは、赤みそ、白みそから。

※仕掛けが大事！

雑誌・TV・新聞など、多くのメディアに取り上げられた。 … 無料!

〔行政として〕

- ・団体が主役で、市役所は後方支援。
- ・広報で紹介。TV・雑誌などにプレスリリース … タダで記事にしてくれる。
- ・スタンプラリーを企画したら、再度マスコミが取り上げてくれた。
- ・観光会社へのPR。⇒ 軌道に乗ってくると新聞社などから企画を持ってきてくれる。
- ・県の助成金を探してお金を取ってきて、小冊子を作成。作ったのはプロのデザイナー(200万円)
※当初は会員が手作りで販促物を作っていたが、現在の物はデザイン研究所と一緒に作り上げた。
プロや若い人の感性はすごくいい。オシャレ。
- ・市の助成金(商業活性化補助金:限度額50万円)を使ってマップ作成。
古くなったので作り直した。3万部:20万円+会から(一人@¥5000)
スタンプラリーに使ったが、その後も使えるように割引券を付けたり工夫。
- ・サークルKから北信代表の弁当として「みそすき丼」が発売される。
…企業は市が一括窓口になっているので交渉がしやすい。

◎会と行政が組むことでお互いにメリットが高い。

でも、会計は会。広報は行政。というように役割分担はハッキリしている。

結果

- ・売り上げは以前に比べて30%UP! 30%のうち2/3は市外からのお客さま。
- ・みそダレの他にも商品開発をし、みそドレッシングを販売している。

現在、霜田代表は、次のステップ「信州特産フルーツを使ったスイーツ」で商品開発、町おこしを図っている。

以上

まとめ

須坂市の研修で一番感じたのは「信州須坂みそ料理乃會」霜田会長の「情熱」でした。地元味噌蔵・飲食店に再三足を運び、「みそ料理でまちおこしを！」と会づくりをされてきた話。「究極の統一料理をつくろう！」と試行錯誤、工夫されてきた話などを伺えたことは素晴らしい収穫になりました。第二に「柔軟さ」です。条件は会で作った「共通割り下」と「村山早生牛蒡」を使った料理。あとは、和洋中、食材、他の料理との組み合わせも自由。共通デザインの箸袋の使用も各自自由。会の入会・脱会も自由。「こうあらねばならない！」はなく、会員各々の自主性・オリジナリティを尊重しながら、会として良い物を提供しよう！というスタンスがとても良いと思いました。あとは、行政は後方支援！とおっしゃられていましたが、助成金を取ってくる。広報活動や諸団体からの窓口になる。など、行政の役割分担もしっかりされていると思いました。最後に霜田会長の「リーダーシップのある人。熱意のある人が3人いたら出来る！それは、飲食業者でなくてもいい。」という言葉に勇気をいただき、統一メニューのポイントには「料理に物語があることと、どのお店でも共通して出せる物」というアドバイスをいただき、大変有意義な視察研修になりました。今後1班としての方向性も、「自分達で研究して何かを作り出す。提供する。」ということより、リーダーシップや情熱のある「人探し」。共に「何か」できないかを考え、各種団体にアプローチをかけ、繋ぐ役割。そのきっかけづくりや企画づくり、システムづくり等々が出来るとは思いませんでした。



蔵のまち観光交流センター2Fにて研修。
信州須坂みそ料理の會代表 霜田さん(左)と
商業観光課(事務局)村石さん(右)



研修後、須坂市市長(後ろ右から2番目)
が駆け付けてくださいました。



【昼食】

三ッ扇の「味噌すき丼」¥880

味噌すき丼(豚肉と村山早生牛蒡、
温泉卵)、サラダ、小鉢、お味噌汁
香の物(大根の味噌漬け、白菜漬け)

1-3. メルヘンスイーツプロジェクトへ

その後、視察研修先の長野県須坂市「信州須坂みそ料理乃會」の取り組みを参考に、それまで構想していた「シフォンケーキでまちおこし」から、シフォンケーキに限定せず、おやべブランドに認定されている「おやべ米(my)たまご」と「メルヘン米・メルヘン米米粉」を原材料に使用したスイーツによる【 おやべメルヘンスイーツ プロジェクト 】の構想が生まれました。

そうすることで「和菓子・洋菓子」等の縛りがなくなり、菓子販売をされている各種店舗、業者さんが、原材料を小麦粉から米粉に変えることで参加しやすくなり、活性、発展を図れると考えられます。お菓子の製造・販売責任は参加業者さんに任せ、それぞれのお店のオリジナリティーを発揮していただくことでお菓子の幅も広がると考えました。また、要望があれば、先に試作したシフォンケーキの製作指導も行ないたいと思います。

1班としては、「おやべメルヘンスイーツ」の認定。PR活動。各種団体との連携。イベント企画などを行う。



米粉ロールケーキ



米粉ロールケーキ:ココア

まち研1班ではプロジェクトの枠組みや、今後のスケジュール等を検討し、その為、活動しやすい様に班内を2グループ(企画部・調査部)に分けて活動をしました。

後半の活動内容は、市内の菓子組合・飲食店組合・JAなどと協力して活動し、一般の方を対象とした試食会やアンケート調査。宣伝媒体の企画・作成。秋にはイベント参加を予定し「おやべメルヘンスイーツ」のPR。

しかし、今後この「おやべメルヘンスイーツ」が私達(3期生)の任期中に認知され、定着・発展するとは考えておりません。もっと時間が必要だと思えます。

そこで、任期が終わっても活動できる様な「受け皿になる組織」が必要だと考えられます。組織づくりに関しては多くの検討を重ねていかなければなりません。現在のところ1班の活動継続希望者や若干名の一般からの参加も考えたかどうか。という案が出てきました。

そこで、出来たのが次の「おやべメルヘンスイーツ プロジェクト(案)」です。

おやべメルヘンスイーツ プロジェクト(案)

<事業実施に至る背景>

昨今、色々な地域・団体が食を用いてまちおこしを行っています。

我が小矢部市にも県下有数の生産量を誇る卵など特産品があり、それらを用いてまちを活性化させることが必要であると考えた。

<事業目的>

小矢部市内の特産品を使用したメルヘンスイーツにより、おやべのまちの魅力づくりと地域の活性化を目的とする。

<まち研の役割>

- ▽メルヘンスイーツプロジェクトの目的・定義・概要の策定
- ▽宣伝媒体(ポスター、チラシ)、ステッカー等の製作
- ▽マスコミメディアの有効活用
- ▽イベントの企画運営
- ▽市内の製菓店、飲食店への協力依頼と説明会の実施(各種連絡調整)
- ▽試食会の実施
- ▽一般の方を対象とした試食会やアンケート調査
- ▽メルヘンスイーツプロジェクトの目的・定義

<事業目的>

小矢部市内の特産品を使用したメルヘンスイーツにより、おやべのまちの魅力づくりと地域の活性化を目的とする。

<メルヘンスイーツの定義>

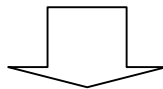
- ① 小矢部市内で製造されている
- ② 小矢部産の素材を1つ以上使用している
- ③ パッケージ等
- ④ 体にやさしい

第2章 「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト構想

2-1. 「おやべメルヘンスイーツ」について

- ・「第1班でシフォンケーキの基本レシピを開発して、菓子店や飲食店にレシピ提供し、各店でオリジナルのアレンジを加えてもらい販売する。イベントに出店してもらう。」
- ・小矢部市を「メルヘンシフォンケーキの街」としてまちおこしをして活性化する。

中間報告後



- ・シフォンケーキに限定せず、「小矢部の米(my)たまご」と「メルヘン米・米粉」を原材料に使用したスイーツを「おやべメルヘンスイーツ(仮)」とする。
- ・PRやイベントの企画をする。
- ・まちづくり研究会任期後の活動を継続できるための受け皿になる組織づくりやリーダーの発掘。

に修正することで、2年目は【おやべメルヘンスイーツプロジェクト】の立ち上げに向けて活動をスタートしました。

まず、「メルヘンスイーツ」の定義について話し合いました。

小矢部ブランド認定の材料を使用することが絶対条件ですが、

- ・1品使ってあればいいのではないか。
- ・「おやべの米(my)たまご」と「メルヘン米・米粉」の2品を基本にする。
- ・和菓子、洋菓子は問わず、菓子全般とすればいいのではないか。

等の意見を出し合いました。

次に、

では、認定は誰がするのか？

- ・小矢部市には小矢部ブランド認定委員会があり、最終認定は小矢部市長がしているが、そこまでののかどうか。
- ・プロジェクト・組織内で認定すればいいのではないか。

次に、

認定後に、「おやべメルヘンスイーツ」商品として販売するには、

- ・認定商品には、オリジナルロゴマークのシールを貼ったらどうか。
- ・紙袋、包装紙があればいいのではないか。
- ・「おやべメルヘンスイーツ」を販売している店。とわかるようにポスターやのぼり旗が、あるといいのではないか。

等の意見を出し合い、要旨にまとめてみました。

「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト要旨

事業名称	「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト
事業目的	昨今、色々な地域・団体が食を用いたまちおこしを行っています。 当小矢部市にも米をはじめ、県下有数の生産量を誇る卵などの特産品があり、加えて小矢部市認定の「おやべブランド」という特化性もあります。 そこで、「おやべブランド」の認定品、及び特産品を材料に用いたスイーツで小矢部市の魅力づくりと地域の活性化を図る目的でおこなうものとします。
定義	「おやべメルヘンスイーツ」とは、 <ul style="list-style-type: none">・小矢部市内で製造、販売されていること。 但し、市外イベント等に出店するときの販売は、この旨としない。・おやべブランド認定の材料を1品目以上(商品の限定はしない)使用し、他の特産品も積極的に使用すること。・「メルヘンおやべ」をイメージさせる。又、小矢部市の魅力を伝える商品名か形状、パッケージであること。・安心、安全に食せるもの。・「和」「洋」「温」「冷」は、問わない。
認定について	・申請された菓子は「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト内において、定義に基づいて審査し、「おやべメルヘンスイーツ」として認定する。 ※ 認定された「おやべメルヘンスイーツ」には、マークシールや 包装紙、紙袋等。販売店舗用には、ポスター、のぼり旗なども考慮中。
会員	・まちづくり研究会第3期生1班員 ・小矢部市内の製菓店、飲食店の参加店 ※ 入会、退会は自由とする。(会員の自主性、オリジナリティを尊重する。)
活動費	・今年度の活動に関して必要な経費は、小矢部市まちづくり研究会活動費の中から算出する。 ・ロゴマークシール、ポスター 等 ・印刷物のコピーなど、可能なものは市民協働課に依頼する。 ・ポスター、チラシ、アンケート用紙のコピー 等

活動内容

「おやべメルヘンスイーツ」を通して、小矢部市の魅力を発信する。

- ・「おやべメルヘンスイーツ」の取りまとめ
- ・「おやべメルヘンスイーツ」の研究開発
- ・ロゴマーク、及びロゴマークシールの作成
- ・宣伝媒体(ポスター、チラシ、ステッカー等)の作成
- ・マスメディアのプレスリリース
- ・イベント、試食会の企画運営
- ・イベントへの出店
- ・一般の方を対象にした試食会やアンケート調査

※ 但し、製造、販売に関することは、会員店が全責任をもつこと。

以上

これらを基に活動を進め、今期でまちづくり研究会の任期が終わることに際しては、「おやべメルヘンスイーツ」の今後の発展を考え、活動を継続していく拠点としてのプロジェクト、組織作りを作っていく必要があると考え、次年度以降は、「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト会員で運営していく。ということで、任期後の活動の方向性も含め構想ができてきました。



2-2. 源平火牛まつりグルメ通り出店とアンケート調査

平成23年6月、源平火牛まつり実行委員会から、平成23年7月22～23日源平火牛まつり「メルヘンおやべ グルメ通り」の開催に際し、小矢部ブランドを使用した「おやべメルヘンスイーツ」を出品しないか。という参加協力の依頼をいただきました。

1 班としては、「小矢部ブランド」を使用したスイーツがまちおこしの一環になるかどうか。一般の方々への試食会。及びアンケート調査の場にさせてもらえるということで出店させていただくことにしました。

早速、市内の菓子製造・販売店へ「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクト参加と源平火牛まつり参加協力の説明会を開催する準備に取りかかろうと思いましたが、「プロジェクトの説明会→プロジェクト参加の是非→各店で商品開発→出店」には、時間的に無理があることから、班員の渡辺克明さんの菓子店「五郎丸屋本舗」で販売されているシフォンケーキを使わせていただいて試食会をおこない、「おやべメルヘンスイーツ」でのまちおこしについてアンケート調査を実施することになりました。



アンケートにご協力をお願いします



私たち「小矢部市まちづくり研究会」は、市認定の「小矢部ブランド(たまご、米、バラ等)」を材料に使用したスイーツ(お菓子等)で、小矢部の魅力づくりや地域の活性化を図りたいと思っています。

そこで、皆さまのご意見を今後の参考にさせていただきたく、ご協力をよろしくお願ひいたします。なお、このアンケートにお答えいただきますと、もれなく粗品を差し上げます。

アンケートにお答えいただいた方

- ② 性別 男性 女性
- ② 年代 10歳未満 10～29歳 30～49歳 50～69歳 70歳以上
- ③ お住まい 小矢部市内 小矢部市外()

「おやべブランド」を使ったスイーツについて、おたずねします

- ①「おやべブランド」を使ったスイーツをどう思いますか？
とてもよい よい どちらでもない よくない
- ②「おやべブランド」を使ったスイーツがあったら買いたいですか？
買う 機会があれば買ってみたい どちらでもない 買わない
- ③ 何のために買いたいと思いますか？(いくつでもチェックOK)
家庭のおやつとして 来客用のお茶菓子として 小矢部の手土産として
その他()
- ④ 選ぶとき、何を重視しますか？ア～エの中から選んでご記入ください。
 (「その他」がない場合、3番目まで)
 ア 値段 イ 味 ウ 見た目 エ その他()
 1番目 2番目 3番目 4番目
- ⑤ 買うとすれば、いくらがよいですか？ 1個 円くらい
- ⑥ 見た目の、どの部分を重視しますか？(1つだけチェック)
おやべのイメージがある 季節感 オシャレ感 豪華さ
その他()
- ⑦ 飲食店のメニューにあった場合、どうですか？
食べに行きたい 訪れた店にあれば食べたい どちらでもない 行かない
- ⑧「メルギュー」や「メルモモ」の描かれたラッピング(包装紙・紙袋等)があったらどう思いますか？
とてもよい よい どちらでもない よくない
- ⑨ ご意見や今後食べてみたいスイーツのアイデア等を、自由にご記入ください。



源平火牛まつり「メルヘンおやべ グルメ通り」について、おたずねします

- ① 市の特産品を原料にした食品や料理を食べられる「メルヘンおやべ グルメ通り」はどうでしたか？
とてもよい よい どちらでもない よくない
- ② 来年も開催すればよいと思いますか？
開催した方がよい どちらでもいい 開催しなくてもよい
- ③「メルヘンおやべ グルメ通り」に対するご意見やご感想を、自由にご記入ください。

ご協力ありがとうございました。小矢部市まちづくり研究会・おやべ祭り実行委員会一同

源平火牛まつりアンケート集計結果

[集計] 総数185名

アンケートにお答えいただいた方

- ①性別 男性 59名 女性125名 無記名1名
- ②年代 10歳未満 13名 10～29歳 43名 30～49歳 80名
50～69歳 41名 70歳以上 8名
- ③お住まい 市内 147名 市外 38名

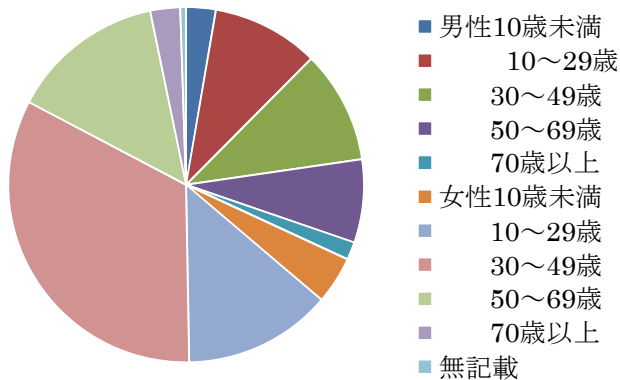
「おやべブランド」を使ったスイーツについて、おたずねします

- ① とてもよい 106名 よい 71名
 どちらでもない 6名 よくない 1名 無1名
- ② 買う 77名 機会があれば買ってみたい 100名
 どちらでもない 10名 買わない 1名
- ③ 家庭のおやつとして 121名 来客用のお茶菓子として 32名
 小矢部の手土産として 73名 その他 3名
- ④ 1番目 イ 2番目 ア 3番目 ウ 4番目 エ
- ⑤ 100円未満 3名 100～190円 75名 200～290円 47名
300～390円 29名 400～490円 1名 500円～ 15名
800円～ 1名 1000円～ 5名 無 9名
- ⑥ おやべのイメージがある 115名 季節感 15名
 オシャレ感 49名 豪華さ 4名 その他 6名
- ⑦ 食べに行きたい 69名 訪れた店にあれば食べたい 102名
 どちらでもない 9名 行かない 0名 無 5名
- ⑧ とてもよい 112名 よい 58名
 どちらでもない 12名 いらぬ 0名 無 3名
- ⑨ ・メルギューやメルモモの形の物 ・おやべの野菜や果物を使ったスイーツ
・プリンやアイスクリーム ・甘すぎないスイーツ ・米粉クレープやパン
・ケーキ ・ワッフル ・シュークリーム ・マカロン …
等々、たくさんのご意見をいただきました。

アンケート集計結果

アンケートにお答えしていただいた方

①性別 ②年代

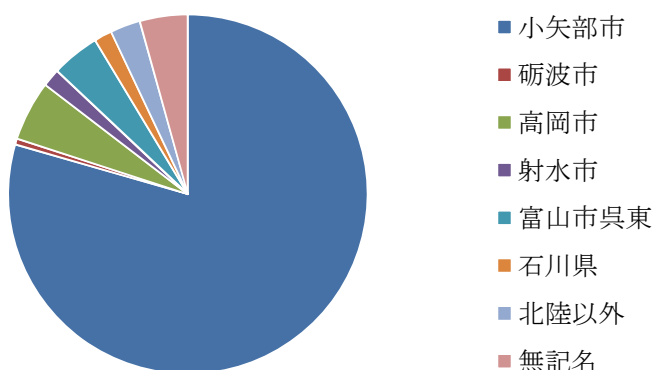


185名の方にご協力いただきました。回答者の33%が30～49歳の女性で、丁度、子育て世代。家庭内消費、社会のお付き合いの多い世代からの意見が多く聞けたのではないかと思います。



	10歳未満	10～29歳	30～49歳	50～69歳	70歳以上	不明	合計
男性	5	18	19	14	3		59
女性	8	25	61	26	5		125
無記名						1	1
合計	13	43	80	40	8		185

③お住まい



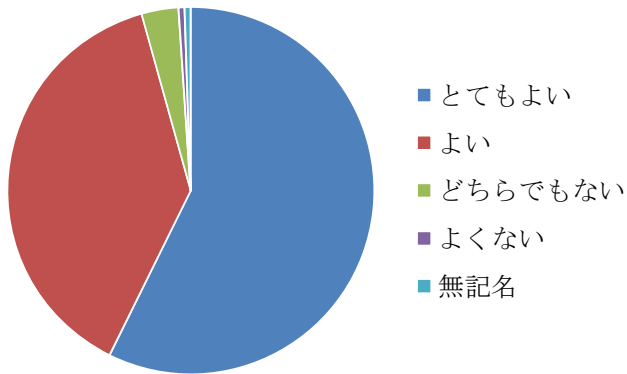
北海道沼田町の方たち(5名)も答えてくれました。



小矢部市	砺波市	高岡市	射水市	富山市 呉東	石川県	北陸以外	無記名
147	1	10	3	8	3	5	8

「小矢部ブランド」を使ったスイーツについて、おたずねします。

①「小矢部ブランド」を使ったスイーツをどう思いますか？

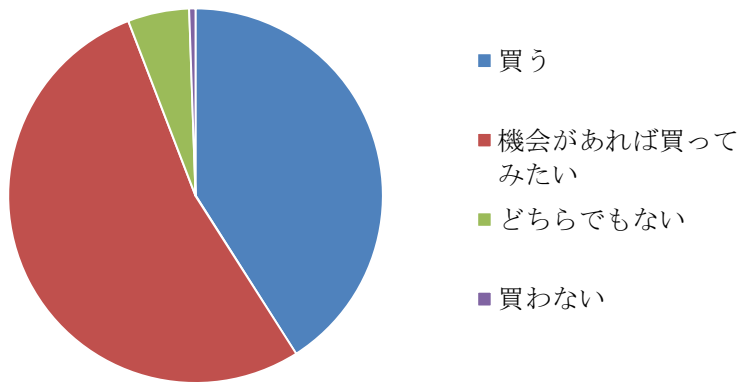


96%の人達は
良く思ってくれてい
るようです！



とてもよい	よい	どちらでもない	よくない	無記名
106	71	6	1	1

②「小矢部ブランド」を使ったをスイーツがあったら買いたいですか？

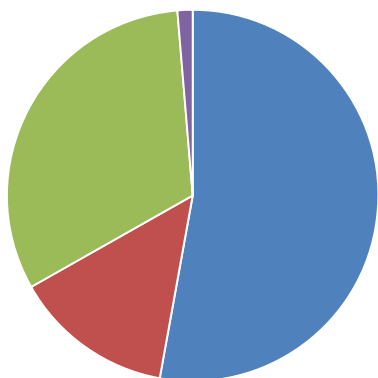


96%の人達は
買ってみたいと思っ
ているんですって！



買う	機会があれば 買ってみたい	どちらでもない	買わない
77	100	10	1

③何のために買いたと思いますか？(いくつでもチェックOK)



- 家庭のおやつ
- 来客用のお茶菓子
- 小矢部の手土産
- その他

家庭用とお客様やご贈答用で
ほぼ半々という状況です。



家庭のおやつ	来客用のお茶菓子	小矢部の手土産	その他
121	32	73	3

その他・自分用

- ・外国人と交流するため
- ・今、授業でやっているから

④選ぶとき、何を重視しますか？ア～エの中から選んでご記入ください。

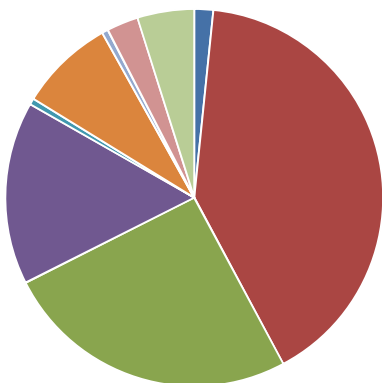
(ア)値段 (イ)味 (ウ)見た目 (エ)その他

1番目 (イ)味 2番目 (ア)値段 3番目 (ウ)見た目
4番目 (エ)その他

やっぱり
美味しいのが一
番ね！



⑤買うとすれば、いくらがよいですか？ 1個 円くらい



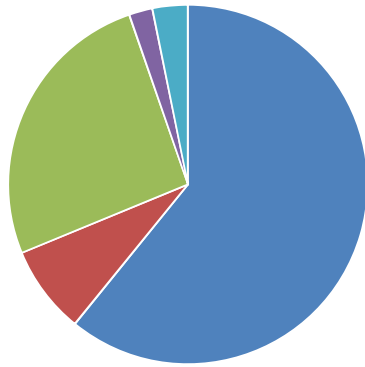
- 100円未満
- 100～190円
- 200～290円
- 300～390円
- 400～490円
- 500円～
- 800円～
- 1000円～
- 無回答

100～200円代が
一番買いやすい金額
みたいだね！



100円未満	100～190円	200～290円	300～390円	400～490円	500円～	800円～	1000円～	無回答
3	75	47	29	1	15	1	5	9

⑥見た目の、どの部分を重視しますか？(1つだけチェック)



- 小矢部のイメージがある
- 季節感
- オシャレ感
- 豪華さ
- その他

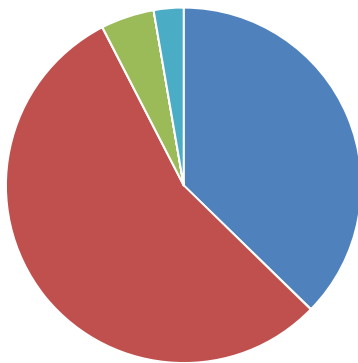


小矢部のイメージや魅力を感じられる物が求められているのね！

小矢部のイメージ	季節感	オシャレ感	豪華さ	その他
115	15	49	4	6

その他 ・楽しさ
・可愛らしさ

⑦飲食店のメニューにあった場合、どうですか？



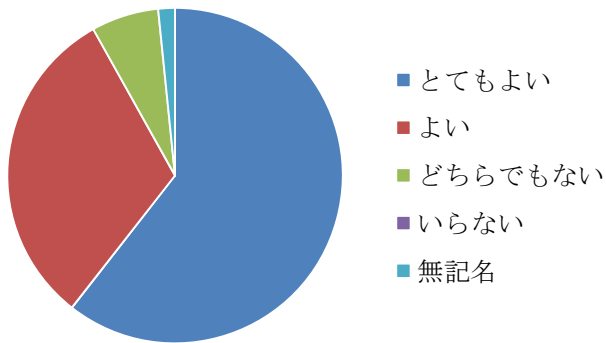
- 食べに行きたい
- 訪れた店にあれば食べたい
- どちらでもない
- 行かない
- 無記名



92%の人が食べてみたいらしいよ。食べ歩きができると楽しいよね～♪

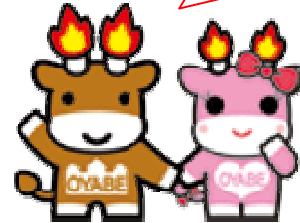
食べに行きたい	訪れた店にあれば食べたい	どちらでもない	行かない	無記名
69	102	9	0	5

⑧「メルギュー」や「メルモモ」の描かれたラッピング(包装紙・紙袋等)が あったらどう思いますか？



92%の方たちが「よい！」と
言ってくれました。

きっと、可愛いよね♡



とてもよい	よい	どちらでもない	いらない	無記名
112	58	12	0	3

⑨ご意見や今後食べてみたいスイーツのアイデア等を、自由にご記入ください。

・もう少し冷たい和菓子(3点セットで500円)
・メルギュー(チョコレート)とメルモモ(ストロベリー)のワッフル。(絵が入っている)
・気軽に食べれるサイズのものや小分けしやすいものが良い。
・牛乳をたっぷり使ったもの。
・おやべ野菜を使ったスイーツ。
・次回作も期待しています。
・とても美味しいです。
・プロ意識を持って何事も取り組んでほしい。
・メルヘン牛バームクーヘン。
・野菜スイーツ。
・限定品みたいに惹きつけるもの。
・飲み物。
・牛を入れてください。
・甘くないお菓子を求む。
・女子の好きそうなもの。
・メルギュー・メルモモシュークリーム。
・メルギューソフトクリーム。
・メルモモケーキ
・品数が必要か？
・肉が入った物がよい。
・メルギューとメルモモの形の食べ物があればいいと思う。
・リンゴ(松永農園など)を使ったスイーツ
・メルギュー焼きを食べたが焼き具合をもう少しパリパリに。

・ソフトクリームがあるといい。
・メルモモのクッキーが食べたい。
・かわいいものもいいが、高いと買わない。
・パン、マカロン、ケーキ、プリン
・オレンジシャーベット。
・味に個性のあるものを期待しています。
・親子で食べられる楽しいスイーツ。
・小矢部の卵を使ってプリンとか如何でしょうか。
・フォアグラのサラダ
・キャビアを使ってください。
・ミルクセーキ、バームクーヘン、パフェ、団子
・メルギュー焼きですが、中身の味を増やすべき(メルモモ焼きを白あんとか)
・特産卵を使ったケーキ。
・小矢部の味は？何か決めたら。
・メルギュー焼きを買いました。
・メルギューくとメルモモちゃんのスイーツは子供が喜びます。
・シュークリームやケーキなどのスイーツがあれば買いやすいです。
・縄文スイーツ。
・一回食べてみたいです。
・とてもかわいいです。
・色んなご当地が出てきているので食べ比べがしてみたい。
・メルギュー焼きは可愛くておいしくて、手ごろ
・米粉クレープ旨い！団子最高！
・とても美味しかった(団子)
・とても好評。また買いたいと思ってます。小矢部市がんばれ！
・アイスクリーム





2011源平火牛祭り メルヘンスイーツの風景

アンケート調査から見てきたこと

今回のアンケート調査は185名という沢山の方達からご回答をいただくことができました。そこからわかったことは、96%にも及ぶ大勢の方達が「小矢部ブランド」を使ったスイーツに好意的だということです。もちろん、味や見た目、価格など、お客様の満足度がなければ購買意欲はわかないと思いますが、全体的にみても「小矢部ブランド」を使ったスイーツがあれば、買う。食べに行く。」が90%を大きく上回っていました。

この結果から「小矢部ブランドを使用したスイーツでまちおこし！」「おやべメルヘンスイーツ」に、可能性、発展性を見ることができました。

2-3. 菓子製造・販売店と飲食店へのアンケート調査

「源平火牛まつり メルヘンおやべグルメ通り」参加後、第 1 班の現状と今後の活動の方向性について話し合いました。

2年目は「おやべメルヘンスイーツ」プロジェクトの立ち上げに向けて活動してきましたが、ビジョンがハッキリせず、なかなか進展していませんでした。くわえて、団体を巻き込むことの重大さ。責任の重さを今一度再確認するべきでないか。現状で説明会を開催しても参加してもらえないのでは…等々の意見が出ました。

そこで、まちづくり研究会の方から源平火牛まつりのアンケート結果を持って、一般の方達の意見を届けに行き、各店の現状や困っていること。今後やりたいこと。等の現場の声を聴きに調査に伺おうということになりました。

その結果をふまえて、「何を望まれているのか。」を知り、まちづくり研究会ならではの提言、活動をしようということになりました。

後日、各団体の組合長さんへ調査協力をお願いにお伺いしました。その後、源平火牛まつりのアンケート結果と「おやべメルヘンスイーツ」アンケート用紙を持参し、各店舗にお伺いし、後日回収にさせていただきました。

☆スイーツに関するアンケート調査のお願い

初秋の候、皆様におかれましては、ますます御健勝のことと存じます。

私たち「小矢部市まちづくり研究会」は、次世代を担う市民と市職員とが市の将来に向け、新しいまちづくりの方策について協働し研究することを目的として、日々活動しています。

さて、昨今いろいろな地域・団体が食を用いたまちおこしを行っておりますが、本市にも県下有数の生産を誇る卵やバラ等の特産品があります。私たちは、それらを用いて、街を活性化させることが必要だと考えております。

そこで、特産品を使用したスイーツ（菓子、デザート等の甘味）の展開の可能性を探るための事前調査として、小矢部ブランド認定品（小矢部の米（my）たまご、メルヘン米、バラ等）を材料に使用したスイーツに関するアンケート調査を行うことといたしました。今後「おやべメルヘンスイーツ（仮称）」として、ロゴマークの作成や、チラシ・ポスターでの幅広いPR等を行うことも考えております。

御多用の折とは存じますが、御意見を伺いたく、以下「記入方法について」を参考としてアンケートにお答えいただきますようお願いいたします。

平成 23 年 9 月 __ 日

小矢部市まちづくり研究会 第3期生第1班
班長 木下 浩明

記入方法について

- ・できるだけ、代表者の方が御記入ください。
- ・記入は、黒の鉛筆、又はボールペンでお願いします。
- ・アンケート用紙は、2通りの方法で回収いたします。いずれかの方法をお選びください。
 - ① __ 月 __ 日に、研究会員が直接お伺いして回収。
 - ② __ 月 __ 日までに、事務担当あてに FAX にて送信。

※御不明な点がございましたら、事務担当までお問い合わせください。

事務担当

小矢部市民生部市民協働課 ながた 長太
電話 67-1760（内線 733）
FAX 67-5520



スイーツに関するアンケート



私たち「小矢部市まちづくり研究会」は、小矢部ブランド認定品(小矢部の米(my)たまご、メルヘン米、バラ等)を材料に使用したスイーツで、市の魅力づくりや地域の活性化を図りたいと考えています。先日、「源平火牛まつり」の会場でアンケート調査を行ったところ、別紙のとおり結果となりました。

つきましては、商品を作っておられる皆様の御意見も参考にさせていただきたく、御協力賜りますようお願い申し上げます。

アンケートにお答えいただいた方

店 舗 名 _____

代表者氏名 _____

記入者氏名 _____

おやべブランド認定品を使ったスイーツ(菓子、デザート等)について、お訪ねします

①「おやべブランド」を使ったスイーツを作っておられますか？

はい → ②へ いいえ → ③へ

②「はい」とお答えの方は、商品名等についてお答えください。

商 品 名	価 格	使用している おやべブランド認 定品	特 長
	円	卵・米・バラ	
	円	卵・米・バラ	
	円	卵・米・バラ	
	円	卵・米・バラ	
	円	卵・米・バラ	

③「いいえ」とお答えの方に、お訪ねします。

今後、作る予定がありますか。または、作ってみたいと思いますか？

ある・思う どちらでもない ない・思わない

④ 季節感のある商品、又は季節限定の商品はありますか？

ある ない → (作る予定である 未定 作る予定はない)

⑤ 統一のシール、包装紙、紙バック等があったら利用しますか？

利用したい どちらでもない 利用しない

⑥ 市内でスイーツに関するイベントがあったら、出店したいと思われますか？

出店したい どちらでもない 出店したくない

⑦ おやべブランド認定品を使用したスイーツを作っている方の団体があったら、加盟したいですか？

加盟したい どちらでもない 加盟したくない

⑧ お困りのことや御要望等を、自由に御記入ください。

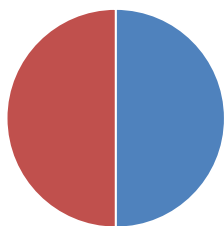
御協力ありがとうございました。小矢部市まちづくり研究会

アンケート集計結果

小矢部市内の菓子製造・販売店14店舗からご回答をいただきました。

おやべブランド認定品を使ったスイーツ(菓子、デザート等)について、お訪ねします

①「小矢部ブランド」を使ったスイーツをつくっておられますか？



■ はい
■ いいえ

はい	いいえ
7	7

②「はい」とお答えの方は、商品名等についてお答えください。

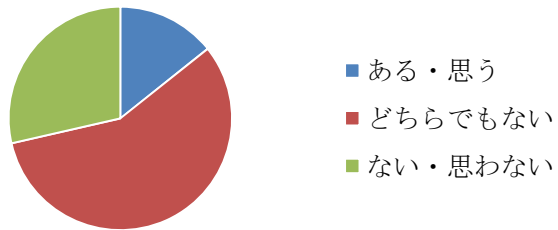
商品名	価格	使用しているおやべブランド認定品	特長
メルギューくん	150円	卵	イベント等で販売
メルヘン米ロール	800円	卵・米	米粉ロール
米粉ドーナツ	168円	卵・米	米粉ドーナツ
クロスランド	160円	卵	小矢部卵を使ったソフトな菓子
カステラ	1100円	卵	小矢部卵を濃厚に使ったカステラ
ケーキのスポンジ	円	卵	限度いっぱいまで卵を使用する
メルヘン米ロールケーキ	1000～1100円	卵・米	しっとりモチモチのスポンジと生クリームがマッチング
メルヘン米ラスク	120円	卵・米	
シフォンケーキ	350円	卵・米	
めるへんクッキー	250円	卵	
シフォンケーキ	100～1000円	卵	
パン	100～160円	卵	
パン	160円	卵	

その他

りんごゼリー	168円	りんご	松永うの花農園産りんご
--------	------	-----	-------------

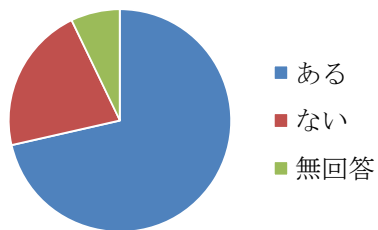
③「いいえ」とお答えの方に、お訪ねします。

今後、作る予定がありますか。または、作ってみたいと思いますか？



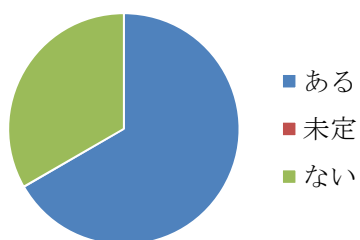
ある・思う	どちらでもない	ない・思わない
1	4	2

④ 季節感のある商品、又は季節限定の商品はありますか？



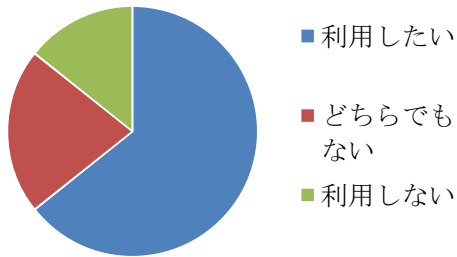
ある	ない	無回答
10	3	1

今後作る予定はありますか？



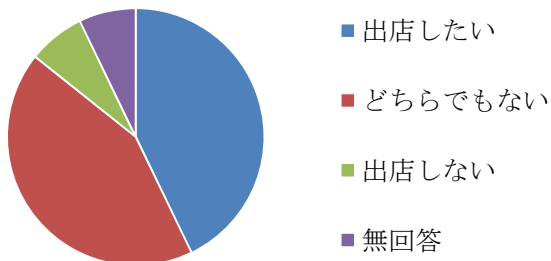
作る予定あり	未定	作る予定なし
2	0	1

⑤ 統一のシール、包装紙、紙バック等があったら利用しますか？



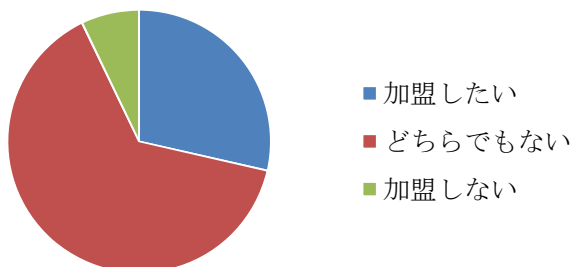
利用したい	どちらでもない	利用しない
9	3	2

⑥ 市内でスイーツに関するイベントがあったら、出店したいと思われませんか？



出店したい	どちらでもない	出店しない	無回答
6	6	1	1

⑦ おやべブランド認定品を使用したスイーツを作っている方の団体があったら、加盟したいですか？



加盟したい	どちらでもない	加盟しない
4	9	1

⑧ お困りのことや御要望等を、自由に御記入ください。

◆地産地消で安心・安全なものづくりを目指していますが、人手不足の折り、新商品の開発もままならぬ現状です。自社農園で栽培したりんごを使ってりんごジャムを作っています。

お客様には、大変好評なのでジャムを使用した商品をどなたか、開発されてみては如何でしょうか？

◆PR不足・商品開発のアイデア

以上

今回ご回答をお寄せいただいた店舗様

- | | |
|-------------------|----------|
| ・飯原菓子舗 | ・中村福寿堂 |
| ・小矢部サービスステーション(株) | ・中谷清華堂 |
| ・菓子工房メルヘン | ・西村屋 |
| ・(株)五郎丸屋 | ・福十 |
| ・JAいなばメルヘン風工房 | ・松永うの花農園 |
| ・高田製菓 | ・餅かつ |
| ・藤助商店 | ・(株)若林屋 |
- (五十音順)

アンケート調査からみえてきたこと

今回のアンケートから、半数の7店舗で「小矢部ブランド」認定の「小矢部の米(my)たまご」が「メルヘン米・米粉」、または両方を使用されていることがわかりました。

イベント参加や団体加盟に関しては「したい」が50%以下でしたが、統一シール、包装紙、紙バック等の利用には60%強の関心を寄せられていました。

困っていることには、「商品開発のアイデア」「PR不足」が挙げられていました。

しかし、アイデアの提供や共同開発などができれば、設問③、④が「ある」に変わっていく可能性もあるのではないかと思います。

PRには、前出の認定シールや包装紙、紙バック等も一役買いますし、認定店とわかるようにのぼり旗やポスターを貼ることも検討できます。他に、小矢部市にはスイーツを提供する飲食店が何店もありますので、販売店や飲食店を載せた食べ歩きMAPの製作なども考えていけると思います。

その為に、上記の企画や市内外のイベントの企画等をしたり、生産者と製造業者を結ぶコーディネーターやプロデュース的な組織づくりが必要になると思います。

備考:「おやべメルヘンスイーツ」ブランドに向けての提案

認定された「おやべメルヘンスイーツ」には、認定シールや 包装紙、紙袋等の作成を考慮中ですが、まず試食会やアンケート調査をおこなう際、「おやべメルヘンスイーツ」をアピールする為にも商品にオリジナルシールを貼ったらいいのではないかと。という意見に、第1班内の各班員で研究、自己アイデアを出してシールのサンプルを作ってみました。

【シール】



第3章 他の先駆活動団体への取材

1班は、おやべブランド認定品の「小矢部の米(my)たまご」と「メルヘン米・米粉」に特化して「スイーツ」というテーマで研究してきましたが、小矢部市には、すでに小矢部特産品にこだわった「食」をテーマにまちおこし活動をしている団体があります。

そのうちの2団体に取材に伺いました。

PART1 「ホワイトラーメン」 発起人 前島文彰 氏にお話を伺いました。

H22年末、友人と「小矢部に人を呼びたい！」「手軽にどこにいても出せる物がいい！」「盛り上がれば楽しいかも！」という話から、「ラーメンでまちおこしを！」を目標に、H23年3月、5人ほどで商工会青年部に「まちおこし部会」をつくりました。部員の中には、食品系、工業系など色々な職業の者がいて、食材の担当者それぞれが声をかけ仲間づくりをしていきました。

ラーメンの定義は「肉味噌がのった白いスープのとんこつラーメン」とし、メイン食材(卵麺・味噌・豚骨・卵 等)は小矢部産を使用しています。



部会での試食会は10数回。一般向けには源平火牛まつりやヘリコプターフェスティバルなどで試食会をおこないました。その際、アンケート調査をし、色々な意見を聞くことができました。開発で一番大変だったのは、各々好みが違うので「味」決めでした。

現在、「ホワイトラーメン」の商品化(家庭用・飲食店用)に向けて準備しています。

プレデビューとしては、市内の「guu」でメニューUPして、データ取りをしています。

H24年3月飲食店での販売に向けての説明会には市内の28店舗が出席。23店舗で販売を予定しています。飲食店ではホワイトラーメンの定義「肉味噌がのった白いスープのとんこつラーメン」のうえに、各店のオリジナリティを加え提供してもらいます。皆同じ味、価格ではつまらないし、飽きられてしまいます。これから、まだまだ進化させていきます。



活動に際しては、「入善レッドラーメン」の方達がノウハウ等の情報を公開して応援してくれたお陰で、大きな問題もなく活動できました。今もお互いに情報交換やイベント参加をしています。

小矢部市役所の行政支援としては、スタート時から企画課と連携しながら活動していますし、H23年6月、小矢部市の「ご当地グルメ研究開発事業」の委託を受けることができ、200万円の補助金を受けることが出来ました。それまでは、開発費などは各自持ち出しでおこなっていました。

PR活動は、新聞、テレビなどのメディア関係に取り上げてもらったり、イベント参加などをおこなっています。今後、飲食店で提供できるようになれば、のぼり旗やお店MAP。イベント広告なども出したいと思っています。

そして、現在はまちおこし部会で活動していますが、今後は有志を募って販売や企画等をおこなう合同会社を設立する予定です。

Part2 「こりこり新食感！小矢部の親鶏を使ったB級グルメ開発！」

発起人 白川克則 氏にお話を伺いました。

<経緯>

小矢部市で一番生産が多いのは「卵」。その卵を産む鶏が小矢部市には 100 万羽います。その鶏は産卵を終えると、廃鶏となり、食肉としては市内、県内ではほとんど消費されていません。主に食肉加工品（ウインナー等）の材料として使われています。

この親鶏は俗に「ひね鶏」と呼ばれ、肉質は硬いが味があるのが特徴で、それを活かして「まちおこし」ができないかと考えました。

昨年 B1 グランプリで入賞した岡山県の「ひるぜん焼きそば」や某焼き鳥チェーン店で今一番人気の「純鶏」などはその親鶏の特徴を活かした食物です。

一昨年 B1 グランプリで優勝した「甲府のとりもつ」（親鶏のモツを使っている）から小矢部でも親鶏を使った何かを生み出せないかと仲間を募り昨年 「火ね鶏協議会」が結成されました。

<目的>

小矢部の親鶏を使ったメニューを提案し

①将来 B1 グランプリに出よう！

②小矢部でしか食べられないものを考えよう

特に今地元で志気が上がっている「NHK 大河ドラマ」決定されるまでに集大成し、小矢部市内どこでも食べられるようにしたいと思っています。



<進捗状況>

昨年「火牛まつり」でお披露目された「おやべ火ね鶏バーガー」はとても好評で、その目的などから国の施策である「農商工等連携事業計画」への推薦を頂き今年 2 月にこの事業が認定を受けることになりました。

認定申請にあたっては、バーガーよりもっと食卓に身近な「チキンハンバーグ」を提案し、その味、食感、市場性等が認められた訳です。

親鶏のブランド化も同時に提案し、小矢部にしかない「くりからバーク親鶏」を生産することで、より特徴をもった商品を作ることにしました。



<今後>

今回認定を受けた「農商工等連携事業計画」に則り、商品開発を進め、手厚い補助のある販路開拓・拡大を利用し小矢部ブランドをアピールする商品を生み出していく予定です。

同時に市内飲食店さんの協力もお願いし、この親鶏を使った独自のメニューを考えてもらい、市内どこでも食べられるようにし、近い将来「大河ドラマ観光客」が押し寄せてくる？ときまでに、小矢部の名物料理として育てて欲しいと願っています。そして、その中から Best1 を選んで、B1 グランプリに出場することが私たちの「夢」です。

取材から見えてきたこと

今、テレビや新聞等に頻繁に取り上げられている「食でまちおこし」をされている2つの団体の代表の方にお話を伺ってきました。奇しくも、両団体とも平成22年後半(秋頃と年末)に仲間数名と活動を始められたとのことで、1年余りで各々商品化されていることに大変驚きました。

昨年、先進地視察研修で伺った「信州須坂みそ料理乃會」代表の霜田さんと同じく、自分達の住んでいる街、その街の特産品を愛し、街が元気になるように情熱をもって取り組んでおられることがよくわかりました。

小矢部市には、「小矢部の米(my)たまご」、「メルヘン米・米粉」の他にも、ニシンの糍漬け、いなば牛、メルヘンポーク、様々な野菜などの優良な特産物や加工品がたくさん生産されています。その特産物をふんだんに使った商品の製造、販売をして、小矢部で、又市外、県外の方たちに購買してもらうことで地元経済が活発になります。

その為には、「生産者」「加工業者」「販売業者」や、「それぞれ単体で活動されている団体」という点と点を結ぶこと。そして、活動に必要なノウハウや助成金の情報提供などのコーディネートやプロデュースをする組織づくりをしていくことが必要であり、2年間の研究活動から提案したいと思います。

まとめ

私たち、まちづくり研究会 第3期生 第1班は、「食とイベント」をテーマに、1年目は「小矢部の米(my) たまご」と「メルヘン米・米粉」を使った「メルヘンシフォンケーキ」でまちおこしを！と、考えました。「小矢部ブランド認定」「認定品」のことを学び、先進地視察研修ではまちおこしの活動にあたり、まちづくり研究会の役割、任期後の活動継続も踏まえて私達の活動の方向性の修正を考えさせられました。

2年目は、メルヘンシフォンケーキに限定するのではなく、お菓子全般に広げ「小矢部メルヘンスイーツプロジェクト」構想を立ち上げ、1班の中心に菓子製造販売店、飲食店の有志との組織づくりを目標に活動を始めました。

途中には、私達の活動が本当に一般消費者に受け入れられるのかという思いがありました。しかし、源平火牛まつりでアンケート調査を行い、結果「小矢部ブランド」認定品を使用したスイーツ「おやべメルヘンスイーツ」でまちおこしへの手応えを感じ、その可能性と発展性を改めて再確認できました。

その後、菓子店や飲食店、関連業者の方々たちに、一般消費者のアンケート集計結果を提供でき、また反対に店側や業者側のやりたいこと、困っていること等をお聴きし、店や業者側の方たちに何が足りないのか。私達に何が提供できるのか。そして、共に何をしていけるのか。色々な考えを学ぶことができました。

調査を通じて考えさせられたのが「おやべメルヘンスイーツ」の定義をもっと広くして、原材料は小矢部産(品目は特定しない)ぐらいにしなければいけないということです。小矢部市の原材料を使った加工食品が小矢部市で消費されていけば、とても素晴らしいことだと思います。

これで第3期生 第1班の任期は終わりますが、私達が活動してきた「おやべメルヘンスイーツプロジェクト」の様な仕掛け作りの取り組みを継続して頂きたいと思います。

