

宮津農水商工観連携会議だより

H26.08.12 Vol. 1

盛夏の候 ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

4月25日に第2回目の宮津農水商工観連携会議を開催しましたが、それ以後の取組について報告いたします。

煉製品販売拡大チーム

- 第1回 平成26年5月21日（水）（場所 宮津商工会議所）
宮津煉製品協同組合のみなさんと、宮津市産業振興室、宮津商工会議所とで、意見交換、情報交換を行いました。

組合からは、インターネット販売や通信販売を強化したいとの意見があり、商工会議所の制度を利用して、専門家の話を聞くこととなりました。



- 第2回 平成26年6月17日（火）（場所 舞鶴かまぼこ工房）
宮津煉製品協同組合の組合員2名と、宮津市産業振興室と宮津商工会議所の職員とで、舞鶴かまぼこ工房を視察しました。

同工房では、製造体験（有料）ができる施設が整備されており、舞鶴ならではの体験プログラムを提供することで、かまぼこの消費拡大を目指すとともに、観光面での貢献にもつながっているとのことでした。

また、工房を運営する舞鶴かまぼこ協同組合では、材料の共同購入と地元の魚をすり身にして組合員へ販売されているなど、たいへん参考となるものでした。



- 第3回 平成26年7月7日（月）（場所 宮津商工会議所）
丹後地域ビジネスサポートセンターの専門家派遣制度を利用し、専門家からインターネット販売に関する基礎知識や、効果的な活用方法について説明を受けました。
インターネット販売では、まずは商品の価値や強みは何か、それを誰（客層、ターゲット）に、どのように伝えるのかを考える必要がある、ということでした。インタ

ーネット販売に限らず、販売拡大に必要なこれらの作業を、今後やっていかなければならないと、認識する機会となりました。

【専門家】中野雅公氏（中野IT活用診断士事務所 京田辺市）中小企業診断士



○ 今後の予定

組合の中で、ちくわやかまぼこなど商品の価値や強みを改めて掘り起こし、それをもとに商品の販売拡大を目指して、支援制度を活用しながら取り組んでいく予定です。

コンセプトづくりチーム

○ 第1回 平成26年7月18日（金）（場所 宮津商工会議所）

4月25日に開催した第2回宮津農水商工観連携会議において、特産品やお土産物の開発、今ある商品の販売促進など、今後のチームの取組にあたっての指標となる「コンセプト」を作ることになったところです。

事務局において各団体や飲食店、農林水産業の生産者から12名のメンバーを選出し、連携会議のアドバイザーである福井隆 東京農工大学客員教授の指導助言のもと、コンセプトづくりに取り組んでいきます。

第1回目の会合では、コンセプトとはどういうものなのかという共通理解を深めるため、福井先生から説明を受けました。本格的なコンセプトづくり作業は、次回以降となります。

また、福井先生から、「会合の名前が硬い、参加したくなるような名前にしたい。」との提案がありました。

宮津という地域がどんな場所か、良いところは何かを話し合っている中で、大丈夫、心配ない、何ともないという意味の「だんない」という方言が、自然と食べ物が豊かで、それが昔から続いてきた宮津という地域の豊かさを表す一つの良い言葉だという

ことで、この会合の名称を「だんない宮津プロジェクト」と決定いたしました。



○ 今後の予定

あと4回程度会合を持ち、10月中を目途にコンセプトを完成させる予定としています。次回の会合は、8月26日（火）に行う予定です。

宮津天橋立とり貝昼処

25店舗が参加して、京のブランド産品にも認証されている丹後とり貝（宮津湾や栗田湾、舞鶴湾、久美浜湾で育成されたとり貝をいいます。）をお昼に食べることができる「宮津天橋立とり貝昼処」を実施しました。

丹後とり貝は、大型肉厚で、それでいて柔らかくて独特の甘みが特徴です。地産地消と食の魅力を観光に活かそうとスタートした取組で、今年度で8年目となります。

今年度から、宮津農水商工観連携会議の取組として実施しています。

【実施期間】平成26年6月5日（丹後とり貝出荷日）～

（各店舗で、丹後とり貝がなくなり次第終了しています。）





テレビ局からの取材もあり、朝の番組で放送されました。

今後も随時、チームでの活動のほか、農水商工観連携に関して、お知らせすることとしていきます。よろしくお願いいたします。

宮津農水商工観連携会議 事務局

(宮津商工会議所事業推進課 農水商工観連携推進チーム)

〒626-0041 宮津市字鶴賀 2054-1

(TEL) 0772-45-1106、(FAX) 0772-25-1690

(E-mail) m-nsskk-renkei@kyo.or.jp