

宮津農水商工観連携会議だより

H26. 12. 15 Vol. 2

寒冷の候 ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

8月12日発行の宮津農水商工観連携会議だより vol.1 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4回 平成26年8月29日（金）（場所 宮津商工会議所）

宮津煉製品協同組合との打合せの中で、煉製品詰め合わせセットに使用する各商品のパッケージを新たに作ることとなり、丹後地域ビジネスサポートセンターの中小企業診断士の増田俊彦氏に加わっていただきました。

「現状把握とこれからの戦略」についての説明やアドバイスを受け、宮津の煉製品の「強み・特徴の抽出」、「販売のターゲット」等について話し合いました。

強み・特徴として「170年を超える歴史がある。」、「黒ちくわ（いわしちくわ）」、「昔ながらの手間ひまかけた製法」、「魚を感じられる、匂い・食感・風味」等の意見が出ました。ターゲットについては、今までどおり地元の年配層を中心として、今後は丹後人会など丹後にゆかりのある人々にアプローチしていきたいとの意見でまとまりました。



○第5回 平成26年10月10日（金）（場所 宮津煉製品協同組合事務所）

増田氏、デザイン業者も同席し、パッケージデザインを話し合いました。



○その後の経過

デザイン業者からデザイン案の提示を受け、その後は週 1 回程度のペースで集まり修正を繰り返しました。途中いろいろな課題が出てきましたが、年度内の完成を目指して取り組んでいます。

だんない宮津プロジェクト（コンセプトづくりチーム）

○第2回 平成 26 年 8 月 26 日（火）（場所 宮津商工会議所）

今回から、本格的にコンセプト作りに入りました。

福井先生から、コンセプトについて「特産品には、地域を背景とした価値（魅力）が重要で、その価値をつくるためのコンセプトが必要」との助言をいただきました。

連携会議で事業に取り組んでいくための行動指針となるコンセプトも、この考えに基づいて、作っていくこととなります。

会合では、宮津のどこが売りになり、どう売っていくのかを考えるため、宮津の良い点を皆で挙げていきました。人、食、旬、歴史、天橋立、丹後、文珠、景色などに関する様々な意見を出し合いました。

○第3回 平成 26 年 9 月 24 日（水）（場所 宮津商工会議所）

第 2 回の内容を踏まえ、キーワードを抽出すべく、宮津の良さを言葉で表現するための具体的な背景探しを行いました。

意見を出し合う中で、宮津の名産品を挙げていき、コンセプトを考えていくこととなりました。



○第4回 平成 26 年 10 月 15 日（水）（場所 宮津商工会議所）

前回までの議論で、宮津には旬ごとに良いものがあるということを確認しました。そこから、「天然」という一つのキーワードが出てきました。さらに、その他のキーワードも探すため、「～だから美味しい」と説明できる良いもの、東京のような都市部でも通用する本物、高品質のものを挙げていきました。それらの中から「国産」「天然」「手づくり」「良い水」「素材の良さ」といったキーワードが導き出されました。

福井先生からは、「普通の商品では、今のマーケットで競っても勝てないが、これらを活かした分野なら、まだ勝負できるのではないか。」との助言がありました。

次回の最終会議では、これらのキーワードを基に、コンセプトを考えることになりました。

○第5回 平成26年11月25日(火) (場所 宮津商工会議所)
だんない宮津プロジェクトのコンセプト案が完成しました。

コンセプト：天・地・山・海「しあわせ」の宮津遺産

宮津には、その豊かな風土がもたらす恵み、天然の良質なものがたくさんあるが、無くなってしまったもの、わずかに残っているものもある。

世界遺産を目指す天橋立、そのおひざ元の宮津で、そうした今残っている産物や埋もれている産物を掘り起こし、宮津が誇るものとして磨いて、宮津遺産として発信し、現在の暮らしに提供する。



この案を、12月16日開催の第3回総会に諮ることとしています。

細川料理チーム

○平成26年11月4日(火)・5日(水) (熊本県視察)

宮津市とゆかりの深い細川忠興公・ガラシャ夫人。その細川家にちなんだ料理の開発に取り組んでいくため、すでに同様の料理を提供しているお店のある熊本市などへ、関係者ととともに、視察を行いました。

熊本市では、熊本藩の料理文献をもとに、当時の料理を再現・アレンジして提供している店があります。そのうちの2店の視察を行い、アドバイスをいただきました。

また、丹後の陶工・源七が細川氏を慕って豊前上野(あがの)に移り、細川氏の肥後入国に従って現在の熊本県南関町に窯を開いたのが始まりとされている小代焼を視察しました。細川料理の器に使用するかどうか、検討したいと考えています。



細川家古料理

(熊本ホテルキャッスル 奥座敷 ほそかわ)



本丸御膳

(熊本城本丸御殿 郷土料理青柳)



小代焼

(熊本県荒尾市 未安窯)

宮津市農水商工観マッチングフェア

○平成 26 年 10 月 22 日（水）（場所 ホテル北野屋）

宮津市農水商工観マッチングフェアを開催しました。

この催しは、市内の農林水産物や加工品の生産者と、飲食店と旅館・ホテル業者などの皆様が一堂に会し、情報交換を行い、結びつきを深め、取引の拡大や地産地商（消）の取組を推進するため開催したものです。

当日は、宮津市内の 26 事業者が紹介ブースを設け、飲食業者など約 70 名の皆様にご来場いただきました。各ブースでは、商品を手にとったり、熱心に意見交換する姿が見られました。

このフェアを契機に、新たな取引や商品の販路拡大につながっていくことを期待するとともに、当会議がその橋渡し役として、お手伝いをさせていただきたいと考えています。

	出展者名	取扱品目		出展者名	取扱品目
1	天橋立ぶどう	ぶどう	14	農事組合法人 グリーンショルダー日置	日置産コシヒカリ、黒炭、木炭
2	日ヶ谷いちよう邑	ギンナン、ごぼう、栗	15	Cafe et Patisserie 玄妙庵	黒豆と酒粕のパウンドケーキ、バナナのキャラメリゼ、クッキー等
3	宮津まごころ市 運営組合	生鮮野菜、由良みかん、みかん ジュース、辛皮せんべいほか	16	磯野開化堂	安寿みかん・抹茶、ほうじ茶、炒り 玄米アイス
4	なかしま農園	米・小豆・黒大豆・枝豆などの野 菜とその加工品	17	ビルダーズファーム	日置の蓮華米(コシヒカリ特別裁 培米)、白ねぎ
5	まめ工房	小アジ甘露煮、じゃこ天、梅ジャ ム、夏みかんジャム	18	世屋加工グループ はなうた	あわもち、きびもち、にくみそ、に んにくラー油、おたまさま
6	日ヶ谷そば屋	うどん、そば	19	(株)飯尾醸造	純米富士酢、富士酢プレミアム、 赤ずし酢、丹後の無農薬米
7	奥野 博万	ぶどう(シャインマスカット、ピオー ネ)	20	三宅商店	塩干、みりん干し、うま煮、へしこ
8	宮津市特別栽培米 生産組合	宮津産丹後コシヒカリ特別栽培米 「つやっ娘」	21	宮津煉製品協同組合	刀祢治商店かまぼこ、すり身、さ しみ用かまぼこ、組合セット商品
9	世屋農産加工組合	世屋みそ、世屋もろみ	22	丹後藤織り保存会	帯、帽子、バッグ、小物など
10	天橋立養蜂	はちみつ(純粋はちみつ)	23	おれんじきっちん	パン、シフォンケーキ(バニラ、 抹茶、グレープフルーツ他)
11	陽洋丸	鯖(サゴシ含む)の西京漬け、鯖 のへしこ	24	NPO法人宮津湾岸研究所 イチバペーカリ	宮津酵母のパン、フランスパン・ ペーグル
12	後藤商店	このわた、海のお茶漬け、海産、 乾燥ナマコ、くちこ	25	ハクレイ酒造(株)	特別純米酒香田、苺スパークリン グ、スイートポテト、マドレーヌ
13	日ヶ谷の味工房	こんにゃく、みそ、稲妻ダレ	26	ビオ・ラビット	サーディンソース、アンチョビペ ースト、鯖の雫、鯖味噌ほか



～ 参加者からの感想 ～

- (出展者) ・今後、取引につながる可能性のある所が数件できた。
・商品の需要があることが確認できた。
・商品のニーズを知ることができた。これをもとに営業を行いたい。
- (来場者) ・お話しする機会のない生産者と一度にお会いできて良かった。
・商品の情報を詳しく知ることができて、とても参考になった。
- といった感想をいただいています。

今後も随時、チームの活動のほか、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