

地元素材の「食」で地域を元気に！

「食」による地域活性化フォーラムin十和田開催

2月22日、十和田富士屋ホテル富士屋グランドホールで「食」による地域活性化フォーラムin十和田が開催され、農林漁業者や加工、流通、販売業者など約140人が新たな商品開発や販売ルートの開拓について理解を深めました。

このフォーラムは、上北地域県民局や十和田市、十和田おいらせ餃子定着促進協議会、新幹線開業効果活用推進協議会で構成する実行委員会が、地元の農水産物に付加価値を付けた新たな商品開発や販売ルートの開拓、情報発信の取り組みを拡げるために開催しました。

フォーラムでは、「地元食材+αでヒット商品づくり」と題し、A-FACTORYのフード・マルシェを運営するThe企画エルサーチ(株)代表取締役の^{まかなえまさこ}蒔苗正子さんが講演。「商品は量ではなく中身で売る時代。商品を見つける、選ぶ、決めるためには厳しい視点が得られてこそ商品は磨かれる」と商品開発のノウハウについて語りました。

続いて、地元の食材で商品開発し、販売を行っている「長芋のカシス漬け」を開発した農園カフェ日々木の立崎文江代表ほか3人が素材へのこだわりから商品づくり、情報発信や販売方法などについて発表しました。

フォーラム終了後は、「米粉加工品」「りんごスモーク3種」など18種類の特産品新メニューの展示試食会が行われ、100食分用意された試食品は大盛況のなかで完食となりました。参加した農林漁業者や加工、流通、販売業者はお互いに意見交換し合うなど地元の素材を再確認し、連携を深める機会となり、「食」で地域を盛り上げていこうという機運が高まったフォーラムとなりました。



フォーラムには「食」に関心を持つかたが多数参加



地元の食材で商品開発している発表者の皆さん



大盛況となった試食会

試食会メニューの一例

十和田にしかない商品づくりを！



蒔苗正子さん



長芋のカシス漬け
(農園カフェ日々木)



八甲田牛ジャーキー
(十和田ミート株)



ヒロシの食べる桜菜ラー油
(石田博志さん)



ミニバラ焼きまん
(レストランとわだ)



米粉ソフトクッキー
(株大竹菓子舗)



帆立小柱入り黒ニンニクチャーハン
(十和田富士屋ホテル)