

地元の食を見つめよう！

全国的に、静岡県富士宮市や秋田県横手市の焼きそば、県内では青森市のしょうが味噌おでん、八戸市のせんべい汁、黒石市のつゆ焼きそばなどはご当地グルメ、いわゆる「B級グルメ」として知られています。低価格で手軽に食べることができるこのB級グルメは、住民、観光客などに地元の食文化として親しまれ、新たなまちおこしにつながっています。

文化はその地域の風土や歴史などから育つもので、そこに生活している人にとっては当たり前のものでも、ほかの地域から見ると新たな魅力として映ります。

このように、ほかとの「違い」を見出し、新たな魅力に気付くと、地域の面白さを再発見することができます。

そこで、市では、地元の食文化をテーマに、十和田ならではの「食」とはどんなものなのか検討していきます。



「バラ焼き」を まちおこしに

これまで市民と市の担当者で構成する観光ワークショップを開催し、地域の「食」について意見交換をしてきました。

主な意見として、「ひつつみ

「かつけ」「はっと」などの郷土料理、「ニンニク」「ゴボウ」「ネギ」など農産品の活用などいろいろなアイデアが出されました。その一つに「バラ焼き」という意見がありました。「バラ焼き」は、市内の焼肉屋、食堂などで定食や丼として



提供され、さらに、家庭でもバーベキューなどで広く親しまれています。価格や材料費も比較的安く、簡単に作れます。また、十和田を含めたほかの地域でもまだ「バラ焼き」をPRする動きがなかったことから、まちおこしのために何か活用方策はないか、検討を進めてきました。



マーケティング 調査を開始

本年度、市は電源地域振興センターのマーケティング事業を活用し、市内の「バラ焼き」の現状を把握するため、一般市民のかたを中心に構



新たな食文化の掘り起こしに向けて
さまざまな作業を進めています

成する「十和田市マーケティング調査検討会」を設置しました。検討会では、市内のどれくらいのお店で「バラ焼き」が提供されているか、また、定食や丼などどのようなメニューで提供されているか、食材や味付けは何か、市民や観光客にどの程度認知されているかなどを調査し、地域ブランドとして定着できるか可能性を探っていきます。

調査結果は、できるだけ広く市民のかたに知っていただくために、今後広報とわだなどを通じて紹介していきます。



マーケティング調査検討会 の参加者を募集しています

「なぜバラ焼きなのか？」という意見をお持ちのかたもいると思いますが、いろいろな業種のかたがたが連携して十和田市を盛り上げていくためのきっかけとらえていただきたいと考えています。

市では、「バラ焼き」好きな市民のかたがたと一緒に楽しくまちおこしをしたいと考えていますので、マーケティング調査検討会の参加者を募集しています。また、「バラ焼き」を使ったまちおこしに関するアイデアをお持ちのかた、「バラ焼き」を応援したいというかたの連絡をお待ちしています。



「バラ焼き」は十和田ならではのものです

問い合わせ先

企画調整課まちづくり推進係

(☎) 0511-内線169)

メールアドレス towada-kikaku

@net.pref.aomori.jp