

謙信公のかちどき飯(新潟県上越市)

戦国時代の食事を史実に基づいて再現
上越の新しい「食」の目玉づくりに挑戦

新潟県上越市は、県内人口第3位で、直江津・高田の両市が合併して誕生しました。旧高田市街には戦国時代に上杉謙信公が居城とした春日山城があり、その後も松平家の城下であったことから、今なお城下町の雰囲気を感じられる観光客は年間四百万人を超えています。道により、今後ますます増加することが期待されています。特に夏に開催される謙信公祭は代表的なイベントの一つとなっています。

事業の経緯

観光客を迎える側の上越市では、これまで伝統的な郷土料理が商品化されていないため、旅館・料亭では観光客から謙信公ゆかりの伝統料理を尋ねられても対応ができていない状況でした。このような声を受け、室町・戦国時代の宴席で供された武家料理を再現するため、ホテル・料亭のオーナーが集まり、会合がもたれるようになりました。勸電源地域

振興センターの専門派遣事業が活用され、史実を十分研究し「食」の再現が始まりました。

試行錯誤

技術的な壁、調味料が自由に使えない

まず第一に、史実に忠実に料理を再現すること。これを最大の目標とし、食材の選定と調理方法の研究を進めました。まず、謙信公時代の料理を発掘し、使われていた材料や調理方法を調査することからスタートしました。資料として『厨事類記(鎌倉時代)』、『山内料理書』、『四糸流包丁書』(室町中期)、『りつりの書』(戦国時代)等の料理書や、当時の食事のシーンを記した歴史書等を検討しました。例えば現代の代表的な調味料である醤油や砂糖は、戦国時代には使われていませんでした。このため、史実に基づいて「ずんだ酢」(大豆を原料とした酢をベースとした調味料をつくり、辛味としてタデを用いています。このように史実に忠実になればなるほど、現

問い合わせ先 / 上越観光コンベンション協会
次長 小林健一郎
電話0255-43-2777
メールアドレス jtca@joetsu.ne.jp
ホームページURL http://web.joetsu.ne.jp/jtca/

代人がなじんだ味からは乖離してしまうという問題があります。こ

のため、材料や作り方などは史実に従いつつ、現代人にも「おいしく」食べていただけるような料理とするため、砂糖無しで甘味を出す工夫をするなど、試行錯誤を重ねました。

「試作担当者会議」を構成する四人の料理人は、和食の分野では上越市屈指の「名人」です。彼らが分担して一つ一つの料理を試作り、当時のレシビを守りつつ、上部組織である「上越食の会」で試食を行って改善を図ることを繰り返しました。

また、食事のスタイルにもこだわり、時代考証を経て食器の選定や供し方の検討を行いました。

成果

販売量は小さいが上越の食の目玉として育ちつつある

「かちどき飯」は、「上越の食の目玉づくり」が最大の目標であったため、開発費を含めた単独での採算性は、全く考慮しないでスタートしました。謙信公祭が開催される夏季の一カ月間の限定商品と



謙信公のかちどき飯

いうこともあり、六店舗を合わせた販売数は、平成二十二年に一七八食、十三年に三七七食で、販売量は倍増していますが各社の売上占める比率は微々たるものです。

「かちどき飯」を注文したお客様へのアンケート結果(平成十三年度)によると、回答者の六三%が「友人・知人に話したい」、三七%が「おいしい」と回答。「おいしくない」は三%にとどまり、新しい郷土料理として好スタートを切ったといえます。今後も単独の採算性よりも話題性に重点を置き、上越市の新しい観光資源の一つとして、誘客の目玉に育てていくことが期待されています。

柚子を原料とした特産品開発(和歌山県古座川町)

柚子栽培農家の女性が知恵を出し合い、大都市で通用する手づくりの特産品を開発

国内産・外国産による価格競争が激化、収益が大幅に低下

和歌山県南部に位置する古座川町では、昭和四十年頃から柚子の栽培が始まりました。現在では六十九軒の栽培農家が、年間二百〜三百の柚子を生産しています。こうして生産された柚子は、すべて南紀古座農業協同組合現「Aみくま」が引き取り、「玉売り」または「柚子酢」として出荷されてきました。販売は昭和五十年代までは順調に推移してきましたが、六十年代に入ると、急速に生産量を伸ばしてきた徳島県産や、安価な韓国産との競合にさらされ、昭和五十年代半ばまではキ口当たり百五十円程度で引き合いがあった搾汁用柚子が、昭和六十年には同五十円程度まで値下がりしました。

事業の経緯

主婦が絞りかすに着目。マーマレードづくりを思い立つ
南紀古座農業協同組合は、柚子

酢を生産する際、皮を含む絞りかすはすべて廃棄処分していました。皮は柚子の果実のなかで最も香りが高く、本来は香辛料や洋菓子の材料として活用されるべき部分です。これに着目した柚子生産農家で、現在、古座川ゆず平井婦人部代表を務める寺本微笑子さんが、昭和六十年に県の農業改良普及センターの指導でマーマレードの製造方法を学んだことがきっかけとなり、農業協同組合内に「古座川ゆず平井婦人部」を設置、他の柚子生産者の主婦も参加して、柚子の皮を材料にした柚子マーマレード、柚子ジュース、柚子ジャム等の生産をはじめました。

試行錯誤

販売方法が決まらぬまま商品生産。怪我の功名が大都市で人気

生産は順調に進み、昭和六十一年にはマーマレード、ジュース等を合計八千本生産しました。ところが販売ルートを開拓せずに生産を行ったため、多くの在庫を抱えてしまい、農協や町内の土産物店、

問い合わせ先 / 古座川ゆず平井婦人部
代表 寺本微笑子
電話0735-77-0123
メールアドレス yuzusato@aurora.ocn.ne.jp
ホームページURL http://www4.ocn.ne.jp/yuzusato/

旅館等を回り、販売を依頼しました。幸い、大切に栽培された良質な柚子を使い、丁寧に手づくりされていたこともあり、品質のよさが大阪や東京に住む古座川町出身者に口コミで伝わり、売り切ることができました。大阪や東京への転出者が多かったことが、ここでは顧客獲得につながったわけです。

販売方法の確立

ダイレクトメールで消費者に産直

ゆず平井婦人部による柚子加工品の出荷額は、昭和六十年の百一十八万円から毎年順調に伸び、平成七年には二千万円を突破しました。柚子の農業粗生産額は年間四千万円程度で足踏みを続けており、柚子加工事業を、町の新しい産業の一つとして育成していくこととなりました。

古座川町では販路拡大を図るため、勸電源地域振興センターの専門派遣事業を活用しました。既に行っていた口コミによる直販から、ダイレクトメールによる販売

方法へ移行するための指導を受けたのです。都会に住む、古座川町出身者を中心として顧客リストを作成、平成十二年の歳暮シーズンに初めて三千通のダイレクトメールを送りました。

この結果、平成二十二年の売上は、三千三百万円となりました。また、平成二十二年の秋以降、和歌山市や神戸市、大阪市等で開催された地場産品紹介のイベントに参加し、会場で実施したアンケート調査の回答者も顧客リストに加えました。この結果、平成十三年度の冬の時点で、顧客リストは七千人に拡大しました。イベント参加の際には町も協力しています。

新しい動き

手狭になつた加工所を新設するため、行政の支援を受ける

生産拡大に伴い、これまでの農協の建物を間借りした作業所は手狭となりましたが、婦人部単独で新しい作業所を設置する力はまだありません。このため、町を通じて和歌山県「新山村二十一創造事業」の適用を申請しており、平成十五年度に作業所の新設を行う計画です。古座川町の重要な産業として、行政も支援に力を入れています。

皆さまのニーズに対応した
「じまん市」の
多彩なプログラム

昨年の十一月二十三日から二十五日まで、千葉県幕張メッセにて「電気のあるさとじまん市」が開催されました。じまん市では、物品販売を通じた交流だけでなく、電源市町村の振興や自立を応援するためにさまざまなプログラムを実施しました。「マーケティング支援プログラム」の一環として、特産品を育成・開発するための専門家による「産品相談会」や、販路開拓のために百貨店のバイヤーをはじめとした流通関係者等と直接商談ができる「産品商談会」、今年度初めての試みである「じまん市大賞」についてご紹介します。

じまん市大賞決まる
長野県・大桑村
「ますのこの花漬」

幕張メッセ会場において、十一月二十五日「じまん市大賞」

が決定されました。「じまん市大賞」は産品の改良や新商品の開発意識を高め、売上向上を図ることを目的に今年度新たに企画されたもので、大賞受賞産品は、中央紙の新聞紙上で紹介される特典が与えられます。

今回は、五十一産品のエントリーがありました。有名百貨店バイヤーや商品開発の専門家による商品価値に関する一次審査と、じまん市にご来場いただいたお客様による投票結果をもとに、じまん市産品アドバイザーである評価委員が最終審査を行い、決定しました。

大賞となった長野県大桑村の「ますのこの花漬」は、木曾川の清流で



の清流で育まれたマスを酢と塩、オカラ、たまごで調理したもので、栄養的にもすぐれ、



じまん市大賞表彰式

上品なおいさと好評です。二十五日に会場で行なわれた表彰式では、受賞者の大桑村には賞状・盾とともに盛大な拍手が贈られました。審査会にエントリーした皆さまは、早くも来年度の大賞を狙って活発に意見交換を行っていました。

マーケティング
支援プログラム

マーケティング支援プログラムとして、産品相談会、産品商談会、観光相談・商談会などが行われました。各相談会では商品開発の専門家などから、産品の開発・改良についての具体的



相談会風景

なアドバイスを頂きました。また、産品商談会では、出展事業者が、大手百貨店の仕入れ担当者との間で取引のきっかけとなる場を設けました。

大分県別府市で
「電気のあるさと交流会2001」開催

平成十三年十一月八日から九日までの二日間、大分県別府市にて九州各地の電源地域関係者が一堂に会して、九州経済産業局主催の「電気のあるさと交流会2001」が開催されました。

開会式に続いて、脚本家のジェームス三木さんによる「まちづくり入づくり」と題した基調講演が行われ、その後「国際交流」による地域振興策、「イベントでの地域活性化」



講演するジェームス三木氏



熱心に聞く参加者

「商店街の振興策」の各分科会に分かれて、パネルディスカッションが行われました。また、二日目は、施設見学会として新大分発電所、立命館アジア太平洋大学、竹細工伝統産業会館を視察しました。

福岡市で
「日本全国」当地味めぐり
「電気のあるさとじまん市 福岡」開催

平成十四年一月三十一日（木）から二月三日（日）までの四日間、福岡・天神の岩田屋（百貨店）八階大催事場にて、電源地域振興センター主催、経済産業省・九州経済産業局後援の「電気のあるさとじまん市 福岡」が開催され、連日会場を埋め尽くす人で賑わいを見せていました。

この物産展は、電源地域市町村の特産品を開催地の皆様に紹介・販売することにより、販路の拡大やふれあいなどの交流活動を支援することを目的としています。毎年、各地域の主要都市で開催されているもので、九回目となる今回は、北海道から沖縄までの六十市町村が出展しました。九州地域での開催ということもあり、北海道をはじめとした珍しい特産品が好評を博し、長蛇の列を作って買い物をされる風景も見受けられました。

また、会場内では、特産品を使用したオリジナル料理の紹介や特産品プレゼント抽選会、市町村の出展者自らによるステージでのPRも行われ、足を止めて熱心に聞



賑わいを見せる会場

問い合わせ先 電源地域振興センター産業育成部販売促進課
Tel.03-5562-9810
e-mail:hansoku@div.dengen.or.jp