

会議録

件名	令和5年度第2回岸和田市食の磨き上げ協議会実務担当者会議
日時	令和5年8月23日(水) 14:00~15:15
場所	岸和田市役所別館 上下水道局2階会議室
出席者 (敬称略)	<p>【実務担当者】 永井(春木漁業協同組合)(以下略称:春木漁協) 音掬(岸和田市漁業協同組合)(以下略称:岸和田漁協) 永淵(岸和田商工会議所)(以下略称:商工会議所) 中村(公益財団法人大阪観光局)(以下略称:大阪観光局) 八尾(公益財団法人大阪観光局)(以下略称:大阪観光局) 阪口(岸和田市観光振興協会)(以下略称:市観光協会) 武田(一般社団法人KIX泉州ツーリズムビューロー)(以下略称:KIX泉州) 高山(大阪府環境農林水産部流通対策室ブランド戦略推進課)(以下略称:大阪府) 高橋(岸和田市魅力創造部農林水産課)(以下略称:市農林水産課) 《欠席》庄司・市川(いずみの農業協同組合)(以下略称:JA)</p> <p>【オブザーバー】 小野林(岸和田鮮魚商業組合)(以下略称:鮮魚組合) 金城(中国料理 貴希)(以下略称:貴希) 西山(ボンヴィラージュ・オゼ)(以下略称:オゼ) 中尾(レストラン日本) 小川(大阪産業大学) 空閑(学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校)(以下略称:村川学園) 《欠席》 富田(合同会社グリーン<三粒に種・猿とモルターレ>) 小林(洋食レストラン&ケーキ プティ・ボワ)(以下略称:プティ・ボワ) 山野(大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課)(以下略称:府農の普及課)</p> <p>【事務局】 増田(岸和田市魅力創造部観光課) 田中(岸和田市魅力創造部農林水産課) 《欠席》下江(岸和田市魅力創造部農林水産課)</p>
【概要】	<p>1. 開会</p> <p>2. 議事</p> <p>(1) 令和5年度の事業計画について 事務局より、事業計画の一部変更について説明。特に意見なし。</p> <p>(2) 岸和田黒鯛プロジェクトについて 事務局より①岸和田黒鯛プロジェクトと②各種イベントに参加予定であることを説明。</p>

出席者より発言あり。

【黒鯛の流通について】

- ・黒鯛は1月2月が一番取り扱いが多い時期である。岸和田市内ではあまり流通しておらず、大阪市内に流れていることが多い。養殖の真鯛が1キロあたり1,200~1,500円の時でも、黒鯛は高く500~600円と安価であるため、大阪市内のスーパーで、刺身の盛り合わせやお寿司のネタに使われていると思われる。盛り合わせとして提供すれば、真鯛なのか黒鯛なのかわからない。

【飲食店における黒鯛の仕入れ見込み量】

- ・(A店) 宴会の予約状況等によって変動するが、白身魚(黒鯛と代替可能)は1か月に約30kg使用。
- ・(B店) 1か月に40~50kg使用。
- ・黒鯛は岸和田で大量に水揚げされており、それをフィレに加工する力も岸和田にはある。飲食店が100件になっても、それだけの量を水揚げすることは可能である。

【補助金創設について】

- ・前回までの議論では、黒鯛フェアの期間中に飲食店で黒鯛料理を安く提供し、まずは黒鯛を知ってもらうということだった。具体的にどこに補助金を入れるか検討していきたい。
- ・黒鯛が普及するまでの間は、黒鯛をフィレにする加工賃に補助金を使い、飲食店や消費者に安く届けられるようにするのはどうか。
- ・私たち漁師の方に補助は入らなくてよくて、加工するための費用として出す方がよい。私たちは魚が売れてくれるようになればいい。
- ・通常であれば先に需要があり、後から供給がついてくるが、今回は供給を先に打って需要を喚起することになる。供給側に補助金を入れることについて、行政の論理として問題はないのか。需要側であれば多種多様な人に配るので問題ないと思うが、特定の企業に補助するというのが行政として可能なのか疑問である。
- ・今年度は食の磨き上げ協議会に対して補助金を認めてもらっている。岸和田鮮魚組合の中で賛同をいただいております、フィレへの加工作業をやってくれる企業に補助金を出すことは問題ないと考えている。ただし、それをやることでどれだけの費用対効果があるのか、ゆくゆくブランド化までどうつなげていくかなどは考えていかなければならない。単にやってよかったというだけではだめである。まずは食べてもらうことが大事で、なおかつ流通の仕組みでうまく回していくところまでは見えてきている。需要の喚起を踏まえながら、例えば来年度もう1年補助だとかもあります、永遠に補助を出し続けることは難しい。ある程度の測定をしていくについても次回以降の会議で意見をいただくことになるかと思っております。供給側に対して補助金を出すことについては皆さん一定ご理解いただいているのかなと思う。需要喚起については、行政は不得意なところなので、飲食店の方の意見も聞いていきたい。
- ・飲食店で黒鯛の料理を提供し、需要を喚起してほしい。それに伴い家庭でも供給できるようになれば、流通が増えるだろう。3枚におおしてあれば、使い勝手がよかったらいろんなところから使いたいという話が出てくると思う。
- ・これから商工会議所にご協力いただき、各飲食店に対し、アンケートをとりたいと考えている。提供可能なメニューや金額を確認し、補助金額の参考にしていきたい。
- ・一次産業には補助金があるが、魚屋にはそれが一切ない。こういう機会に補助を出してもらって皆さんに魚を食べてもらう機会を作ってもらえたらありがたい。
- ・補助金がなくなった後が重要である。ある程度流通ができていて、加工賃を支払ったうえで仕入れた

いと思うか、自分でさばいてでも仕入れるか、補助がなくなったのでやめるかということになる。補助金が切れるときもうまくケアする必要がある。食べておいしかったら価格にオンしてでも食べにくると思うので、需要が追い付いてくる必要がある。

【観光面でのアプローチ方法について】

- ・春木漁協は親子まつり、なにわの海づくり大会、シーフードショー、みなとマルシェに出展しているので、補助金を出してくれれば試食として無料提供が可能。アンケートを取ることも可能。半額でも補助がもらえれば、組合としても協力できるかなと思う。以前、スズキをフィレにして売ろうとしたことはあるが、なかなかお金を出してまで買ってもらえなかった経験があるので、無料配布がよいと思う。
- ・ツーリズムの視点として、エリアにどうやって来てもらうかというところで黒鯛を活用して訴求するのはありだ。流通がうまくいって安定的に商品が供給され、ここに来れば食べられる、体験できるようになれば、ある意味観光商品化が可能である。キャンペーンの一時だったとしても、岸和田に来れば黒鯛が楽しめるということで、ツーリズムの視点でプロモーションや広報の役割が可能だと思われる。
- ・今は万博に向けて観光コンテンツの掘り起こしが行われており、それらをリスト化して旅行会社が商品化しようという流れで動いている。たとえば、万博の期間中に岸和田に来れば黒鯛の名物料理が食べられるというコンテンツができれば、商品化が可能だと思われる。
- ・JRがデスティネーションキャンペーンをしており、2024年から3か年にわたる事業で、2024年はJR西日本管内で実施し、2025年はすべてのJRが日本全国で実施するそう。大阪観光局から各市町村にいいコンテンツを挙げてもらうように依頼している。この期間中は、コンテンツの商品化やパンフレットへの掲載をしてもらえる。それらを利用し、アウトプットができるのではないかな。このほかにも短期的なプロモーションなどはいつでも協力させていただく。
- ・岸和田城周辺などに来る人に対して、ここのお店でこんなものが食べられる、こんな特典があるなど掘り下げたうえで、広報していくことが必要。

(3) イベントについて

9月開催の泉州おきなわ祭りにて、村川学園がキッチンカーでフィッシュアンドチップス以外にも一品出す予定。台湾のジーパイにきくなを混ぜるなど岸和田色を出せればと考えています。

3. その他・質問

【質問】「岸和田・黒鯛」で検索すると、黒鯛のみそマヨ焼きが一番上にくるが、どういう経緯でホームページに上がっているのか。今後今後ブランディングをしていくなら、整理すべきである。

【回答】これは健康推進課が管理しているもの。食育という観点から、過去からやってきている流れがある。市役所は縦割りになっているところがあるので、そういったものを集約して整理していきたい。