

平成19年度

小規模事業者新事業全国展開支援事業

(地域資源∞全国展開プロジェクト)

報 告 書



渥美商工会

目 次

1. 事業の目的	1
2. 実施体制	2
3. 事業計画	3
1) 委員会の開催	3
2) 調査研究	3
3) 試作品開発	3
4) P R 活動	3
5) 試食会、展示会等イベントの開催	4
4. 事業内容	4
1) 委員会	4
2) 調査研究	6
3) 試作品開発	10
4) 協力店募集	12
5) 広報関係	13
6) P R 活動(展示会・イベント・試食会)	17
5. 今後の取り組み	22
6. 参考資料	23
1) 新聞・ホームページ掲載	24
2) アンケート調査報告	29

1. 事業の目的

「以前の活気ある渥美を取り戻そう！」

本事業は、渥美半島に存在する資源を活用した特産品開発や観光資源開発などを商工会が支援することにより、小規模事業者の経営力向上を図るとともに、地域経済を活性化させることを目的とする。

～地域の状況を踏まえて～

渥美半島は愛知県の最南端に位置し、北に三河湾、南に太平洋が広がる風光明媚な地域である。地形は日本でも数少ない東西に長く延びた半島で、面積は188.58km²。平成15年8月20日、田原町、赤羽根町の2町が合併し田原市が誕生、更に平成17年10月1日渥美町と合併し、人口約65,000人、世帯数約20,000世帯の新生田原市となった。渥美地区(旧渥美町)については、その半島の最先端である。半島全域では農業が盛んで、特にブロッコリー、キャベツ、トマト、菊などが農業生産額の多くを占めている。また、渥美地区漁業について、隣接している田原地区と比較し、約20倍の漁獲量をあげている。また、半島の最西端が観光で有名な伊良湖岬である。夏は海水浴で、1月～3月にかけては菜の花まつりとして、多くの観光客が訪れる。しかし、十数年前より来訪客数が減少し始め、特に海水浴客については、ピーク時(約40万人)の10分の1以下にまで減少している。

～このような地域環境の中で～

このような状況の中、渥美半島特産品として活用する地域資源をどうするか、農産物、海産物ともに比較的豊富に捕れるなか、当初申請の時点では、地元で馴染みの深い、一年中水揚げ可能な「大あさり」を活用した事業展開を図っていくことを打ち出してスタートを切った。

～今まで商工会がやってきたこと～

平成１２年度まで開催した料理講習会は、渥美商工会観光部会の企画により地元の料理店や宿泊施設の板前が集まり、地元の食材を使った料理をテーマに毎年開催された。中でも、東大寺の瓦をモチーフにしたなべ物は話題を呼び、新聞に取り上げられ、外からの問い合わせもあった。また、平成１３年度より実施し、平成１７年度第５回まで開催した、郷土料理アイデアコンテストは、地元の高校生も参加するほどの盛況をみせたイベントであった。地元の食材を利用し、創意工夫をこらした料理は、味覚のみならず、見た目の美しさや調理方法も採点に加味され話題となった。しかし、もともとの郷土料理アイデアコンテストの目的が、優秀な作品は「地元のどこのお店でもおもてなしができる料理として広く地域に浸透させよう」ということであったにもかかわらず、手の込んだ料理、即ち簡単に作ることはできない料理となってしまう、地域活性化に結びつけることができなかった。

２．実施体制

「いろいろな方の意見を聞くための組織として充実させる」

本事業を実施するにあたり、地域内の各種団体及び一般消費者に十分な理解を求めながら、観光部会、商業部会を中心としたメンバー構成をし、飲食業者、宿泊施設、漁業関係者も交えて委員会を組織。また、「食」「販路」等の専門家、更には田原市観光基本計画の観点からも行政関係者もメンバーに加え、全国展開支援事業実行委員会として設置する。その中から、特産品開発委員会及び販路開拓委員会を下部委員会として組織化する。

3. 事業計画

「みんなでやることをやろう」

本事業の目的を達成するため、次の事業を実施する。

1) 委員会の開催

本事業に実行委員会及び特産品開発委員会、販路開拓委員会を設置する。

特産品開発委員会は、地元魚貝類を中心とした食材を調査研究し、食のアンケート、試作品開発等を行う。販路開拓委員会は、特産品開発と平行して、地元及び外部に対し、アンケート等を調査を行う。また、試作品開発後の展示会、イベント、広報活動等を行う。

2) 調査研究

特産品開発の上で、地元食材として何が適しているか、また、その食材の成分や効能としてどんなものがあるかを研究する。販路開拓として、商標登録のための手続きを調査。更に、魚貝類、特にあさりや大あさりの地元での食しかたやその由来を調査する。

3) 試作品開発

大あさりについては、地元での食しかたは「焼き大あさり」であり、この調理方法以外ではあまり知られていない。まず、大あさが試作品として適しているか、またそれ以外の魚貝類で全国的にPRできるものがあるかを検討する。魚貝類以外で特産品化できるものがあるかも併せて検討する。

4) PR活動

販路開拓のためのグルメカレンダー、パンフレットを作成し、地元事業者との連携を図りながら、観光客減少に歯止めをかけることから始め、リピーターの獲得、口コミ情報発信などを委員会にて検討。

また、「貝づくし あつみ」を全国に情報発信するため、インターネット上でも「貝づくしサイト」を設置、あらゆる角度から貝類を追求する「貝づくし専門コーナー」をユーモラスに作成し公開する。

田原市観光基本計画との連携を図り、既にある観光スポット（伊良湖岬灯台、恋人の聖地等）を利用したPRを図るとともに、田原市観光基本計画の一役を担っていく。

5) 試食会、展示会等イベントの開催

試作品に目途が立ってきた場合の確認の場として、試食会の開催や展示会への参加を積極的に行う。地元での反応を見るのはもちろん、全国的に見て試作品が実際に市場に出回る可能性があるかを慎重に審議するために行う。その際、アンケート調査も行う。

4. 事業内容

「試行錯誤の中、行ってきたこと」

本事業の目的を達成するため、当初の事業計画をもとに次の事業を行った。

1) 委員会

① 実行委員会名簿（27名）

役職	氏 名	事業所等	備 考
委員長	井 本 宏	(株)豊利	商工会副会長
副委員長	森 下 敏 弘	(有)福正	観光部会長
委員	浅 野 久 雄	愛知県産業労働課長	
〃	山 本 晃 司	愛知県産業技術研究所	
〃	菰 田 敏 則	田原市商工観光課長	
〃	小久保 郁 夫	田原市商工観光課主幹	
〃	多田野 光 弘	愛知県商工会連合会	
〃	小笠原 幸 男	小笠原知三商店	商工会泉支部長

役職	氏 名	事業所等	備 考
委員	木 村 弥 富	(株)写真社やとみ	商工会福江支部長
〃	小久保 洋 一	(農)シーサイト`ファーム伊良湖	商工会岬支部長
〃	森 下 直 樹	(株)もりもとや	商業部会長
〃	稲 垣 和比古	伊良湖リゾートホテル龍宮之宿	観光部会
〃	上 村 純 士	(有)角上楼	観光部会
〃	渡 辺 正	花屋商店	観光部会
〃	彦 坂 正 己	はまゆう	観光部会
〃	野 呂 武 司	(株)伊良湖リゾート	観光部会
〃	鏑 木 雅 道	伊良湖ビューホテル	観光部会
〃	小久保 三 男	みなみ	観光部会
〃	高 橋 道 則	灯台茶屋	観光部会
〃	高 橋 ゆかり	灯台茶屋	観光部会
〃	朽 名 秀 子	漁業	漁業関係者
〃	渡 会 高 紀	渡会測量設計事務所	青年部長
〃	上 村 ひ さ	寿し兼	女性部長
〃	鈴 木 貞 子	わたや	女性部
〃	小久保 妙 子	魚澄	女性部
〃	今 村 まゆみ	専門家	
〃	団 田 芳 子	専門家	

②小委員会名簿(15名)

役職	氏 名	事業所名等	備 考
委員長	井 本 宏	(株)豊利	商工会副会長
副委員長	森 下 敏 弘	(有)福正	観光部会長
委員	稲 垣 和比古	伊良湖リゾートホテル龍宮之宿	観光部会副部会長
〃	上 村 純 士	(有)角上楼	観光部会副部会長
〃	渡 辺 正	はなや	観光部会副部会長
〃	森 下 直 樹	(株)もりもとや	商業部会長
〃	小久保 洋 一	(農)シーサイト`ファーム伊良湖	商工会岬支部長
〃	小久保 三 男	みなみ	観光部会
〃	鏑 木 雅 道	伊良湖ビューホテル	観光部会
〃	野 呂 武 司	(株)伊良湖リゾート	観光部会
〃	高 橋 道 則	灯台茶屋	観光部会
〃	高 橋 ゆかり	灯台茶屋	観光部会
〃	朽 名 秀 子	漁業	漁業関係
〃	今 村 まゆみ	専門家	
〃	団 田 芳 子	専門家	

※当初計画では、特産品開発委員会及び販路開拓委員会を設置する予定であったが、双方とも密な連携を図る必要があり、別組織としてメンバー構成をすることによる鈍重化が懸念されたため、小委員会として一つの組織として立ち上げた。

③開催経過

〈実行委員会〉 計 4 回開催

回	日 時	出席数	開催場所
1	平成19年 8 月10日 午後 2 時	1 5	渥美商工会館 第 2 会議室
2	平成19年 9 月18日 午後 2 時	2 3	〃
3	平成19年11月26日 午後 3 時	2 1	〃
4	平成20年 2 月14日 午後 3 時30分	1 5	田原市役所渥美支所402会議室

〈小委員会〉 計 1 0 回開催

回	日 時	出席数	開催場所
1	平成19年 6 月 1 日 午前10時	1 1	渥美商工会館 会長室
2	平成19年 6 月15日 午後 2 時	1 1	〃 第2会議室
	平成19年 6 月16日 午前10時	1 2	〃
3	平成19年 6 月29日 午後 2 時	1 6	〃
4	平成19年 8 月23日 午後 1 時	1 4	〃
5	平成19年 9 月12日 午前10時	1 3	渥美文化会館 料理研究室
6	平成19年 9 月26日 午後 2 時	1 0	渥美商工会館 第2会議室
7	平成19年10月 5 日 午後 2 時	1 7	渥美商工会館 第2会議室
8	平成19年10月22日 午後 2 時	1 2	〃
9	平成19年11月26日 午後 1 時30分	1 2	〃
10	平成20年 1 月19日 午後 2 時	1 3	田原市役所渥美支所201会議室

2) 調査研究

①魚貝類等の種類、成分、生菌調査

実際に渥美半島周辺の海(三河湾・太平洋)で、どのような魚貝類がどの時期にあがり、特産品としての価値がどれだけあるのか、また現在の観光事業として何があるのかを観光部会幹事にアンケートした。更に、今後の特産品としてのPRや健康促進に繋げるため、代表的な貝類の成分を調べた。

〈観光部会を中心とした観光アンケート〉

季節における特産のもの、又はその時季の観光等の目玉となりそうなものを記入下さい。

	特産品として	観光・イベント	通年豊富なもの
1月	ふぐ・かさご・キャベツ・トマト・小女子・平目・太刀魚・ホウボウ	菜の花畑・イチゴ狩り	近海物の魚類 大あさり
2月	ふぐ料理・あなご・小女子・キャベツ・トマト・平貝・ミル貝	菜の花畑・イチゴ狩り	渥美ポーク 田原牛
3月	タイ・ワカメ・あさり・カレー	初立池の桜・宮山の原生林の山・梅・潮干狩り・シデコブシ原生林・チューリップ	地鶏 玉子
4月	桜鯛・黒ダイ・アジ・サバ・太刀魚・マタカ・アイナメ・アユ子・白キス・あさり・カツオ	おんぞ祭り	太刀魚
5月	アジ・サバ・マタカ・白キス・鯛・赤ダイ・太刀魚・あさり・イカ・伊勢エビ		
6月	トウモロコシ・岩ガキ・鯛・スズキ・アジ・サバ・イカ・伊勢エビ・あさり	メロン狩り・ウミガメ産卵	
7月	岩ガキ・アジ・サバ・スズキ・キス・イカ	メロン狩り・トウモロコシ狩り・ウミガメ産卵・海水浴	
8月	岩ガキ・アジ・サバ・キス・イカ	メロン狩り・ウミガメ産卵・海水浴・夏まつり	
9月	イナダ・平目・スズキ・鯛・太刀魚・イカ・みかん・フグ他の地区より1ヶ月速い	トリアスロン・鷹の渡り	
10月	フグ・スズキ・アジ・サバ・平目・スズキ・鯛・太刀魚・イカ・みかん	みかん狩り・電照菊	
11月	フグ・スズキ・アジ・サバ・平目・スズキ・鯛・太刀魚・イカ・みかん		
12月	フグ・根魚・カサゴ・スズキ・コチ・アイナメ	キャベツ狩り・ブロッコリー	

〈豊川保健所田原支所へ貝類の成分依頼〉

食品名	重量 (g)	エネルギー k cal	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg
かき(養殖-生)	100	60	6.6	1.4	4.7	88	74	1.9	13.2
あわび(生)	100	73	12.7	0.3	4.0	20	54	1.5	0.7
あさり(生)	100	30	6.0	0.3	0.4	66	100	3.8	1.0
さざえ(生)	100	89	19.4	0.4	0.8	22	54	0.8	2.2
とこぶし(生)	100	84	16.0	0.4	3.0	24	55	1.8	1.4
とりがい(斧足-生)	100	86	12.9	0.3	6.9	19	43	2.9	1.6
ミル貝(水管-生)	100	82	18.3	0.4	0.3	55	75	3.3	1.0

食品名	重量 (g)	レチノール 当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン B12 μg	葉酸 μg	コレステロール mg	食塩 g
かき(養殖-生)	100	22	0.04	0.14	28.1	40	51	1.3
あわび(生)	100	1	0.10	0.09	0.4	22	97	0.8
あさり(生)	100	4	0.02	0.16	52.4	11	40	2.2
さざえ(生)	100	31	0.04	0.09	1.3	16	140	0.6
とこぶし(生)	100	5	0.15	0.14	3.2	24	150	0.7
とりがい(斧足-生)	100	0	0.16	0.06	10.1	18	22	0.3
ミル貝(水管-生)	100	0	0.00	0.14	9.1	13	36	0.8

今回のアンケート及び分析で、特に特産品開発に直接繋がっていただける内容のものは、拾い出すことができなかったが、今後渥美半島をPRしていく上で、必ず必要となってくる情報であると判断し、いつでも再開、継続できる形として残しておく。

＜愛知県産業技術研究所食品工業技術センターへあさりの押し寿司の分析を依頼した結果について(平成19年11月26日)＞

初発（製造後1日）	生菌類	$8.5 \times 10^2 / g$
1週間5℃保存後		$2.5 \times 10^3 / g$

送られてきた押し寿司は生菌数も少なく、1週間経過しても大きな増殖は見られず、微生物的には1週間の低温保存に耐えました。

しかし、低温でも増殖はしているので、高い温度で保存した場合は、当然増殖は速くなります。

しかし、ご飯のデンプンの老化により1週間保存したものは、味、食慾において劣化が見られました。

発酵技術室内で初発のについて、試食しましたが評判は良く、すべての人が美味しいと評価していました。美味しく安全に食べるためには、常温流通では、ほとんどの市販の押し寿司が消費期限が製造後2日に設定されています。これらのことから消費期限は製造後2日くらいが妥当であると思います。

この分析は、時期や保存環境により大きく左右されるであろうが、当初我々が予想していたものよりも、多少は保存に耐えることができると判断した。今後「渥美あさりの押し寿司」を全国的に売り出していくにあたり、非常に貴重な分析であった。

分析のために送ったあさりの押し寿司



3) 試作品開発

「焼き大あさり」を中心的存在として検討していく中で、もう一つ物足りなさを感じていた矢先、渥美でとれる貝を使ったいろいろな料理を作ってみよう、という声上がり、試作品開発の第一歩として、小委員会を兼ねた料理研究会を9月12日に開催した。



会議の様子



調理の様子



あさり海苔巻き・あさり寿司



大あさりうどん



大あさりかき揚げうどん



大あさり丼



定番焼き大あさり



大あさり寿司

様々な料理を作り、味をみて、検討をし、やはり焼き大あさりではイメージが弱い、として、渥美に古くからある郷土料理、「渥美あさりの押し寿司」を全国的にPRしていったらどうか、との意見が出て、貝づくし渥美を全面に打ち出す中、あさりの押し寿司を特産品開発として取り上げることに決定した。

「あさりの押し寿司」は昔は、このようなときに作られた。

お祝いごとのある前の晩。渥美のお母さんは、地のあさを1ケづつ剥き身にします。それを甘辛く炊いて、酢めしに載せて「あさりの押し寿司」を作ります。お祭りの日に、運動会に、お母さんが必ず手作りする、渥美の“ごつつお”です。



明治時代から使っていた寿司を押す道具。
今も現役のまま使われている。



底面

4) 協力店募集

渥美あさりの押し寿司を全面的にPRすることをうけて、地元関係事業所への協力店募集をかけた。募集内容については、「貝の料理を食べることができるお店」として募集。9月18日に説明会を開催し、結果29店舗の協力店でスタートを切ることとなった。

協力店一覧

No.	掲載店名	電話番号
1	お食事処 味路	38-0322
2	あつみ寿司	33-0788
3	磯路	38-0300
4	伊良湖ガーデンホテル	35-1500
5	伊良湖クリスタルポルト（岬亭）	35-6631
6	伊良湖ビューホテル	35-6111
7	伊良湖リゾートホテル龍宮之宿	35-6525
8	味はこころ 魚澄	35-6844
9	宇津江荘	37-0246
10	和味の宿 角上楼	32-1155
11	紺豊	35-6809
12	名物大あさり ジャスト	35-6035
13	寿し兼	32-0118
14	高瀬はまゆう	35-6744
15	魚と貝のうまい店 玉川	32-0234
16	長栄 伊良湖店	35-1711
17	灯台茶屋	35-6262
18	お食事処・民宿 呑海	35-1134
19	海老とすっぽんの岬宿 ニューいらご	35-6380
20	宴会・仕出し はなや	37-0112
21	民宿 彦坂はまゆう	35-1160
22	宴会・仕出し 福正	32-1128
23	ペンション伊良湖岬	35-1180
24	恋路ヶ浜 萬八屋	35-6969
25	お食事処 みなみ	35-6712
26	渥美の味処 むらかみ	37-1033
27	お食事処 めんくい亭	37-1800
28	料理・宴会・仕出し 森陸	32-0251
29	お料理 与加楼	32-0105

5) 広報関係

●貝ごよみ(パンフレット)作成

貝のPRとして、イラストタッチの貝ごよみを作成。渥美でとれる貝を9種類紹介。地元の方言を使った親しみやすいパンフレットで、簡単な地域紹介も入れた(24頁)。また、イベント等で気軽に配ることのできる、1枚チラシも作成。



あさりならよく知ってるって？ いやあ三河湾のあさりばぜんぜん違うじゃんね。
特に春の地あしりは身がボンボンで、殻が爆ぜるぐらい身が肥えとって、味も日本一だよ。
あさりが入ったみそ汁をこら辺じゃ「あさり汁」って呼ぶじゃんねえ。
ほかの貝が入ったらみそ汁なだけで、なんでもかー(笑)。
酒蒸しもいいけど佃煮もいいよ。これを酢のしに載せた押し寿司もあるよ。
昔からお祭りの日に渥美のお母さんがみんな作るこっつお(ごちそう)だよ。 ～漁師のおかみのヒデコさん

【あさり】三河湾は日本有数のあさりの本産地。太平洋から流れ込む豊後湾と、三つの河川の水が、渥美のあさり
を独特の旨味でいう「ボンボン」に仕立てる。春の地あしりは全国のファンに食卓に届けられるほどブランドとして知られている。
【料理法】みそ汁、酒蒸し、ボンゴレのほか、むき身を5～6センチ厚に刺して日干しにし、炙って食べる串あさりも人気。
あさりの佃煮の押し寿司は渥美の意からの家産の味。
【早漁祭】2月は菜の花まつり真っ最中、1～5月中旬いつでも取りも食べ放題。5月～6月にはアサリ祭りも開催スタート。



●のぼりの作成

協力店への店頭のぼりを作成。あくまでも貝づくしにこだわったデザインとして作った。



●貝づくしホームページ作成





home

shellfish

sale

shop

contacts

渥美貝特産品



渥美商工会では、あさり押し寿司のネット販売を予定しております。
渥美の新鮮な貝をふんだんに用いた、むかしと変わらない味の、あさりの押し寿司を皆様にお届けしたいと思えます。



渥美あさりの押し寿司

（しま） 日本一の貝の半島



押し寿司

あさりのひとつぶひとつぶに、渥美の塩もりがもっています。ポロポロとこぼしながら味わってください。

お祝いごとのある前の晩、渥美のお母さんは、地のあさを1ヶづつ刺き身にします。それを甘辛く炊いて、酢飯しにのせて「あさりの押し寿司」を作ります。お祭りの日に、運動会に、お母さんが必ず手作りする、渥美の「ごっつお」です。

Copyright (C) 2008 渥美商工会 All rights reserved
愛知県岡崎市古江町西ノ郷6番地4 〒441-3613
TEL:0531-33-0441 FAX:0531-34-3121

6) P R 活動(展示会・イベント・試食会)

「渥美あさりの押し寿司」を一つのコンセプトとして、「貝づくし渥美」を全国的に P R するための方法として、次の活動をした。

事業名	期間	会場	内 容
ニッポンいいもの再 発見秋2007出展	平成19年10月 10日～12日	東京ビッグサイト	渥美あさりの押し 寿司、焼き大あさ り、白ミル貝お造 りの試食及び貝類 の展示、渥美の P R
田原市民まつり	平成19年10月 28日	田原市はなの木広 場	渥美あさりの押し 寿司 P R
ニッポンいいもの再 発見春2008出展	平成20年 2 月 5 日～ 8 日	東京ビッグサイト	渥美あさりの押し 寿司試食会
菜の花まつり 協賛	平成20年 2 月 9 日～11日	伊良湖ガーデンホ テル前	渥美あさりの押し 寿司 P R
本事業最終報告会	平成20年 2 月 23日	渥美文化会館多目 的ホール(旧渥美 中央公民館)	門上武司先生基調 講演会、渥美あさ りの押し寿司及び あさり汁試食会、 貝の展示コーナー 、ぬり絵大会、 貝づくしクイズ他

〈ニッポンいいもの再発見秋2007出展〉

平成19年10月10日～12日の3日間、東京ビッグサイトに開催した。3日間で約3万人の集客があり、渥美のイメージを植え付ける絶好の機会であった。貝類を展示したため、興味を示す方が多かったようである。特に、「大あさり」「白ミル貝」「平貝」などはインパクトが強く、試食と併せて話題性はあったと思われる。

反省点として、会場に来られる方の客層についての理解が浅く、バイヤーの方への対応が不十分であったことである。あさりの押し寿司や貝類全般について非常に興味深くされている方がいたが、販売予定や商品発送について全く打ち合わせができておらず、多少消化不良気味の出展であった。しかし、あさりの押し寿司としての初めての P R としては、アンケートも170ほどとることでき、今後の参考となるべく成果は上げられたと思う。



<田原市民まつり>

平成19年10月28日、田原市民まつりに参加。

渥美あさりの押し寿司PR及び貝づくし渥美PRに徹した。地元(実際には隣町であるが)であることのプレッシャーもあったが、穏やかなまま終了。



<ニッポンいいものの再発見春2008出展>

平成20年2月5日～8日の4日間、東京ビッグサイトにて開催。4日間で10万人を超える来場者数であり、客層も様々であった。バイヤーからの問い合わせ

も多数あり、とりあえず名刺交換にて対応。今後、商品化への目途が立ち次第、連絡をすることとした。アンケートについては８２８件とることができ、前回をはるかに上回る成果があった。



〈菜の花まつり協賛〉

毎年１月～３月に開催されている地元のイベントに参加。夏の海水浴客を上回る観光者数であった。



〈最終報告会〉(貝まつり)

平成２０年２月２３日、渥美文化会館(旧中央公民館)にて開催。本事業の締めくくりとして、地元住民及び事業者を対象として開催。新聞折り込みによる開催通知配布であったため、どれほどの方が来られるか全くわからない中開催したが、基調講演会には約１００名の方が聴講に来られた。

●基調講演会

料理雑誌「あまから手帖」編集主幹・株式会社ジオード代表取締役門上武司先生を大阪からお招きし開催。渥美への何度か来られたことのある先生が、渥美は貝の半島（しま）としてがんばって行ってほしい、と聴講者に今回の報告会の最大の目的である、「貝づくし渥美」について、ご講演いただいた。既に「渥美あさりの押し寿司」を食され、地元特産品としてヒットする予感がある、と言われ、今後の商品化への励みとなった。



●その他のイベント

渥美あさりの押し寿司及びあさり汁試食会、貝の展示コーナー、ぬり絵大会、貝づくしクイズを開催。



5. 今後の取り組み

「今からがスタートです」

～貝づくし あつみ！～ 食べて、見て……あつみ新ブランド展開事業
この事業名でスタートし、何とか「貝づくし渥美」のきっかけを作ることができた。料理勉強会やコンテスト等、過去に行ってきた様々な取り組みではできなかった事、不可能ではないか、と思いこんでいた全国展開。今回の事業で、「いけるんじゃないか！」と認識するところまできた。次のステップは、地元事業所や住民が一体となって、渥美という地域を盛り上げようとする気持ちを作っていくこと、そして早期商品開発及び販路開拓。渥美から発信される「貝づくし」「渥美あさりの押し寿司」を待っている人がいることがわかった今、進む方向は決まった。今後は「貝づくし委員会(仮称)」を発足し、次の事項を進めていく。

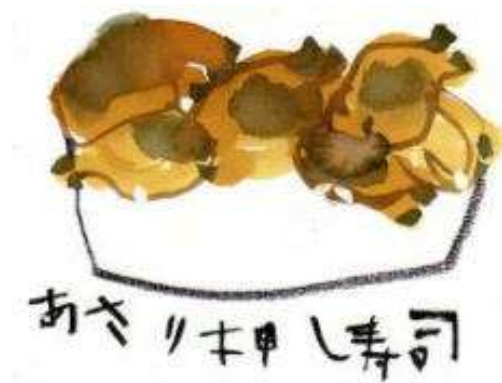
- ◆協力店の意識確認
- ◆観光客への対応強化
- ◆新規協力店の参画
- ◆商品開発が進む中での業者の選定
- ◆価格決定(地元販売及び外部販売)
- ◆ネット販売の対応

・
・
・

最終報告会で聴講いただいた住民の方、約100名の前で以下の約束をした。

「この補助事業は単年度ですが、本事業で行ってきたこと全てが継続的事业です。貝づくし渥美を全国にPRすることをここにお約束いたします。今からがスタートです。」

参 考 資 料



地域の魅力 全国に展開

経産省支援プロジェクト

東三河の案件採択

経産省中小企業庁は9日、地域の資源を生かした新商品開発や観光資源の開発など、地域の魅力の全国展開を目指す取り組みを支援する「地域資源の全国展開プロジェクト」の今年度支援プロジェクト233件を発表した。東三河地域では、豊橋商工会議所を中心に11市町村が共同連携して、映画やテレビなどの撮影を誘致する「東三河ロケ応援団」（仮称）など「地域資源の有効活用」事業や、瀬美商工会が瀬美半島の大アサリの全国ブランド化を図る「貝づくし あつみ」事業が採択された。

（杉浦文夫）

11市町村連携でロケ誘致 渥美の大アサリブランド化

中小企業庁経営支援課が昨年度からスタートした「地域資源の全国展開プロジェクト」。今年度も日本商工会議所、全国商工会連合会を通じて7月から募集を開始。日商・全国連の一次審査、民間有識者による二次

審査を経て、商工会議所分府、商工会、豊橋商工会議所が応募した、「地域資源の

有効活用」情報発信と「食べて、見て、あつみ新ブランド展開自

田の助成金が7千500万

や豊勝地、歴史的な建造物や文化遺産を、東三河11市町村の行政、商工会議所・商工会・観光関連企業が協力して映画やテレビ、コマ・シナリオに活用してもらおうと積極的に誘致、支援を図るもの。また、瀬美商工会の「貝づくし あつみ」

端、伊豆湖の「大アサリ」（通称）と呼ばれるウチムラサキガイはこれまで、焼いて食

べるだけで、他の利用

法は考えられてこなか

ったが、今回、特産品

化を一つのコンセプト

に、さまざまな調理法

や利用法を含めて、観

光資源として全国にプ

Rする。瀬美半島の知

名度アップで、十数年前

より盛況している観光

客を呼び戻す狙いだ。

9日、東京の山本明彦

代議士事務所から東愛

知新聞社に入った連絡

によれば、今年度の西華

奨励採択で各約800万

円の助成金が7千500万



発行所：豊橋市新栄町高瀬62番地
〒441-8666 南陽私書箱8号
東愛知新聞社
TEL 0532-32-3111
FAX 0532-32-3737

東日新聞

TONICHI
NEWS

「東三河口ヶ応援団」など2件採択

経済産業省

経済産業省は9日、「地域資源」全国展開プロジェクトの支援プロジェクト233件を決定。

うち東三河口で2件採択された。山本明彦事務所か

ら連絡があった。1つは、豊橋商工会議所が提出した「東三河口ヶ応援団」の立ち上げに

関する事業名「地域資源の有効活用」情報発信と

補助申請額768万円。もう1つは、渥美商工会が提出した事業名「貝づくし あつみく食べてみて」あつみ新ブランド展開事業。大アサリなど特産の「貝」を観光資源に全国PR。800万円。

観光客に好評

「渥美貝ごよみ」 商工会が冊子発行



渥美半島で採れる豊富な種類の貝を紹介した「渥美貝ごよみ」

アサリや岩ガキ、本ミル貝など渥美半島で採れる豊富な種類の貝類を紹介した小冊子「渥美貝ごよみ」が、観光客の人気を呼んでいる。

渥美商工会(渡会一昭会長)が作製した同冊子は、全国商工会連合会が行う「全国農産物振興事業」の指定を受け、半島の特産品を全国に広くPRするため1万部を作製した。20ヶ組みで、見開きごとに半島で採れる

9種類の貝を和風の素材なイラストで紹介。貝の特徴をはじめ料理方法や旬の時期なども記されている。巻末には、これらの貝の料理が味わえる場所として、同商工会加盟の食堂や旅館29店舗を記載した。同冊子は記載店の店頭で置かれ、観光客などに無料配布されている。

同商工会は、この特産品の貝類のPRのため、昨年10月に続き2月にも東京ビッグサイトで開かれる同連合会のイベント「ニッポンいいもの再発見」に参加する予定。渥美地区で30年ほど前まで

祭りなどの際に多くの家庭で作られていた「アサリの押し寿司(すし)」の試食会を開いて「貝どころ」渥美半島をアピールする。

また、現在田原市内で開催中の渥美半島菜の花まつりの会場でも、2月9日、10日、11日にこの寿司と同冊子でPR活動を行う予定だ。



温かいもてなしとアサリ

渥美半島菜の花まつり 特産品を販売「青空市場」

田原市内で開催中の「渥美半島菜の花まつり」で9日、アサリ汁の無料サービスや渥美半島の特産品を販売する「青空市場」が開かれた。11日まで。

メイン会場の伊良湖ガーデンホテル前の菜の花畑には、無料のアサリ汁を配布するコーナ―や、渥美半島の新鮮野菜や花、特産品を販売するテントが並んだ。3連休初日の同日は、天候は曇りながらも雨が雪に変わる厳しい寒さ。しかし、観光バスで訪れた団体客など、あさり汁で温かいもてなしに笑顔の観光客

どは、地元観光関係者から受けるアサリ汁の温かいもてなしに、「ありがたい」と笑顔。できたてで熱々の汁をすすって体を温めていた。

田原市商工会は、アサリせんべいなど自ら開発した特産品、渥美商工会は、豊富な種類の貝が採れる半島をPRしようと、アサリの押し寿司(すし)を販売した。10日は奥三河観光協議会がシン鍋や足湯をサービス、鳥羽観光協会のサザエや干物など海産物販売も同日まで。同まつり期間中、天候が良ければ菜の花畑に入っ

ての写真撮影や菜の花狩り(5本100円)も楽しめる。

渥美半島産の貝 消費拡大をPR

あす渥美商工会

田原市の渥美商工会(渡会一昭会長)は二十三日、渥美半島産の貝の消費拡大をPRする催しを同市古田町の渥美中央公民館で開く。

午前十一時からのフリードコラムニスト門上武司さん(五〇)＝大阪市＝の基調講演をはじめ、アサリを使った押しずしとみそ汁の試食、子ども対象の塗り絵大会、クイズ、アサリのつかみ捕りなどを行う。入場無料。

渥美半島の沿岸にはア



サリ、タイラギ、アオヤギ、カキなど十五種の食用貝が生息している。渥美商工会はこれらの食

用化推進策を提案、全国商工会連合会の本年度全国展開支援事業として国から八百万円の補助金を受けた。

これまで、貝類を紹介するパンフレット「渥美貝ごよみ」＝写真＝を一

万部作製して地元飲食・宿泊関係二十九店や、公共スペースに置いた。各地でアサリの押しずしのPRなどにも取り組ん

地元産アサリPR

渥美商工会が「貝まつり」



来場者にアサリのみそ汁などを振る舞って貝の半島をPR

田原市の渥美商工会(渡会二昭会長)は23日、アサリなど渥美半島産の貝類を地元住民にPRする「貝まつり」を渥美中

央公民館で開いた。同商工会は全国商工会連合会が行う「全国展開支援事業」にアサリのしょうゆ煮付けを酢飯に乗せ

た「アサリの押し寿司(ずし)」を地元の名物として提案、今年度の助成を受けてPR活動を展開した。この寿司は、渥美

地区で30年ほど前まで祭りなどの際に多くの家庭で作られていたもの。同日行われた同事業の報告会では、昨年10月と今年2月に東京で開かれた各地の名産品イベントでのPRの様子を映像で紹介。多くの喜容から好感を得たことで、今後も委員会組織を立ち上げて独自に事業を継続していくことを発表した。基調講演では、フードコラムニスト・門上武司氏が名産品PRについての考え方を話した。取材で年間のべ1000軒の飲食店を訪ね、全国各地の料理人などと交流を持つ同氏は「まず自分の地元をよく知り、ほかの地域を研究、交流する中で

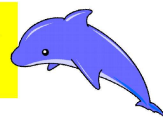
価値を再評価することが重要だ」と語った。来場者には、アサリのみそ汁、押し寿司を振る舞い、昔ながらの地元の味をあらためてPRした。

地元飲食店関係へのアンケート



貝料理アンケート

食べて・見て・・・貝づくし あつみ！



回収枚数 50

①あなたのお店の地区をお聞かせ下さい。

地区名	1. 泉	2. 福江	3. 中山	4. 小中山	5. 伊良湖	6. 堀切	7. 小塩津	8. 和地	9. その他 赤羽根	9. その他 保美	9. その他 田原市
回答数	3	5	1	4	16	4	0	2	1	2	1

②お店に貝類を使ったメニューはありますか？

回答数 37

内容	回答数	割合
1. ある	27	73.0%
2. ない	10	27.0%

③人気メニューベスト3をご記入下さい

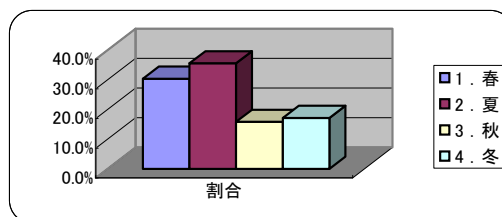
使用する貝	料理名	回答数
大あさり	焼き大あさり	15
あさり	酒むし	6
あさり	あさり汁	5
平貝	刺身	5
大あさり	あさりフライ	5
サザエ	つば焼き	4
大あさり	大あさり定食	3
カキ	カキフライ	3
大あさり	大あさりグラタン	2
アワビ	刺身	2
本ミル貝	刺身	2
岩ガキ	生ガキ	2
白ミル貝	ミル貝刺身	2
あさり	あさり釜飯	1
アワビ	アワビステーキ	1
岩カキ	岩カキ定食	1
大あさり	大あさり丼	1
本ミル貝	お造り	1
アワビ	おどり焼き	1
大あさり	酒むし焼	1
岩ガキ	刺身	1

使用する貝	料理名	回答数
たいらぎ	刺身	1
ミル貝	刺身盛り合わせ	1
たいらぎ	すし	1
とり貝	すし	1
大あさり	天ぷら	1
小大あさり	バター焼き	1
粒あさり	花岬御膳	1
平貝	平貝磯辺焼き	1
岩ガキ	フライ	1
真ガキ	フライ	1
ホタテ	ほたてラーメン	1
ニシ貝	みそあえ	1
アワビ	蒸し焼	1
岩カキ	焼きカキ	1
カキ	焼きカキ	1
大あさり	ラーメン	1
岩カキ	無記名	3
大あさり	無記名	2
平貝	無記名	1
ミル貝	無記名	1

④貝料理が多く注文される季節は？（複数回答）

回答数 76

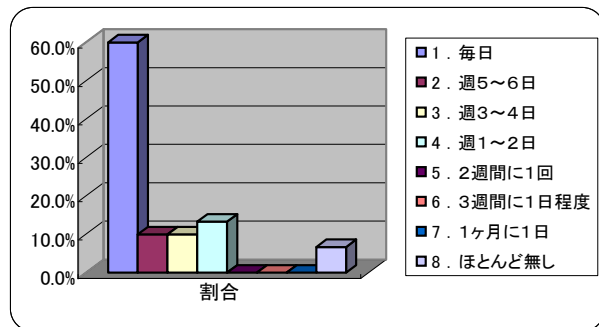
内容	回答数	割合
1. 春	23	30.3%
2. 夏	27	35.5%
3. 秋	12	15.8%
4. 冬	13	17.1%
5. 季節限定	1	1.3%



⑤貝料理は、どの頻度で注文がありますか？

回答数 30

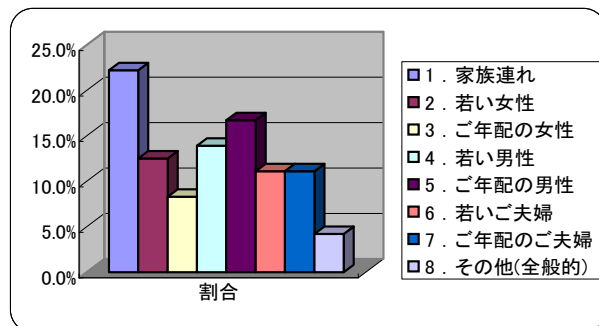
内容	回答数	割合
1. 毎日	18	60.0%
2. 週5～6日	3	10.0%
3. 週3～4日	3	10.0%
4. 週1～2日	4	13.3%
5. 2週間に1回	0	0.0%
6. 3週間に1日程度	0	0.0%
7. 1ヶ月に1日	0	0.0%
8. ほとんど無し	2	6.7%



⑥貝料理を注文する客層は？(複数回答)

回答数 72

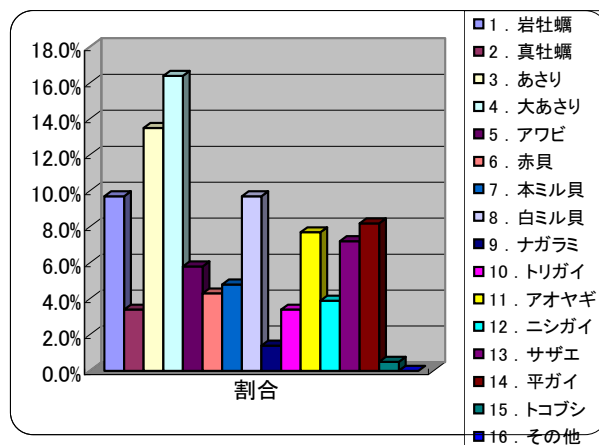
内容	回答数	割合
1. 家族連れ	16	22.2%
2. 若い女性	9	12.5%
3. ご年配の女性	6	8.3%
4. 若い男性	10	13.9%
5. ご年配の男性	12	16.7%
6. 若いご夫婦	8	11.1%
7. ご年配のご夫婦	8	11.1%
8. その他(全般的)	3	4.2%



⑦あなたが調理しやすい貝は何ですか？次の中から選んで下さい。(複数回答)

回答数 207

内容	回答数	割合
1. 岩牡蠣	20	9.7%
2. 真牡蠣	7	3.4%
3. あさり	28	13.5%
4. 大あさり	34	16.4%
5. アワビ	12	5.8%
6. 赤貝	9	4.3%
7. 本ミル貝	10	4.8%
8. 白ミル貝	20	9.7%
9. ナガラミ	3	1.4%
10. トリガイ	7	3.4%
11. アオヤギ	16	7.7%
12. ニシガイ	8	3.9%
13. サザエ	15	7.2%
14. 平ガイ	17	8.2%
15. トコブシ	1	0.5%
16. その他	0	0.0%



⑧観光客に是非食べてもらいたい貝とメニュー（調理法）を教えてください。

貝	メニュー（調理法）	回答数
あさり	酒むし	2
あさり	みそ汁	2
あさり	あさり御飯	1
あさり	あさり天ぷら	1
あさり	あさりのかき揚げ	1
あさり	あさりの炊き込み御飯	1
あさり	釜飯	1
あさり	フライ	1
あさり	ワケギと味噌あえ	1
大あさり	焼き大あさり	9
大あさり	フライ	2
大あさり	グラタン	1
大あさり	酒むし	1
大あさり	天ぷら	1
アワビ	アワビステーキ（2時間ほど蒸し、バター焼きにしてソースを醤油、バルサミコレモンにて仕上げる）	2
ニシ	ニシとわけぎ味噌あえ	1
平貝	バター焼き	1
本ミル	刺身	1
ミル貝	刺身	1
無記入	刺身	2
無記入	貝のどて井	1
無記入	炭焼き	1

⑨渥美の奥様たちに家庭で作ってもらいたい貝料理レシピ（漁師料理など）を教えてください。

貝料理名	レシピ	回答数
アオヤギ炊き込みご飯	炊き込みご飯	1
あさり炊き込みご飯	炊き込みご飯	1
あさり御飯		1
あさりのかき揚げ		1
あさりのみそ汁		1
大あさりグラタン		1
大あさり酒蒸し		1
大あさりの酢味噌		1
大あさりバター炒め	味は、塩とこしょう	1
大あさりフライ		2
焼き大あさり		1
貝の和えもの		2
かき揚げ		1
カキご飯		1
さしみ		1
白ミル貝の和風サラダ	白ミル貝をイカ刺しのように切り、米水につける。季節の野菜と一緒に洗ってサルに上げて器に盛り和風ドレッシングでどうぞ。	1
炊き込みご飯		1
浜焼き	小さく切って、バターで炒め、味噌あえ	1
フライ		2
混ぜご飯		1
ムニエル		1
無記名	ニシガイをゆでて、こんぶと煮る。（醤油とだしと酒でうす味にする）	1

⑩大あさりは、どんなレシピで食べるのが一番おいしいですか？

内容	回答数
焼き大あさり（従来のしょうゆ、酒ベースに焼いたもの）	20
浜で焼くのが一番おいしい。	1
大あさりフライ	9
天ぷら（かき揚げ）	4
大あさりとタマネギのかき揚げ	1
焼きあさをフードプロセッサーでカットし、小麦粉、タマネギのみじん切りと合わせ、油であげて食べる	1
天ぷら	1
味噌でどて煮	2
貝の湯ふぐいで生姜かわさびで食べる	1
生姜だまり（ゆでる）	1
酒蒸し（小さいのであれば）	1
炊き込みご飯	1
混ぜご飯	1
醤油、酒、同割のタレ	1
しょう油と砂糖で煮る	1
井物	1
煮る	1
バター炒め	1
味噌を付けて食べる	1
キノコ類とタマネギ	1

地元一般消費者へのアンケート

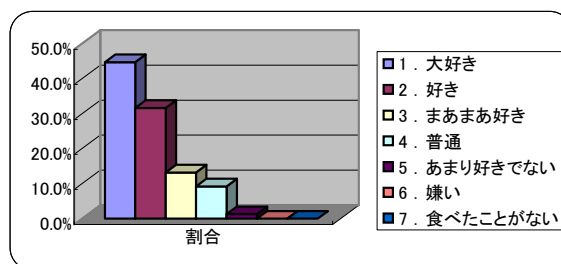


回収枚数 76

①貝類（の食事）はお好きですか？

回答数 76

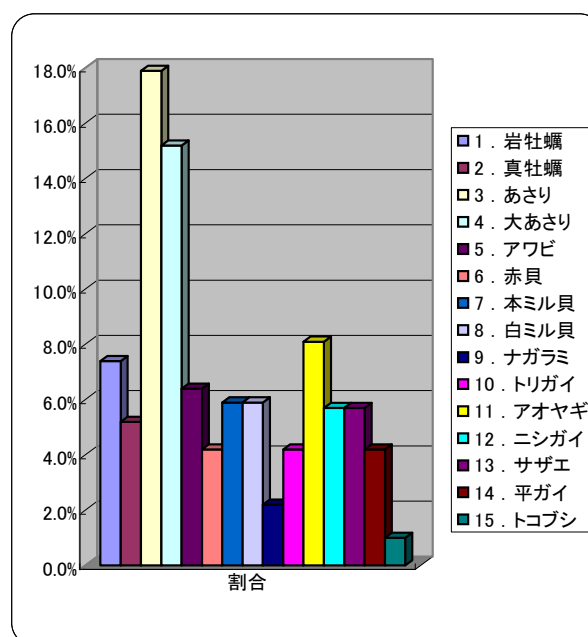
内容	回答数	割合
1. 大好き	34	44.7%
2. 好き	24	31.6%
3. まあまあ好き	10	13.2%
4. 普通	7	9.2%
5. あまり好きでない	1	1.3%
6. 嫌い	0	0.0%
7. 食べたことがない	0	0.0%



②好きな貝類は何ですか？（複数回答）

回答数 407

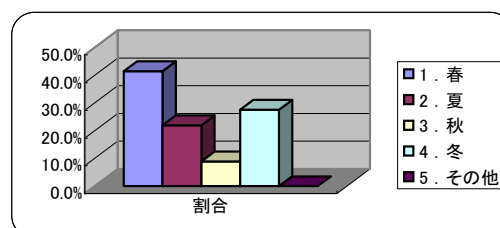
内容	回答数	割合
1. 岩牡蠣	30	7.4%
2. 真牡蠣	21	5.2%
3. あさり	73	17.9%
4. 大あさり	62	15.2%
5. アワビ	26	6.4%
6. 赤貝	17	4.2%
7. 本ミル貝	24	5.9%
8. 白ミル貝	24	5.9%
9. ナガラミ	9	2.2%
10. トリガイ	17	4.2%
11. アオヤギ	33	8.1%
12. ニシガイ	23	5.7%
13. サザエ	23	5.7%
14. 平ガイ	17	4.2%
15. トコブシ	4	1.0%
16. その他（ホタテ）	1	0.2%
17. その他（かめの手）	1	0.2%
18. その他（しじみ）	2	0.5%



③貝類を多く食べる季節は？（複数回答）

回答数 123

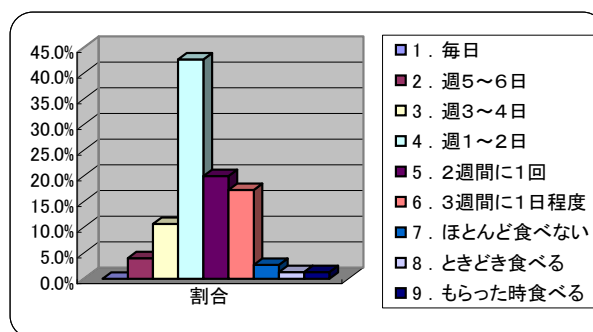
内容	回答数	割合
1. 春	51	41.5%
2. 夏	27	22.0%
3. 秋	11	8.9%
4. 冬	34	27.6%
5. その他	0	0.0%



④貝類をどの頻度で食べていますか？

回答数 75

内容	回答数	割合
1. 毎日	0	0.0%
2. 週5～6日	3	4.0%
3. 週3～4日	8	10.7%
4. 週1～2日	32	42.7%
5. 2週間に1回	15	20.0%
6. 3週間に1日程度	13	17.3%
7. ほとんど食べない	2	2.7%
8. ときどき食べる	1	1.3%
9. もらった時食べる	1	1.3%



⑤あなたの好きな貝料理は、どのような調理方法ですか？（複数回答）

貝名前	調理方法							合計
	刺身	焼きもの	煮物	蒸しもの	汁もの	無回答	その他	
アオヤギ	16	7	5	6	0	1		35
赤貝	7	0	0	0	0	0		7
あさり	0	2	2	30	59	3	ぬた 1	97
アワビ	9	3	0	1	0	0		13
大あさり	0	40	4	7	0	0	揚げ物 4・天ぷら 1	56
粒あさり	0	0	0	1	1	0		2
岩ガキ	12	5	2	0	0	0		19
カキ	5	5	2	1	1	0	揚げ物 8・酢の物 1・なべ 2	25
真カキ	0	0	1	0	0	0		1
かめの手	0	0	0	1	0	0		1
サザエ	3	9	0	0	0	0		12
しじみ	0	0	0	0	2	0		2
白ミル貝	15	3	0	0	0	0		18
本ミル貝	9	0	0	0	1	0		10
ミル貝	3	0	0	0	0	0		3
トコブシ	0	0	1	0	0	0		1
とり貝	6	0	0	0	0	0	酢味噌 1・天ぷら 1	8
ナガラミ	0	0	0	2	0	0		2
ニシガイ	2	2	2	2	0	1	和え物 2	11
平貝	9	3	0	0	0	0	酢味噌 1・天ぷら 1	14
ホタテ	2	0	0	0	0	0		2

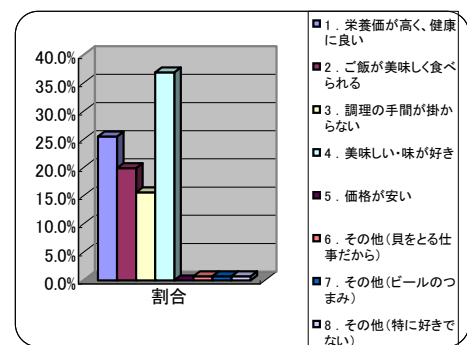
⑥ご家庭で食べられる貝料理で一番好きな料理は何ですか？

使用する貝	レシピ	回答数
アオヤギ	お寿司にしたり、湯でふぐいて、そのまま生姜醤油で	1
アオヤギ	酒蒸し	1
アオヤギ	刺身	2
あさり	酒蒸し	21
あさり	刺身	1
あさり	スパゲティ	3
あさり	ちらし寿司	1
あさり	煮物	1
あさり	フライ	1
あさり	ボンゴレ	2
あさり	混ぜご飯	1
あさり	汁もの	22
大あさり	和え物	1
大あさり	大あさりの天ぷら	1
大あさり	酒蒸し	1
大あさり	塩、こしょうをして小麦粉、卵、パン粉をつけ油で揚	1
大あさり	汁もの	1
大あさり	天ぷら	3
大あさり	煮つけ	1
大あさり	煮物	2
大あさり	バーバーキュー	1
大あさり	バター炒め	2
大あさり	フライ	3
大あさり	混ぜご飯	2
大あさり	むきあせりと野菜のかき揚げ	1
大あさり	焼き	3
カキ	カキ井	1
カキ	カキフライ	5
カキ	酢みそ	1
カキ	鍋	1
カキ	レンジで4分くらいあたためて食べる	1
岩ガキ	刺身	1
白ミル	刺身	1
平貝	バター焼き	1
ミル貝	お造り	1
赤貝	刺身	1

⑦貝料理が好きな理由は何ですか？（複数回答）

回答数 141

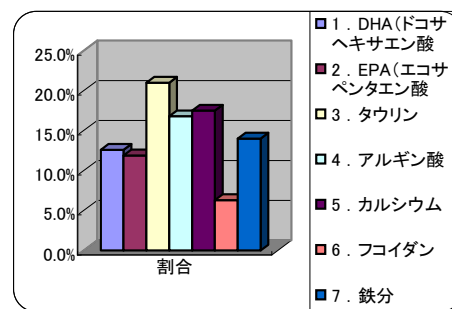
内容	回答数	割合
1. 栄養価が高く、健康に良い	36	25.5%
2. ご飯が美味しく食べられる	28	19.9%
3. 調理の手間が掛からない	22	15.6%
4. 美味しい・味が好き	52	36.9%
5. 価格が安い	0	0.0%
6. その他（貝をとる仕事だから）	1	0.7%
7. その他（ビールのつまみ）	1	0.7%
8. その他（特に好きでない）	1	0.7%



⑧魚介類に含まれる成分で、関心をもっているものを次の中から選んで下さい。（複数回答）

回答数 143

内容	回答数	割合
1. 脳や神経組織の発達につながるDHA（ドコサヘキサエン酸）	18	12.6%
2. 血栓の予防や治療に役立つEPA（エコサペンタエン酸）	17	11.9%
3. 肝機能改善や視力の維持につながるタウリン	30	21.0%
4. コレステロールの低下作用があるアルギン酸	24	16.8%
5. 骨の形成に役立つカルシウム	25	17.5%
6. ガン細胞の増殖を抑制するとされるフコイダン	9	6.3%
7. 貧血や皮膚疾病の防止が期待できる鉄分	20	14.0%
8. その他	0	0.0%



⑨貝料理を食べるなら、どの店のどんなメニューがお薦めですか？

お薦めの店	メニュー	回答数
玉川	あさり汁	8
玉川	ニシの酢みそ	4
玉川	あさり	3
玉川	無記入	3
灯台茶屋	焼き大あさり	3
ジャスト	焼き大あさり	2
砂場	酒蒸し	2
玉川	焼き大あさり	2
玉川	あさりフライ	2
玉川	カキフライ	2
灯台茶屋	岩ガキ生	2
灯台茶屋	岩ガキ焼き	2
灯台茶屋	無記入	2
とこはる	岩ガキ生	2
みなみ	大あさり	2
伊良湖	大あさり	1
伊良湖亭	大あさり	1
伊良湖の恋路が浜の売店	焼き大あさり	1
伊良湖ビューホテル	あさりの酒蒸し	1
伊良湖ビューホテル	あさりのみそ汁	1
縁八	あさりの酒蒸し	1
縁八	カキフライ	1
十軒茶屋	焼き大あさり	1
玉川	大あさりフライ	1
玉川	定食	1
灯台茶屋	大あさり定食	1
灯台茶屋	貝料理	1
灯台茶屋	カキ定食	1
灯台茶屋	浜焼き	1
灯台茶屋	刺身	1
呑海	あさり定食	1
呑海	岩ガキ	1
福正	大あさり焼き	1
萬八屋	あさりのフライ	1

お薦めの店	メニュー	回答数
みなみ	カキフライ	1
みなみ	生ガキ	1
みの家	ニシガイの酢味噌和え	1
美好	カキフライ	1
むらかみ	あさりのみそ汁	1
むらかみ	大あさり定食	1
むらかみ	無記入	1
与加楼	生ガキ	1
角上楼	アワビスターキ	1
角上楼	大あさり焼き	1
あさり屋	無記入	1
ひろ風	無記入	1
店名無し	サザエの刺身	1

ニッポンいいもの再発見秋2007でのアンケート(平成19年10月10日～12日)

10/10～12グルメ&ダイニングスタイルショー秋2007 アンケート集計結果

①試食品の感想

	焼き大あさり	あさりの押し寿司	白ミルの刺身
おいしい	57	66	61
まあまあ	1	4	4
ふつう	0	1	0
あまり	1	2	2
まずい	1	0	0

↓

寿司でなくて、どんぶりでもOK

* 押し寿司のみ質問・・・6個入りでいくらなら妥当だと思うか？

値段	回答数	値段	回答数	値段	回答数
300円	5	500円	16	800円	5
380円	2	500～600円	4	900円	2
398円	2	550～650円	1	1,000円	8
400円	5	600円	8	800～1,000円	1
400～500円	1	650円	1	1,000～1,200円	1
480円	2	680円	3	1,200円	1
498円	1	700円	2	1,500円	1
		600～800円	1		
		700～900円	1		

②食卓に貝類が出るのは？

内容	回答数
ほとんど毎日	0
週3日前後	16
週1日	51
2週間に1日	30
月に1日	40
2ヵ月に1日	1
半年に1日	1
食べない	37

→

食べる貝の種類では、

・あさりの味噌汁

・しじみ汁

・サザエ

・ホタテ

・牡蠣 と意見が多かった

食べない理由として、

・寿司屋で食べる

・妻がきらい

ニッポンいいもの再発見春2008でのアンケート(平成20年2月5日～8日))

あさりの押し寿司アンケート

回答数 828

今までにあさりの押し寿司を食べたことが

ある	ない	無回答
64	720	44

試食してみても



味は？

すごくおいしい	おいしい	ふつう	あまり	まずい	無回答
284	467	72	4	0	1

味の濃さは？

かなり濃い	濃い	ちょうど良い	薄い	かなり薄い	無回答
6	112	649	56	2	3

香りは？

かなり濃い	濃い	ちょうど良い	薄い	かなり薄い	無回答
4	53	565	184	7	15

あさりの量は？

かなり多い	多い	ちょうど良い	少ない	かなり少ない	無回答
13	71	583	157	0	4

価格について

(ディスプレイ品を見て)いくらなら妥当だと思いますか？

300円	380円	400円	450円	480円	
8	1	7	2	5	
500円	550円	580円	598円		
64	1	7	1		
600円	630円	650円	680円	690円	
45	2	4	3	1	
700円	735円	750円	780円	790円	
50	2	6	6	1	
800円	840円	850円	870円	880円	
119	3	11	1	5	
900円	950円	980円	1000円	1050円	
18	1	11	140	2	
1100円	1200円	1260円	1280円		
5	69	1	1		
1300円	1350円	1500円	1600円	1800円	
11	1	47	3	7	
2000円	2100円	3000円	3200円	無回答	
17	2	1	1	105	
500円～600円	500円～800円	500円～1000円	600円～800円	650円～1000円	
2	1	2	2	1	
700円～800円	700円～900円	700円～1000円	800円～900円	800円～1000円	800円～1200円
3	1	1	2	7	1
870円～1000円	900円～1000円	1000円～1200円	1000円～1500円	1200円～1500円	1200円～1800円
1	1	2	1	1	1

平均934円

また食べてみたいとおもいますか？

はい	いいえ	どちらでもない	無回答
734	6	56	32

その他ご意見をお聞かせ下さい。

おいしいものなので、どんどん売ってもらいたい

駅弁にしてほしい

デパートにだして下さい。

関西にもアピールして下さい

商品化待ってます

早く東京市場に出して下さい。

駅弁フェアで出てくると楽しみ

旅行の道連れに持参したい。量も手頃です

駅や地元のコンビニを中心に展開すると良い

駅弁とかで売れそうで良い

頑張ってください

珍しいので、やり方しだいで売れると思います

スーパーで気軽に販売してください

おいかったです

ワサビ醤油につけて食べたい

あさがかわいい(小さい)

思った以上に美味でした

だしが出ていておいしかった。

あっさりして美味しかった。

体に良さそう。お酢が強めですが、酸っぱい味が好きなので、おいしかったです

具の量に、満足します

見た目がきれいです。私の実家が知多半島なので、お祭りで良く食べました。錦糸卵や澱粉などが乗ってます

スーパーで国産あさりの産地といえば、愛知なので今、外国産の問題がある中、少し高くてもアピールできると思う。

珍しくて美味しかった

酸味が効いていて良かった

デザインがかわいくていいですね

お酢が少しきいていてGood

深川井とせりあってほしい

関東の味にはこの味付けがいい

とても食べやすい。初めてで、とてもいい感じです

包装がいい

あさりのおいしさが再発見です

酢が効いていて、とてもあっさりしていて良い。臭みがなくおいしいです

あさりを使ったアイデアはとても良い

上に乗っている卵や菜の花、椎茸が彩りよく、しかもミョウガがさっぱりと口直しをしてくれそう

珍しい。

やさしい味だと思いました

さっぱりしていて良かった

出しがきいて、臭くない

手間がかかるもので、健康にいいもの。でもなかなか食べられない。

甘過ぎなくて調度いい。土産で売っていたら買いたい

自宅では、これだけのあさを剥くのは難しいから、売れるのでは

さっぱりしていて食べやすかった

ごまが良かった

あさりの味がとても良かった

美味しいあさりなので、無くならないように三河湾の保全に力を入れて下さい

あさがいっぱい美味しかった

生姜の味がきいていて美味しかった

味が濃いめの方が受けそうです

貝の押し寿司の風流がうれしい

伊良湖の大あさが好きです

豊橋に住んだことがあるので懐かしいです。三河湾では良い魚貝類が採れるのですが「良い料理」が無いので色々考えて下さい。ちくわだけでなく、もっと素材の味のするものを

シーズンによって貝の大きさが変わるのはどうなのかな？

弁当とかでもいい。ワッパ飯タイプの方が食べやすいかも

中に挟み込めば食べにくいのでは・・・

もっとあさを乗せてほしい

ミウガを効かせて、アクセントを加えると更においしいでしょうね！

1500円大きさからは高い。でも美味しいのであさを1割減で1200円～1300円

あさがボソボソして食べにくいので、工夫が必要かも

パッケージのオリジナリティがあった方がいい。他の押し寿司とそっくり

あさが落ちて、食べづらい。どうやら1口サイズが良い

あさが、もう少し存在感あるといいと思います。

ご飯の量に対して、あさが少なく感じてしまう。もう少しご飯を少なめにしてもいいと思う。酢飯の加減はとても良いと思う

ご飯が多くて、あさりの歯ごたえが減ってしまうので、ご飯の量のバランスを検討した方が良い

あさを半分で二種の味にして、バリエーションがあればいいかな

すし酢が効きすぎているため、あさりの味がわからない。バランスを考えて

もう少し大きめのあさりで

もう少しあさりの味がしてほしい(歯ごたえ)

あさが、バラバラ落ちない様な工夫を

ラベルは手書き風が良いのでは？

彩り(みどり)を少し加えてはいかがでしょうか

切った時にあさがバラバラになるので、もう少し大きいあさりを使っていただければいいな。(大あさりとか)

ミウガを細く切って全体にあればより味が引き立つと思う

おしんこ付きがいい

少し生姜をいれてみては。蒲郡でも作っている。
色をもう少し艶やかに
切り分けやすくなっていると良いと思う。おいしかったです
ポロポロ落ちて食べにくい。お弁当にするなら箱に入れてほしい。空弁にしてはどうか？2段にして
食べてる途中でバラつかない工夫を
もうひとつ味にインパクトがあった方が特徴が出る気がする
あさがポロポロするので、上に一枚昆布とかがあると食べやすいかも
もっと小さなパッケージがあってもいいかも
パッケージの「あさりの押し寿司」の”あさり”を強調せよ
押し寿司の場合、あさがバラバラ落ちるのは良くないので、酢飯にあさりの煮汁を少し加えて
シャリの味自体を一体化、及び昆布×的に押さえ込んでポロポロしない方が良い
ツマは別にした方が良い
ちょっと濃い
ちょっと味が濃いかもしれません
あさりの味が薄い
あさりの香りが少ない
あさり感が少し高ければ、歯ごたえが、少し足りない感じがします。
貝をもう少し多く、やや甘みが強いと思う
砂抜きがキッチリできていること
味付けを少し濃いめに
貝の殻が入っていた
おいしいので、また食べてみたいが、ポロポロ落ちることがちょっと難
あいしいがあさがパラパラ落ちてきて食べにくい
酢飯よりあさりの味が強くないとだめ
ボリュームがほしいかも
もう少し貝の味が濃くてもいいかも
味と見栄え、もう少し工夫ほしい
切りにくそうなので切れていればいいですね
酢が効きすぎてあさりの味が消える
もう少しあさりの味がほしい
あさりより生姜の甘酸っぱさが少し勝っていると思う
ご飯が少し多い
少し生姜の味がきつい
あさがすごく小さい
砂が気になった
あまりあさりの味がしませんでした。
大きいあさりで
やや地味か？
甘さ過ぎる
あさりの量が少ない

あさりの味がもう少し強くても

あさりの粒を大きく

あさが全然分からなくて残念。おいしい酢飯という印象

あさとシャリの味がケンカしている

酢飯の味が強く、あさりの香りが消されてしまっている

おいしいけど、特にインパクトがない

ごま風味が良いが、ちょっと強すぎ？

あさりの新鮮さ。又は佃の味がどちらか強い方が良い

あさりの味より酢飯の味が勝っている感じがするので、あさりの味を引き出すと良い

あさりのおいしさがイマイチ分からなかった。ご飯のお酢が強すぎるようです

日持ちがしない

酢が効きすぎな感じ

酢が強い。貝の味がもっとほしい。

あさりの量に対して酢飯の味が勝ってる気がします

あさりの味がしない。酢飯の味しかない

寿司飯が少々酢がきつい気がしました。あさり煮は大変おいしく思いました

寿司飯が少しやわらかい。もう少し固く

香味がもう少し欲しい

酢が少し強い

寿司飯の味＞あさりになっているかも。あさがもう少し強くでもいいかも。でも珍しくおいしかったです

ちょっとだけ酢がきつかった

あさりの押し寿司アンケート

回答数 46

今までにあさりの押し寿司を食べたことが

ある	ない	無回答
17	26	3

試食してみて



味は？

すごくおいしい	おいしい	ふつう	あまり	まずい	無回答
17	20	9	0	0	0

味の濃さは？

かなり濃い	濃い	ちょうど良い	薄い	かなり薄い	無回答
0	2	37	7	0	0

香りは？

かなり濃い	濃い	ちょうど良い	薄い	かなり薄い	無回答
1	4	32	8	0	1

あさりの量は？

かなり多い	多い	ちょうど良い	少ない	かなり少ない	無回答
1	2	30	12	1	0

価格について

(ディスプレイ品を見て)いくらなら妥当だと思いますか？

200円	300円	350円	420円	500円	600円
3	4	1	1	13	3
630円	650円	700円	750円	800円	1000円
1	1	3	1	6	2

平均559円

また食べてみたいとおもいますか？

はい	いいえ	どちらでもない	無回答
42	0	1	3

その他ご意見をお聞かせ下さい。

もう少し、甘辛くしても良いと思います。

あさり汁の無料試食会はいろいろなイベントの集客に良いと思う。

小さい子から大人まで、おいしく食べられそうです。

アサリガナマグサイ

酢が少しきつめ(懐かしい味ではありますが…)今はもう少しマイルドな方が良いと思います。

パッケージにアイデアを！キャラクターも必要かと

期間限定品にしたらどうかな

紅ショウガが入っていて良かった

あさりをもう少し味をしっかりした方が生臭みもとれて良いと思う。

今後、各店で大々的に売り出してほしい

青じそを使ったり、もう少しみどりがあるといいなと思う

アオヤギがのってるかと思った