



KESENUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

「内閣府復興支援型地域社会雇用創造事業「SEEDx 地域未来塾」採択プロジェクト」
一般社団法人気仙沼仕事創出プロジェクト

2013年4月 気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

2013年4月21日、「気仙沼フードマイスター講座」の「プレ講座」を開催

気仙沼仕事創出プロジェクトにて企画をしております「気仙沼フードマイスター講座」の「プレ講座」を東京都目黒区にあります大岡山東住区センター料理学習室にて開催しました。「気仙沼フードマイスター講座」は近々、気仙沼の高校生を対象に開催予定ですが、まずは東京のローターアクトによるリハーサルです。内容は、①マーケティング論講義、②グループワークによる気仙沼の水産加工品を使ったレシピ作り、③各グループのレシピ発表・試食でした。

使用した水産加工品は気仙沼市唐桑町の水産加工会社「有限会社カトー」の「イカの串ぼっぽ」、「寒干しさんま」、「刻みわかめ」、「さんまハンバーグ」です。各グループにて一つの水産加工品を絞り、ターゲットである「小さな子どもを抱える核家族」、「オシャレなイタリア料理店」、「一人暮らしのOL」、「共働きの夫婦」にマッチするレシピを考案し、料理をしてもらいました。

それぞれのターゲットに沿って、「イカの串ぼっぽバーガー」、「野菜たっぷりイカの串ぼっぽホイル焼き」、「さんまのバルサミコ酢風味焼き」、「さんまりゾット」、「わかめチャーハン」、「わかめのおにぎり」、「わかめのカルパッチョ」、「さんまハンバーグのネバネバ丼」、「さんまのつみれ鍋」を作りました。

料理されたメニューはどのグループのものも、味も見た目も非常にレベルの高いものとなりました。また、若い人たちが集まり、気仙沼の水産加工品を使ったさまざまなアイデアを出し合うことで、東京圏の消費者も料理しやすく食べやすいレシピを考案することができました。

今回のプレ講座では東京のローターアクトを主な対象に行いましたが、実際に気仙沼の高校生と交流をしながら行うことができれば、気仙沼の高校生にも、みんなで料理を行うことの楽しさを体験しながら、気仙沼の水産加工業についても学ぶことができる良い機会とすることができます。また、マーケティングにおける情報収集・分析、顧客ニーズの把握、商品開発、プロモーションなどのビジネス的なスキルを学ぶことは、水産加工業の付加価値向上だけでなく、地域の活性化に貢献できる人材や次世代を担うリーダーの育成のためにもなると実感しました。



2013年4月27日～28日、中目黒村マルシェにて気仙沼の水産加工品の販売ボランティア

気仙沼仕事創出プロジェクトのメンバーにて中目黒村マルシェへ出店している気仙沼の水産加工品の販売ボランティアを行いました。中目黒村マルシェは毎月最終の土曜日、日曜日に開催されており、販売ボランティアは本年1月から毎月行っています。ボランティアは東京荒川ロータリークラブの会員が主体となっています。

この販売サポートのことを聞きつけて、沖縄からお越しの方もいらっしゃいました。また、お客様とのコミュニケーションの中で、気仙沼の水産加工品へのご意見、ご要望を収集して、今後の商品改善、開発に役立てるようにしています。



2013年4月3日、「気仙沼を食す会準備会」(東上野/そば酒房 蕎麦しん)

気仙沼仕事創出プロジェクトによる「気仙沼を食す会」の準備会(2回目)を東上野の「そば酒房 蕎麦しん」にて行いました。蕎麦しんでは、当プロジェクトにてサポートしている気仙沼市唐桑町の水産加工会社「有限会社カトー」の「さんまの開き」と「いかの一夜干し」をメニュー入れてくださっています。こちらは東京浅草中央ロータリークラブにサポートをいただいています。

今回の気仙沼を食す会は気仙沼の水産加工品と地酒のマッチングをテーマとしますので、気仙沼の地酒、角星の「大吟醸 喜祥」と「純米酒 船尾灯」をいただきました。同じ酒蔵なわけですが、「大吟醸」と「純米酒」ですと飲み口がかなり異なるのに驚きました。

「大吟醸」はお刺身に、「純米酒」は「さんまの開き」にとってもマッチし、美味でした。

