



KESENNUMA
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7月 気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

2013年7月14日、「気仙沼水産加工品アレンジレシピ考案会」開催（ときわ台／かね福）

気仙沼仕事創出プロジェクトは東武東上線ときわ台南口にありますが「田舎家 かね福」にて、気仙沼水産加工品のアレンジレシピ考案会を開催しました。気仙沼市唐桑町の水産加工会社「有限会社カトー」の、いかの一夜干し、串ぼっぼ、あなごの塩焼きなどの水産加工品を使用してアレンジレシピのアイデアを出して、実際に調理、試食を行いました。

「有限会社カトー」の水産加工品はそのままでももちろん美味しいのですが、家庭にて何度も召し上がっていただくために、ひと手間工夫のアレンジをするレシピが必要と考えています。

アレンジレシピとして、いか串ぼっぼバター焼き、あなごの梅しそ巻き、ゆずさんまオムレツ、さんまバーグおろしポン酢、さんまの旨煮丼、いかの一夜干しとナス炒め、いか串ぼっぼタコスソース味、いかの一夜干しソーメンチャンプルなどを考案しました。



2013年7月25日、「気仙沼を食す会 第4回」開催（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」の第3回を東上野の「そば酒房 蕎麦しん」にて行いました。今回はロータリアン以外の社会人グループのメンバーとローターアクトという取り合わせでした。とても盛り上がるとともに、社会人グループのメンバーへ、ローターアクトやロータリーについて知ってもらう機会にもなりました。

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。今回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した。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。また、社会人グループのメンバーには「有限会社カトー」の「水産加工品セット」も購入いただきました。



2013年7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ーアクトクラブの会員が主体となって行っています。

今回は販売ボランティアらにて、どの時間帯のどの年代のお客様とお話しをして、それがいかに購買につながったかの集計も行いました。これにより、どの商品がどの時間帯に、そして、どの年代のお客様に購入いただいたかを見える化するのと同時に、共有することができました。商品の包装やそのストーリー、そしてその価格がどのようにお客様の購入につながるかを検討する良い材料になります。

また、早稲田大学のボランティアチームや嘉悦大学の地域活性チームもお手伝いに来ていました

