

平成20年11月9日

# 地産地消 米沢伝統食のPR大作戦

～ 優食御膳いざ出陣、守食の巻きでござる～

メンバー：房間 修一，小関 奈津子，岡戸 祐介

## 1. はじめに

米沢には‘食’の『A(りんご) B(牛肉)、C(鯉)』があり、観光客へのPRが推進されている。また米沢に住む住民も、米沢のABCを日常生活で季節の味として楽しんでいる。しかし、食のABCは米沢の名物として分類され伝統食の一部にしか過ぎない。

米沢を十二分に満喫してもらうために、米沢市民が日常生活で食している家庭料理を知ってもらい、上杉文化が米沢に根付かせた味を是非味わってもらいたいと考えた。

さらに、NHK大河ドラマ「天地人」による効果で、“米沢”への観光客が増加するとともに、HPでの検索も増加すると考えられる。そこで、私たち“食グループ”は米沢の家庭料理で昔から食されている伝統食を中心としたPRができないかと考えた。

## 2. 米沢の伝統食の調査

広く市民に呼びかけ、これこそ究極の伝統食を募集するなど調査をする。

## 3. キーワード

### \* 今も根付く家庭料理(伝統食)

家庭で受け継がれている料理が、実は何百年前から食べられていた・どんなときに食べてきたのか等を知ることにより、子に伝える大切さを考えたい。また、食している物から地域の住民性を感じてもらいたい。

### \* 手作り感

米沢市に住む人々が、素人ながらも進んで郷土をPRして行こうと奮闘する姿勢と意気込みを「手作り」という方法で表現したい。また、観光用ではない住んでいる人々からの情報源として信頼を得たい。

### \* 情報交換

情報提供者と観光客、情報提供者と住民、情報提供者と などの相互のみの情報交換ではなく、観光客と住民、住民と住民などチャット式の情報交換ができる場を提供したい。

### \*食のコミュニティ

「食」をテーマとして集まってきた人々が、お互いにアイデアを提供しあい、食材の用途を広げる場を提供したい。

### \*米沢の食の安全性（公開・維持）

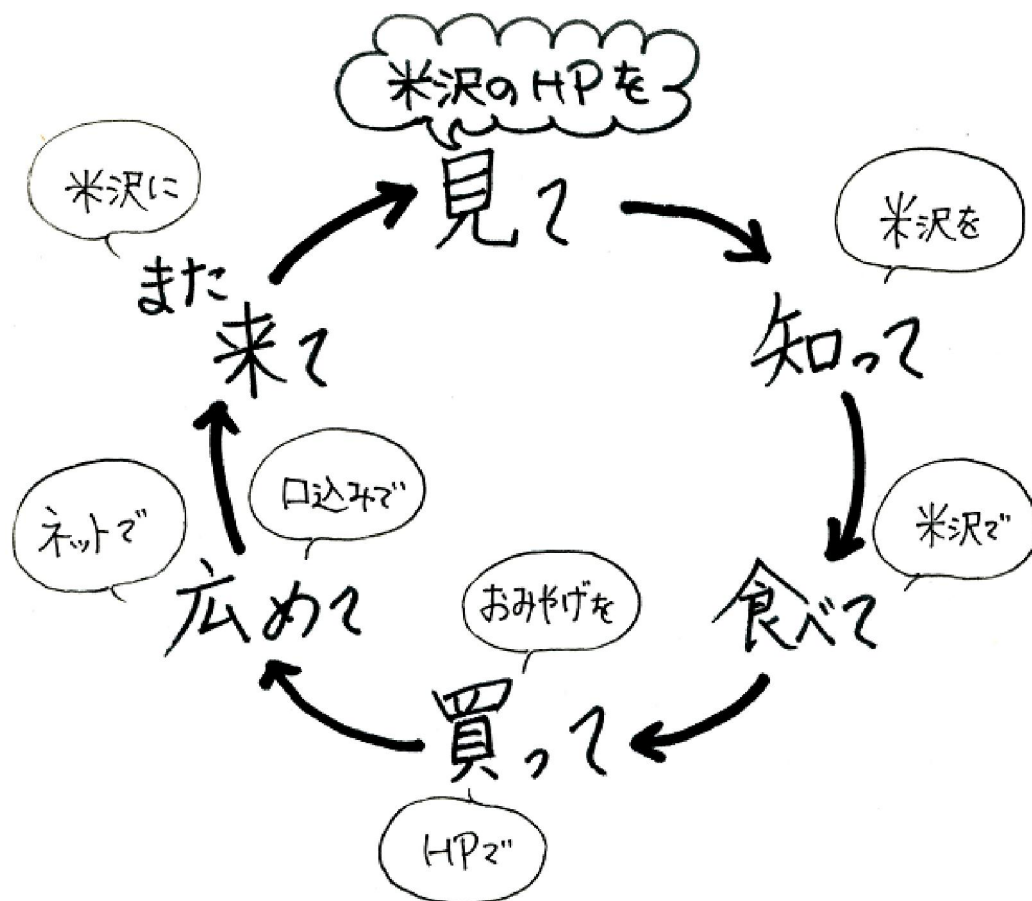
生産者や消費者の情報を公開することで、食の安全性を維持するだけでなく、生産技術の向上や食材の需要と供給の割合を把握できる場を提供したい。また、地産地消へこだわることと米沢独自の生產品の消費拡大につなげたい。

## 4.“HP”作成の提言

米沢の伝統食を広く県内および県外に紹介する方法としてウェブサイトによる紹介方法がある。インターネット利用者層のニーズに合わせたページを作成することで観光客だけでなく、ほかの地域へひろめることができる。

## 5.イメージ

HPによる効果を下の図に示す。



## 6. アイディア満載

HPの立ち上げにともない、インターネット利用者層のニーズにあわせたページを開設することで、観光客だけでなく、地域住民同士の情報交換の場としても提供できると考える。また、観光客が調べるために利用するだけでなく、他の地域へ広める手段として利用することも可能であると考え。さらに、様々な地域・人々からのアクセスが可能のため、インターネットでのショッピングができればリピーターの確保に繋がると考える。

### 住民の情報交換

- ・おばあちゃん(おじいちゃん)の知恵袋
- ・おすすめ節約料理
- ・一押し!びくうま料理
- ・e t c

### 観光客への情報提供

- ・米沢への親近感
- ・“食べてみたい” 未知の味への期待感
- ・情報発信の手段
- ・リピーターの獲得
- ・e t c

## 7. 今後の課題

### 更新 \*米沢で生産されている野菜等の収穫情報

- ・「守りたい野菜」をアンケートの実施
- ・農業体験者募集
- ・畑への出資者を募集

### \*生産者からのコメント

### \*新たな食べ方の提供

- ・「びくうまコンテスト」の開催

一年間の“拍手”(投稿・書き込み)が一番多いアイディア提供者に賞品の贈呈。

五年経過後、五品のメニューをもとに手作りの店を開店。

### リンクの充実

### 管理者の確保

などを提言したい。