## 日本の食。魅力再発見



今週号は山口県萩市の

6地域の地

、主人公の名前を付け

「ふみ弁当

### 萩 地

001年にオープンした。同

が少なかったり魚価が低迷し 時に漁業者の収入増加を図る ロジェクト」がスタートした。 ため、市と漁協などが連携し、 「萩の地魚、もったいないプ

メニューや加工品の開発など

の農林水産大臣賞を獲得し

店やスーパーへのPR活動、



萩の地魚を使った

加工品の-

# 新 取 たな

年間250種ほどの魚が水揚

水産関係者らは1999 「ふるさと萩食品協同組

山口県萩市は「歴史のまち

「地魚の宝

たりなどの理由で市場に流涌

しない「雑魚」も多かった。 水産物の消費拡大を図るな

種の魚を選定。このうち、ま プロジェクトでは、対象17 れていた白身魚の「ヒメジ」 ずは地元で「金太郎」と呼ば

を設立。組合が運営する

なシェフが参画、加工品が口 開発につながった。熊谷喜ら 氏や奥田政行氏といった著名 「世界に通用する究極のお土

産」に選定されるなど、取組

以上が味を競う。

「歴史」を目当てに訪れる

それまでの1・5~2倍に跳

う、萩の取組は今後も続く。 からも魅力を訴求できるよ 観光客に対し、「食」の分野

でomotenashi@bwt.jtb.jp

の食でおもてなしデスク(J

TBコーポレートセールス霞 >関第一事業部内) (6737) 9273

参加無料。申し込みは、日本

①萩の地魚

⑤新鮮な魚がそろう萩し

ヒントにメニューや加工品の その後、西欧風や郷土食を は、地元魚介類を前面に出し 3軒を併設している。市内に 地魚が並び、それらを活用し た飲食店や旅館・ホテル40軒 た料理を提供するレストラン とともに『萩の魚』も前面に いしいものは?』と問われる ことが多かった。今後は歴中 光協会次長)の椙本学さんは 萩しーまーとでは、新鮮な

とは「地産地消優良活動表彰 れ、2010年に萩しーま 元終了の予定だったが、延長 にんに盛り込み、観光客らの ノマ終了に併せて12月末で販 これらの取組は高く評価さ

の可能性も出てきた。

### (全国4 カ原で開催)

産省が制定した「ディスカバ

J萩食品協同組合が、

【札幌会場】12月9日(水)

TKP札幌ビジネスセンタ 赤レンガ前(はまなす)

※JR札幌駅 徒歩5分

【大阪会場】11月24日(火) |コンベンション北梅田. T. C (507)

※JR大阪駅 徒歩5分

組地域/2地域より

食をテーマにした観光地域 (パネルディスカッション) KP東京駅前カンファレンス

センター(ホール9A) ※JR東京駅 徒歩1分

【福岡会場】11月26日(木) TKPガーデンシティ博多

アネックス ※JR博多駅 徒歩5分

第三部・事例紹介とパネルデ 田崎真也氏(国際ソムリエ協 の重要性について 光振興の取組について スカッション (事例紹介)「食を活用」 地域食材を使ったメニュー 旅のコンテンツとしての食 一部・地域食材について 部·基調講演





田崎 真也氏