

つるし柿トランスミッション

角野 暉斗、吉ノ菌 百咲、西岡 晴菜

■活動内容

南越前町特産品である「つるし柿」の魅力を町外へも伝えるべく、歴史や特徴、ストーリーなどを伝えるオリジナル販促ツールの作成からはじめ、南越前町出身のシェフ協力のもと、つるし柿を使用した家庭でも簡単に作れるレシピを作成し、東京にあるアンテナショップや南越前町の道の駅山海里に設置・配布することで、従来「そのまま食べるもの」として認識が強かったつるし柿を「料理の材料」としても活用できる点を様々な場所でPRした。現在では東京で福井に関連する飲食店に つるし柿の使用を促す販路拡大のための取組も実施している。

1. つるし柿を材料として活用したフランス料理のレシピ開発

南越前町出身の野村将吾氏（フレンチ酒場「nanoru namonai」シェフ）に依頼し、料理のソース、前菜、サラダの三品のレシピを開発

2. レシピ集の作成

上記1. で開発したレシピを基に、A4三つ折りのレシピ集を作成。町のホームページに掲載したほか、都内の福井県アンテナショップで地元の日本酒「雪きらら」を購入した方に対してレシピ集を配布してもらえるよう依頼

3. 店内POPの作成

つるし柿商品の販売促進に向けて、A5版のレシピ集への誘導POPを作成し、町役場の協力のもと、道の駅山海里および今庄駅構内の観光協会の販売所に設置

4. 都内料理店へのアプローチ

都内の「福井県」に関連した料理店4店に対し、レシピ集と合わせ、つるし柿をメニューに使っていただけないかDMにて依頼。うち1店から「サンプル依頼」があり、つるし柿2個をサンプルとして送付

■町との関わり

5月 つるし柿のレシピ開発のため、南越前町出身の野村シェフの元へ訪問

8月9日～10日 南越前町現地訪問
・今庄特産柿振興会の組合長である赤星氏にヒアリング
・Daisanに宿泊
・南越前町役場で町長に活動予定を報告
・道の駅山海里を視察

1月20日 都内のLittle Japanにて「南越前ナイト」を開催し、野村シェフに「つるし柿」を使用した料理を提供いただく

2月 杉休の三浦会長に、道の駅および今庄観光協会にあるつるし柿売り場近くに、A5版販促ツールを設置することについて承諾いただく

「雪きらら」の製造元である畠山酒造の畠山氏に、レシピ集への「雪きらら」掲載およびアンテナショップでの「雪きらら」購入者へのレシピ集配布について承諾いただく

■情報発信・共有

①野村シェフとレシピ集の作成

東京のアンテナショップへのレシピ集配布依頼や、道の駅山海里および今庄観光協会にレシピ集が取得可能な販促ツールの設置、南越前町HPにてレシピ集を掲載した。実際にレシピ集を見た人からもプラスの意見を貰うことができた。

②同郷会の実施

つるし柿を使用した料理を提供し、そのまま食べるつるし柿ではなく、素材としてのつるし柿を参加者に楽しんでもらった。

■成果（変化）

「南越前町まちみらいチャレンジ」を通じて実際に南越前町を訪れたり、地域の方々と交流したりする中で地域の方の温かさに触れ、自分たちにとって「南越前町」という地域が大切な場所となった。活動の中で「つるし柿」の魅力や歴史、生産者の想いを知り、販路の問題から都心部の人にこの魅力が伝わりきれない状態に歯がゆさを感じた。しかし、南越前町の関係者様をはじめ、シェフの協力や同郷会の開催により、少しでも多くの人に魅力や想いを伝える機会を作ることができた。実際にレシピ集を作成し今庄観光協会に置かせていただいた際にはレシピにお褒めのお言葉をいただいたことから私たちの目標としていた「つるし柿を単なる食材ではなく汎用性高い材料に」という思いを実現できたと感じた。来年度は今年度思うように進まなかったつるし柿の首都圏での販路拡大に全力で取り組んでいくとともに、今後もゼミ生一同、継続的に南越前の方々と関わり続けることで特産品や関係人口についてだけでなく地域が抱える課題に対してアプローチしたい。

■活動に関する写真等

【南越前町訪問(8月9日、10日)】

▼今庄特産柿振興会訪問



▼Daisan宿泊



▼役場訪問



【活動1.レシピの開発】

▼野村シェフ訪問



▼つるし柿とナッツのクリームチーズ和え



▼地鶏のローストつるし柿とマスタードのソースとつるし柿とチーズのサラダ



【活動2.レシピ集の作成】

▼レシピ(表)



▼レシピ(裏)



【活動3.店内POPの作成】

▼POP(A5版)



▼道の駅山海里



▼今庄観光協会

