

北海道農政事務所

担当者名：函館統計・情報センター
連絡先：0138-26-4611

1 事例の分類

- (1) 行動計画の項目に基づいた分類：③地産地消の推進の取組
- (2) 集中重点事項に基づいた分類：

2 事例の取組名及び取組主体

取組名：浜に伝わる名物料理で地産地消に一役
取組主体：渡島支庁水産課（北海道・函館市）

3 取組の背景

現在、消費者の魚離れが進んでいる中、渡島支庁水産課では、道南の漁業地域に存在する市民も知らない埋もれた魚料理を広めることで、渡島の食と観光の連携を図り、市民、観光客双方に地場産水産物をPRする取組を企画した。

4 取組の具体的内容

同課では、地場産水産物の地産地消を推進するための取組の一環として、渡島地区漁協女性部を対象に「知られざる各浜の珍しい料理」や「地元食材を使用した創作料理」をテーマに、「浜のかあさん料理コンテスト」を20年1月に開催した。

同コンテストには12地区の漁協女性部から、各地区の食材を生かした創作料理20品が出展され、一般公募者5名を含む15名の審査員により審査が行われた。

最優秀賞には福島吉岡漁協女性部が出品した、ホッケのすり身にスルメ・昆布等を加え甘酢あんをかけた、盛付け・味付けともに素晴らしい一品「海のなかまたち」が選出された。その他には「昆布ゼリーとウニゼリー」、「ナガヅカかぼの蒲焼きどん井」、「海苔つくだとアワビの佃煮」が優秀賞に、「サメのともあえ」、「どんこ（えぞいそあいなめ）のすり身汁」が特別賞に、それぞれ選出された。

5 取組の具体的効果

料理コンテストの入賞作品は、今後レシピを渡島支庁のHPで紹介したり、市内のホテルなどにメニュー化を依頼するなど、地元食材のPRとして一定の効果が期待できる。

6 今後の展開方向

本取組は予算、開催時期・場所等が限られた中での開催であった。19年度は同支庁が主体となり取り組んできたが、20年度以降は民間団体等に継承していく。

また、今後も地元食材を活用し、地域の観光業界と一体となった取組を行い、消費拡大につなげていく。

7 取組に係る問題点と解決策

特になし。



コンテストに出品された、各種メニュー



コンテスト審査会の様子



最優秀賞に輝いた「海のかまたち」