

「どんぶり街道」の活動で、地産地消による地域の活性化を！

どんぶり街道 どん井おいでん委員会 委員長

かみや こうじ
神谷 幸治氏(愛知県田原市)

神谷さんは、田原市や商工会等からの『地産地消による地域の活性化』の呼びかけに応じ、地元の食材を使用したどんぶりで地産地消を目指す『どんぶり街道』を発案し、『どんぶり街道 どん井おいでん委員会』を立ち上げ、委員長として、企画・運営の中核を担っています。

『どんぶり街道』の取組は平成19年に10店でスタートし、3度リニューアルをして渥美半島全域に広げました。今年度は43店にて43種類の丼を新たにスタートさせ、スタンプラリーを実施して多くのリピーターを獲得し、地産地消による地域活性化と田原市の観光に貢献しています。



<神谷 幸治さんからの最近の活動報告です>

イベント等における活動のPR

平成23年よりスタートした、全国各地の地域の食材等を生かした丼を通じて、相互の発展と食文化の継承及び地域経済の活性化を目的とした「全国丼サミット」に参加し、小田原及び新潟において、どんぶり街道の店を出店しました。

平成24年10月には、愛媛県宇和島市で開催された「全国丼サミット2012」において、どんぶり街道の店を出店(メニューは「渥美半島しらす天井」を提供)し、どんぶり街道の取組や、田原市の観光をPRしました。

その他、「田原市民まつり」を始めとする地元のイベントにも参加し、どんぶり街道の活動について、アピールしました。また、「どんぶり街道委員長」としてテレビ等のメディア出演を積極的に行い、どんぶり街道と地域の食材、田原市の観光をアピールしました。



宇和島での出店



あなご丼の説明をする神谷氏

「どんぶり街道」の活動を通じて食育を行う

地元中学校にて『渥美半島どんぶり街道の秘密を探ろう』『どんぶり街道の活動は、地産地消による地域の活性化の要因である』などをテーマに講演を行いました。

また、豊橋市こども未来館ココニコにて『地元ご当地グルメを作ろう』のテーマに、小学生を対象とした調理講習会を実施しました。『プロの仕事人から職業の楽しさや苦労話などを聞きながら働くことの大切さを学ぶ』をテーマとし、渥美半島の特産品である大あさりを使った料理「大あさりカツ丼」の調理実習を指導しました。



調理実習指導の様子

地元特産品を使った新商品の開発及びPR

東三河農林水産事務所田原農業改良普及課主催の『地元農産物を活用した加工品・料理コンテスト』の審査員として参加しました。また、第2回目の同コンテストにおいて地元主婦が考案した、田原市特産の冬キャベツを使用した、じゃがいもを使わないコロッケ『キャベコロ』を商品化しました。どんぶり街道と同様にこの商品の知名度を田原市全域に広げつつ、田原市特産の冬キャベツの消費拡大につなげていきたいと思っています。

2月17日に名古屋栄の久屋広場にて開催される『あいちグルメまるごと食べ隊フェスタ』にJA愛知みなみ、田原市観光課、田原市商工会とともに参加します。当日は、ゆるキャラ『きゃべぞう』と共にキャベコロを販売するとともに、PRを行っていきます。



キャベコロ

仕事人のプロフィール

約20年間、飲食店(グリル華)を営業する傍ら、野菜作りを行い、その際取れたての野菜の美味しさを発見する。その野菜を自店で使用することとなり、現在では約1000坪を耕作し、店の年間使用量の半分をしている。

また、地域の野菜・肉・魚など地域の特産品を多く使用し、おいしさをアピールすることで、観光客の誘致につながるとともに、地元生産者の励みと販売促進につながると考え、「どんぶり街道」をはじめとする、地産地消活動を推進している。

【実績】

どんぶりおいでん委員会委員長、田原市料理組合組合長、
いいともあいち加盟店に参加、どんぶり街道について発表、
「地元農産物を活用した加工品・料理コンテスト」講師及び審査員
全国丼サミット(小田原、新潟、宇和島)参加、田原市観光ビューロ役員