

講演「ブリたれカツ誕生までの秘話と今後の展望」における質問と回答

講演後、國分氏にセミナー参加者の質問にお答えいただきました。概要は以下のとおりです。

質 問	回 答
これまで「ブリかつ」を食べる機会を逃していました。いま、どこかで食べることはできますか。	ホームページで「函館ブリたれカツ」と検索していただくと、いま食べることができる飲食店の情報を紹介している。
今後、もし協力が得られれば、もっと活動が広がりそうな業種の方はいますか。	今後はもっとブリを獲っている漁業者とコミュニケーションをとっていきたい。また、商品開発の技術がある函館の加工業者とも協力していきたいと考えている。
函館のブリ節を使った「函館ブリ節ラーメン」は、いつ販売されますか。	早ければ来年 6 月くらいに製品化して食べていただければと考えており、今後、ホームページ、ツイッター及びフェイスブックで情報発信していく予定である。
今後、道南の農産物を使った地域振興の取り組みはお考えですか。	特に事業等を依頼されているわけではないが、個人的には、七飯町の赤かぶは、千枚漬を函館ブリたれカツバーガーの食材としても使用していて、とても興味を持っている。また、八雲町の軟白ねぎもとてもおいしいと思う。もっと地域で注目して食べられてほしい食材だと思う。
例えば道南地域全体といった、大きな地域で取り組みを行うときに大事なことは何ですか。	現在、エンドユーザーに向けたPRやメディアと連動したPRをメインに行っているが、漁業者の思いに寄り添えていないのが現状だと考えている。可能であれば、北海道庁、函館市といったステーキホルダーや漁協の方々とも連携して、どのようにブリを永続的に消費拡大していくのか検討したいと考えている。