



『成果物公開（食チーム）セミナー』 開催報告！

開催日時：平成27年3月7日 土曜日 第2回 午前15:00～

講師：屋久島町地域雇用創造推進協議会 食チーム 緒方 麗氏

－第2回－

食の商品開発として、ヤクシカ肉と屋久島産海産物の2点に絞り開発された商品の開発過程と公開・試食・屋久島町女子お土産開発チームの活動報告と成果物公開、今後屋久島の食のブランディングとマーケティングについてリサーチし結果を報告しました。屋久島で初めて、ヤク鹿の解体処理施設がオープンし、害獣駆除されてきたヤク鹿は精肉として販売可能となりました。森の恵みに感謝しながらいただきます！をテーマとして「共生と循環」を理念に加工商品作りに取り組みました。まずはサンカラ武井シェフによる、「シカ肉ハンバーグとシカ肉カレー」を調理して頂き、シカ肉の新たな可能性を見い出しました。その後、屋久島産のお土産として軽い・日持ちがする・持ち運びに便利・屋久島らしさの感じられるものを検討した中で『屋久島産シカ肉の燻製』へと。お土産として販売するには、パッケージが必須です。島内在住のデザイナーの発掘、活性化を目的にプロポーザルを実施しました。最後に、『屋久島鹿ごはん』という、シカ肉を使ったレシピ本を作成し、町報に折込み広く周知する事が可能となりました。また、屋久島町女子お土産開発チームにより、沢山の人々に新鮮な美味しい魚を食べてもらいたいという思いから、屋久島のソウルフード『飛魚のつけ揚げ』のバリエーションある食べ方や、お土産として新しいパッケージでの売り出し方は出来ないかと協議してきました。今までの海産物のパッケージにはない、かさばらないおしゃれな物をという事で、斬新なパッケージ『漁師の妻』が出来上がりました。こちらにもヤク鹿同様、島内在住のデザイナーの発掘、活性化を目的にプロポーザルを実施しました。海産物も広く食べ方を知って貰いたいという思いで、レシピ集を作り島内にある販売店に置いてもらい、広く普及・周知をはかります。平成27年度3月末を持って事業終了となります。今後も継続し雇用創出の為の波及効果をもたらすことを念頭に置いて運営するための必要事項や受託者を決める公募の仕方みを幅広く周知しました。今後の展開がますます楽しい内容でした。

－受講生の声－

- 成果物を希望です。これから、新たな産業になる事に期待をしています。（40代・事業主男性）
- 成果物を希望です。新たな切り口で今までにはない斬新さが期待されます。（50代・事業主男性）
- 成果物を希望します。色々な展開が出来そうでこれから楽しみです。（30代・事業主女性）

その他、多数ご意見・ご感想を頂きありがとうございました。