水産加工会社の
若手後継者を対象とする
気仙沼フードマイスター講座

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

Report of Kesennuma Food Meister 2019

気仙沼仕事創出プロジェクトは、
気仙沼と東京の若者の協働による気仙沼の水産加工品の
東京圏への販路開拓と、これができる人材の育成を行っています。

8月24日

気仙沼水産加工業協同組合の若手後継者研究会向けにマーケティング講座を開催！

気仙沼水産加工業協同組合の若手後継者研究会を対象に、マーケティング講座、水産加工品の試食・ワークショップを行いました。若手後継者研究会より、まかじきのスモーク、さんまの昆布巻、かつお節などを加工されている会社の方々にお集まりいただきました。また、気仙沼市役所の観光戦略担当者にもお越しいただきました。

グラフィックデザイナー（ローターアクトOB／気仙沼仕事創出プロジェクト理事）が講師となり、マーケティング講座としてパッケージデザインのレクチャーを行いました。最近の東京圏における水産加工品のヒット商品について現物を使って説明がありました。サバの缶詰ですが、インテリア小物にもなるデザインになっています。ターゲットを女性として、友だちの集まる楽しい時間を想定しています。レクチャーと共に、若手後継者と意見交換をしながら進行しました。パッケージデザインは想定ターゲットに拠ることを共有しました。

水産加工品の試食とワークショップ（課題出しと意見交換）を行いました。大弘水産さんから「かじきスモーク」が試食提供されました。パッケージデザインについては印刷業者に依頼して、いくつかのデザイン案から選んだとのことです。講師からは「シールの紺色とかじきのピンク色のコントラストが良いですね。紺などの深い色には高級感があります」というコメントでした。かじきスモークという非日常的な水産加工品にはぴったりのパッケージデザインといえます。

気仙沼市役所観光戦略担当の小松志太さんよりコメントをいただきました。「気仙沼市では、DMO（観光によるまちづくり）を進めています。飲食店や宿泊施設の利用データを収集するクルーカードもこの一環です。気仙沼への観光の目的は『被災地視察』が第1位になっています。次いで、『食』です。これらは他の三陸地域と競合します。気仙沼では差別化のために『食のアクティビティづくり』を進めています。体験を通して気仙沼の食を楽しみます。また、インバウンド向けの施策も動き出しています」。

城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授より、「観光と食の戦略のためにはマーケットインの思考が大切です」とのコメントをいただきました。また、ゼミ生より「中国人から見た気仙沼の観光と食の戦略」についてのプレゼンテーションがありました。

8月29日

神田にて、気仙沼より藤田商店さんをお招きして報告会を開催！

東京圏のビジネスパーソンにお集まりいただきました。8月24日のマーケティング講座の報告を行いました。パッケージデザインやインバウンド向けの食と観光の戦略についてです。その後、藤田商店さんからご発表をいただきました。内容は、①気仙沼のどのような地域で、どのような水産品を取り扱っているか？、どのようなこだわりを持っているか？、②藤田商店さんの沿革と、震災被害、震災後の復旧、③今後の展開についてでした。参加者のみなさんに熱心に聴いていただくことができました。

11月14日

目白にて、気仙沼より大弘水産さんをお招きして報告会を開催！

東京圏の経営者にお集まりいただきました。8月24日に開催したマーケティング講座の講師から、最先端のパッケージのレクチャーを行うとともに、水産加工品とパッケージデザインについてのワークショップを行った旨の報告を行いました。課題として、良い物だからパッケージはどうでも良いという職人気質や、地元の印刷会社に依存しているためデザインのバリエーションに乏しいなどが挙げられました。また、大弘水産さんからは、主力の水産加工品である「かじきスモーク」についてこだわり・製法・受賞歴などのPRが行われました。会社の状況として、製造する水産加工品の種類を増やしてきていることのご発表もありました。さらに、かじきスモークを使ったフランス料理「目白の秋刀魚」（かじきスモークにさんまを巻いて、焼き、ソースをかけたもの）が提供され、参加者のみなさんに召し上がっていただきました。

8月24日

城西国際大学大学院の観光戦略ゼミ生の気仙沼視察をアテンド!

城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授（観光戦略）とゼミ生8名（うち7名が中国人）の気仙沼視察をアテンドしました。中国人ゼミ生の出身地は、ハルピン、遼寧、北京、上海、武漢、成都、広州といった具合に沿岸部、内陸部のバリエーションに富んでいました。中国といっても一括りにできなのがわかります。もちろん、いずれも気仙沼は初めてです。まず、内湾地区を回りました。東日本大震災の津波被害に対してたくさんの質問をいただきました。更地になっているところ、新しい建物のあるところはすべて津波の被害に遭ったことに驚いていました。ついで、商業施設「海の市」に立ち寄りました。到着後、ランチとしました。海鮮丼のお店などが入っています。目ざとい中国人ゼミ生はイートイン的に食べることのできるお店で生のウニをたらふく食べていました。「東京のウニと鮮度、うま味が違う」と喜んでいました。ただし、生の魚への抵抗感のある中国人ゼミ生（内陸部）や、ふかひれを初めて食べた中国人ゼミ生がいました。ふかひれラーメンを食べた中国人ゼミ生の感想は「スープがうすくて、いまいち。もっと濃くないと」とのことでした。スープへの嗜好の違いがわかりました。

2019年12月発行

感謝：　公益財団法人浦上食品・食文化振興財団
気仙沼水産加工業協同組合
城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科

制作：　一般社団法人気仙沼仕事創出プロジェクト
URL：　http://kesen-numa.net/
Email：　info@kesen-numa.net