

会 議 録

会議名	令和4年度第4回東浦町ご当地グルメ開発実行委員会	
開催日時	令和5年2月2日（木） 午後2時30分から午後3時15分	
開催場所	勤労福祉会館 2階 会議室1	
出席者	委員	石川恭央氏、近藤晃子氏、鈴木涼子氏、園田祐美子氏、田近美由紀氏、田島由美子氏、中瀬進吾氏、古田純也氏、前田寛氏、水野博隆氏、水野善久氏（委員長）、山崎紀恵子氏、竹内理子氏
	事務局	植田ふくし課地域包括ケア推進係長、高橋ふくし課地域包括ケア推進係主事、鶴島健康課主任専門員、青山健康課成人保健係主事、村上商工振興課商工観光係長、尾前商工振興課商工観光係主事、
欠席者	照井聖子氏、向井敬太郎氏	
議題等	<ol style="list-style-type: none"> 1 ひがしうら Re-Bone グルメスタンプラリーの中間報告について 2 学校給食への定期提供について 3 今後のスケジュールについて 	
傍聴者の数	0名	
審議内容	<p>◆事務局</p> <ul style="list-style-type: none"> ・開会あいさつ ・傍聴人の許可（0名） ・会議録作成にあたり、写真撮影及び音声録音の連絡 ・配布資料確認 ・会議の成立 <p>要綱第6条第2項に基づき、委員の2分の1以上が出席していることから、会議の成立を報告。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・以降は、委員長が議事を取回す。 <p>◇委員長</p> <p>委員長あいさつ。</p> <p>（議題1）ひがしうら Re-Bone グルメスタンプラリーの中間報告について</p>	

◆事務局

おからグルメの提供店舗 11 店舗に、おからグルメの提供及びスタンプラリーの現状等について聞き取った。

グルメの売れ行きは店舗により異なるが、全体の印象としては、思ったよりかは売れているという声が多い。

参加賞やチラシについては、まだ残っているという店舗が多いが、追加でチラシを持っていった店舗もある。

また、参加賞が無くなった店舗については、事務局に残っている参加賞をお渡しする。

お客様からの反応としては、美味しいという声や、常連のお客様が珍しそうに頼んでくれるとのこと。客層等は特に変化がなく、スタンプラリー目当ての方がたまに来るとのこと。

◇委員長

ご意見、ご質問はあるか。

◇委員

現時点における、スタンプラリーの応募数は。

◆事務局

正確な数は確認できていない。

◇委員

グリーン・ラソは、ワンデイシェフ方式なので、作り手が 16 チームほどあり、人気のあるチームの時は、来客も多い。それぞれのシェフが、みぞれ煮やどて煮等、おからパウダーの使い方を研究し、シェフの間で Re-Bone グルメが広がっている。お客様から、レシピが欲しい、おからパウダーはどこで買えるか、という問い合わせもある。

ランチにあまりお金を使えない方もいるので、2つ目以降のスタンプは難しいという感想もある。客層として、スタンプラリーで訪れる新しい人が少し増えた。また、健康的なイメージからか、子供連れが増えた印象。

応募用紙は、応募箱に 10 枚以上は入っていると思う。東浦のグルメを体感できており、うれしく思う。

◇委員

食べたお客様からは大体好評。まとめ買いしてくれる人もいる。期間中は、おからを使用したデザートを増やしたり、合わせて低糖質お菓子を提供したりしており、そちらも好評。

一方で、スタンプラリーがきっかけの方は少ない。参加賞についても、いいです、と断られることが結構あった。最近、趣旨を紹介してチラシを渡している。現時点でできることは少ないが、声掛け、周知をしていきたい。スタンプラリーが始まるにあたり、スタッフに説明した時も、ピンときていない様子だった。もう少し、コンセプトをわかりやすくできていれば、もうちょっと多くの方がお店を回ってくれたかもしれない。

◇委員

おからハンバーグを提供している。正直、売れる自信がなくて、エビフライを付けた定食にした。値段は1,250円で、他のメニューと同程度の価格帯にしている。エビフライも、おから入りの衣で揚げている。スタートした直後は、中々売れなかったが、最近ではコンスタントに売れている。1日4、5食から10食くらい出ており、差込メニューの中では健闘している。お客様は、おいしいと言ってくれているようだ。

(議題2) 学校給食への定期提供について

◆事務局

令和4年度は、3品をプレ提供する。「おじゃころ」と「うの花ごはん」はすでに提供し、2月に呉汁、3月に2回目の「おじゃころ」を提供予定。

プレ提供での児童の反応は、給食主任者会や給食センターで管理している残食量などにより随時確認していく。

令和5年度からは毎月11日を「リボーンの日」として給食提供と周知を行っていく。提供月は8回。校内放送や給食だより等で骨折予防の周知啓発を行う。

前回の委員会で承認された、料理研究家の浜内千波先生とのコラボについては、現在打ち合わせ中。

学校給食での浜内先生監修・考案メニューの提供、10月の骨折予防月間における浜内先生を講師とした料理教室の開催等を予定している。

◇委員長

ご意見、ご質問はあるか。

◇委員

東浦町のホームページで、プレ提供時の給食献立表を確認したが、Re-Bone グルメに関する記載がなかった。

◆事務局

プレ提供では、児童の自然な反応を見るため、敢えて掲載していない。令和5年度からは、見出しなどを付ける予定。

(議題3) 今後のスケジュールについて

◆事務局

本会議のアドバイザーである名古屋大学教授の水野正明先生から、今までの事業について、素晴らしい取り組みが始まったとお褒めの言葉をいただいた。

来年度の事業については、子供へのアプローチも重要であること、町内のものを使用してPRすること、町内で循環をつくること、地域の循環を知り、体感してもらうことが食育に繋がること、名称には「東浦」をつけること、といった助言をいただいた。

グルメの提供先として、特に配食サービスは、地域で作って、地域へ届け、地域で食べることができ、更に食べる人が限定されず広がりやすいという点から、地域での循環を作りやすいため、優先的に進めていくと良いとの話があった。

町内飲食店で、配食サービスを実施している「都やこ」にモデルケースとしての実施について話をしたところ、前向きな返事をいただいたため、今後調整していく。

他にも配食サービスが実施できる方や事業者があれば、事務局までご連絡いただきたい。

また、施設食や保育園、社食等の他の提供先についても、引き続きご協力いただきたい。

令和5年度のスタンプラリーでは、地域循環の内、食べるという部分以外に、食材を作る、調理をするというところにも焦点を当て、従来のスタンプラリーに「体験できる」を加えることで、より良い取り組みになるという助言をいただいた。

次に、今後のスケジュールについて確認する。

ご当地グルメ開発実行委員会としての活動は、前回委員会で確認したとおり、来年度で終了とし、令和6年度以降は、食育推進

会議（仮称）へ引き継ぐ。

今年度、安城デンビール(株)に製造いただいたクラフトビールについて、来年度も製造したいという意向をいただいている。

事業としては、学校給食での提供に伴うレシピの開発・試作・調整、ひがしうら食改による親子料理教室、浜内先生の親子料理教室、レシピ動画の作成、摘果ぶどうグルメの提供時期に合わせた第2弾スタンプラリーの実施を予定している。

イベントとしては、於大まつりと産業まつりの二つのお祭りでの出展を予定している。

また、メモリー(株)におからのペットフード等の開発、原田酒造(資)に摘果ぶどうのお酒の開発について働きかけをされており、進捗があれば共有する。

◇委員長

ご意見、ご質問はあるか。

◇委員

第2次東浦町地域福祉計画で、やくわり部会に所属している。重点プロジェクト「みんなでレストラン」では、キッズ亭、おっさん亭等、多様な地域食堂を開催していく予定。その中で、おからのレシピを開発する等、合わせて進めていけると周知が進むと思うので、今後の計画に入れてもらいたい。

◆事務局

今後の計画に入れる。

◇委員長

ご意見、ご質問はあるか。

(意見なし)

◇委員長

本日の議題は以上とする。事務局へお返すする。

◆事務局

安城デンビール(株)が提供するクラフトビールについて、名称とラベルデザインを募集していたが、最優秀賞と佳作が決定し

	<p>た。2月4日(土)、イオンモール東浦「よりどこマルシェ」にて、限定販売する。また、町内の酒屋である「酒ワールド」、「酒市場」の2店舗でも、2月4日から販売を開始する。</p> <p>◆事務局 閉会を宣言。</p>
備考	なし