

能美風おこのみやきの創造とプロモーションの実践研究

指導教員 人間社会研究域法学系 准教授 木村高宏
参加学生 木口侑紀・大橋葵・大野木圭・老田眞実・中村眞梨子
河村祥行・相田春奈・大島良・杉本晴一

1. 調査研究成果要約

今回の調査研究では、加賀丸いもの強みである「強い粘り」を最大限に活かし且つ今までになく斬新なお好み焼きのレシピを提案できたと思われる。「粉もん」というお好み焼きのイメージを払拭し、他のお好み焼きとの差別化をはかった一例を示すことができた。また、私たち学生が関わることでメディアの注目度も上がり、おこのみ志民クラブの知名度の向上にも寄与できたといえるだろう。

2. 調査研究の目的

能美市には多くの観光施設があるが、ハード面中心でソフト面が非常に弱く何度も訪れたいくなるような場所としての魅力に欠けている。自然、歴史、食文化、生活、人など元々そこにある日常的な資源を活かしきれておらず、観光施設など非日常的なものに偏った観光事業が展開されているのが現状だ。確かに多くの観光施設があるというのは能美市の強みであるが、持続的な地域活性という視点で見つめるとソフト面も強化しなければならないだろう。そこで、能美市では現地で栽培されている特産物や家庭料理に着目して「能美風おこのみやき」を制作し、「食」を通じた魅力を発信していくこととなった。能美市では今年度から「おこのみ志民クラブ」という市民を中心とした団体を結成し、市民が自ら「能美風おこのみやき」を制作している。そこに私たちが参加することで市外からの客観的な視点が加わり、この活動を単に能美市内で完結させるのではなく、より大きなスケールで展開する一つのきっかけとなることを狙った。また外部の視点を取り入れつつ、能美市の強みを最大限に活かせるレシピを提案することを最終的な目的とした。

3. 調査研究の内容

(1) 定例会議

おこのみ志民クラブでは月に1・2回の会合を行っており、私たちも8月から1月にかけて計9回、会合に出席している。その中で、イベントの企画や能美風お好み焼きの定義付け、その普及方法に至るまで実にさまざまな意見をメンバーの方々と交わしてきた。12月頃からは、会合と同時進行でいしかわ食のてんこもりフェスタに向けての試作もし、本格的に準備をした。会合はおこのみ志民クラブの活動の方向性を決めていく大切な場である。おこのみ志民クラブ代表の村本さんの配慮により、私たちもメンバーの方々とすぐに打ち解けることができ臆せず意見を提案することができたと思う。



【2011年11月20日・会合中の様子】

(2) イベント参加

A. 根上七夕まつり

7月23日に能美市内で開催された「根上七夕まつり」ではゼミ生8人がお好み焼き販売のお手伝いをしてきた。8人全員がこの日初めて能美市を訪れたということもあり、その魅力を客観的に見つめ楽しんだ。町の第一印象というのは、まちづくりをしていく上で役に立つことがある。私たちがおこのみ志民クラブの方と活動していくうちに、外部からの純粋な目で見られなくなることもある。その際に第一印象を思い出しそれを参考にすることができるのである。根上七夕まつりでもお好み焼きは完売し、大盛況のうちに終わった。

B. ほっこり祭り

10月16日に能美市仏大寺地区で行われたほっこり祭りにも参加してきた。この地区は里山にあり、全部で9世帯の小さな集落だが、そのアイデアと住民の活力で来客数はかなりのものとなっている。その中でほっこり焼き（お好み焼き）を作り販売した。私たちが実際に加賀丸いも入りのお好み焼きを作るのはこの時が初めてであり、丸いもの扱い方の難しさを改めて感じさせられた。皮の剥き方、他の食材との混ぜ方など全てが大変である。加賀丸いも入りの「能美風お好み焼き」を市民に浸透させることも目的としていたが、家庭で丸いものを調理するのは正直手間がかかりすぎるのではないかと思わずにはいられなかった。



【10月16日・ほっこり祭りの様子】



【10月16日・ほっこり祭りの準備】

(3) 調査

A. アンケート調査

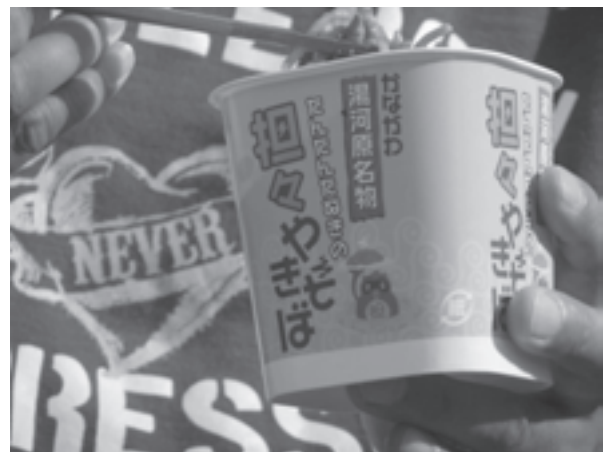
「ほっこり祭り」では、ゼミ生6人が当日店頭立ち、ほっこり焼き（お好み焼き）を販売するお手伝いをしながら、お好み焼き及び加賀丸いもに関するアンケート調査をとった。質問内容は、「加賀丸いもを知っているか」「お好み焼きを食べる頻度」「加賀丸いもの調理方法」などである。現段階で加賀丸いもやお好み焼きが市民にどのくらい親しまれているのかを把握しておきたいと考えたからだ。また、市民の方から丸いものより美味しい調理方法を聞き、レシピの参考にすることも狙った。

B. 成功事例の調査

11月12・13日には、兵庫県姫路市で開催された「B-1グランプリ in 姫路」の視察に行ってきた。ご当地グルメイベントとしては最大規模であり、東西南北さまざま地域のご当地グルメが堪能できる。このイベントに出店している地域団体は、食による地域興しに比較的成功していると言えるだろう。そのため会場では、味、見た目、売り出し方、パッケージなどのあらゆる成功事例を、身をもって学ぶことができた。また兵庫県に近接する大阪府はお好み焼き発祥の地であり所謂「粉もん文化」の地域である。その大阪府で話題となっているお好み焼き店の焼き方やレシピも調査してきた。



【11月13日・B-1グランプリの入口】



【11月13日・B-1グランプリの商品】

(4) 提案

おこのみ志民クラブ代表の村本さんとの話し合いの中で、『金沢の若者が能美市に来てまで食べたくなるような能美風お好み焼き』を提案することが金沢に住む私たち学生の課題となった。私たちは金沢の若者が食べたくなり、且つ加賀丸いもの強みを最大限に活かしたお好み焼きを提案しようと考えたが、その実現のためにはいくつかの問題があった。まず第一に加賀丸いもの単価が高いことである。金沢市内で手に入れるには1個当たり1000円はする。第二に既存のソースでは他のお好み焼きとの差別化ができず、それに加え丸いもの味を消してしまうということであった。この大きな二つの問題を解決すべく私たちは話し合いと試作を繰り返す中、ほっこり祭りでのアンケートの「丸いもの調理方法」の欄で最も回答数が多かった「とろろご飯」をヒントにベースを作ることとなった。このベースなら丸いもの強みである強い粘りを最大限に活かしつつも、単価は抑えられる。また、ソースに関しては輪島市金蔵地区の金蔵味噌というものがあることを知り、味噌なら他のソースとの差別化が図れると考え、取り入れることにした。おこのみ志民クラブの調理班の道さん、小野さんたちのアドバイスを受けながら

私たちのレシピは形になっていった。そして2月5日に金沢市で行われる「いしかわ食のてんこもりフェスタ」に私たちのレシピで出店するに至った。



【11月4日・金蔵での試作会】



【1月10日・イベントに向けたパネル】

4. 調査研究の成果

(1) 「能美風おこのみやき」のレシピ提案

今回の調査研究は、ゼミ全体で「能美市」の強みを理解し共有する上でとても意義のある活動になった。当ゼミは北陸3県をはじめ、関西や四国、東北等出身のメンバーで構成されているため、能美市の強みを「若者」、「よそ者」の視点から発見することができたと考える。具体的には、「能美風おこのみやき」のレシピ提案が挙げられる。加賀丸いもの強みである「強い粘り」を最大限に生かすことができるという「とろろかけご飯」をベースにしたお好み焼きを開発し、石川県のイベントで販売した。小麦粉ではなく米を使用し、輪島の田舎味噌をベースにしたお好みソースを使用する。今までにはない斬新な「お好み焼き」を提案できたのではないかと考える。今回私たちはレシピ提案を通して、今後既存のお好み焼きとの差別化をはかる際に重要な、枠にとらわれない斬新な視点を示すことができた。

(2) 知名度の向上

私たちが「おこのみ志民クラブ」に関わることで、メディアへの露出が頻繁になり、「能美風お好み焼き」や「おこのみ志民クラブ」の知名度の向上に寄与したと考える。現に能美市での試作会の様子がニュースや新聞等により報道されたのを見て、金沢在住の学生が「能美風お好み焼き」の活動に興味をもってくれたこともあった。

5. 調査研究に基づく提言

私たちは「食」で能美市を元気にするというコンセプトで始まった「おこのみ志民クラブ」の活動に参加していく中で、加賀丸いもの「強み」を発見していくことができたが、同時に単価が高いこと、

粘り気が強く料理には使いにくいこと、調理に手間がかかることなど、加賀丸いもの「弱さ」を発見することにもなった。今後「能美風お好み焼き」を能美市民のソウルフードにしていく際には、加賀丸いものをいかに調理しやすい形で提供していくかという視点が重要になってくると考えられる。

また来年度は市内では浸透してきた能美風お好み焼きを市外にも広めていく必要があると思われる。そのためには、まずは市外のフードイベントへの出店を積極的に行なっていくことである。やはり市外のイベントに出店することが最も知名度を向上させる効果的な方法であろう。私たちは今回市外のフードイベントに輪島市金蔵とのコラボレーションという形で出店した。他の地域とコラボレーションしていくことで相手地域とのつながりを強め、そこに住む住民に能美風お好み焼きについて知ってもらうこともできる。またそれだけではなく、互いの地域間で知識・情報の共有も可能になる。おこのみ志民クラブの方々との会話の端々には「新幹線開通を目前にして、能美市が生き残っていくためにはより魅力を発信していかなければならない」という想いが見えた。全国レベルでの魅力発信となると、能登半島のように市域を跨いだ周辺地域全体でのPRが一地域にも目を向けるきっかけになることも十分考えられる。加賀地方には他にもつぎTKGYや小松うどんなどのご当地グルメがたくさんある。それらとうまく強調して加賀地方全体でのPRをしていくことも効果的なのではないだろうか。

6. 調査研究の自己評価

私たちはこの一年間おこのみ志民クラブの方々に交じってさまざまな提案をしてきた。新しいレシピを考案するだけでなく、能美風お好み焼きの普及、定義についてまで積極的に意見した。また、私たちは調査等をし、最終的に斬新なレシピを提案することが出来たと思う。そういった点では目的は達成できた。レシピ提案に至るまでに得た知識（売り出し方・調理方法等）はこれから能美風お好み焼きを広めていく上で役に立つであろう。しかしながら私たちは提案のみに留まり、自分たち自身で動くことができなかったという反省点も挙げられる。レシピ考案に関しては周囲の方に沢山のアドバイスをいただきつつも当ゼミ主導で行なってきたが、「おこのみデー」などの他の活動に関しては積極的に活動することができなかった。来年度は今年度得た知識とネットワークを最大限に活かしながら、学生ならではのイベントの提案と実施もしていきたい。更に、おこのみ志民クラブのメンバーと打ち解けることで忘れがちになっていた「外部」という自分たちの立ち位置を再確認し、この活動を能美市内で完結しないように「外からの視点」を意識した提案を行なっていきたいと考えている。