第２７回市民自治推進委員会　産業躍動部会会議録

（敬称略）

|  |  |
| --- | --- |
| 開催日時 | 令和２年２月２５日（火）１８時００分～ |
| 開催場所 | アーニス２階会議室 |
| 出席者 | （部 会 長）川田　弘教（副部会長）吉田　武史（部 会 員）鈴木　高士、小川　昌宏、近井　一夫、宮下　裕次（庁内委員）森元　俊明、大澤　玲裕（事 務 局）大越　智輝、塚崎　翔太（アドバイザー）渡辺　晃紀 |
| 欠席者 | （部 会 員）安達　陽子 |
| 議題 | 民泊事業者への情報提供および市民ツアー、登庖会の新メニュー体験について |

【今後の方針について】

・これまで①民泊事業者への情報提供、②市民ツアー、③ご当地グルメ（市民に愛されるご当地家庭料理）の開発、④登庖会の新メニュー試食会と多様な案が出されたが、早くから取り組んでいた①及び②について優先的に取り組み、結果を出してから他のテーマに取りかかることとする。

【ご当地グルメ（家庭料理）の開発について】

・登別産の廃鶏の入手方法について、次のことが判明した。

　○三笠市にある㈱中央食鶏から、年に３回の登別からの搬入のタイミングに合わせて購入できる。

　○価格は中抜き（内蔵を抜いた状態）で１羽１８０円程度、送料別。

　○鶏は１羽約１，７００グラム、可食部は少ないが味は遜色ない。通常はミンチやだしの原料となっている。

　○販売に際し最小ロットはなし。

・以上を踏まえ、市民ツアーの取り組みが一段落した後に廃鶏の活用やご当地グルメ（家庭料理）の開発について協議を行う。

【登庖会の新メニュー試食会について】

・登庖会の渡辺氏より別紙の原案が示された。その他の内容は次のとおり。

　○開催は１１月の日曜日を候補とする。

　○最低参加人数は２０人。

　○グランプリとなったメニューが必ずホテルで提供されるわけではない。

○グランプリに賞状や認定書を渡すことが考えられる。

○イベントの実施に当たっては各部会員が周知を行う。

○地元産食材の使用や登別のイメージを連想させるメニューを要件とすることを検討する。

○ホテル別、調理師の顔写真入り資料の配布を検討する。

・食材の質や料理の提供量を検討し、市民が参加しやすい料金設定とする。

・参加者にレシピを公開し、家庭でも作ってもらえることを考慮すると、１品あたりにかけられる予算を制限した方がよい。

・審査対象の５品のほかに、対象外の目玉となる１品を提供することを検討する。その材料費の確保のため協賛を得ることを考える。

・グランプリ形式としてホテル間で料理の優劣をつけることについては、特に問題ない。

・グランプリを獲得したメニューは、その旨をホテルでの提供に際して冠することで宿泊客へのＰＲにつなげられる。

・各メニューを１杯いくら（実費相当額）、で販売する形式も検討する。

・以上の案のうち可能なものについて反映させた新案を登庖会に作成していただき、それを基に今後の検討を進める。

【未活用資源の観光商品化を含む今後の取り組みについて】

・民泊事業者に提供する観光資源マップについて、事務局の原案を基に、次の改良を加えることを前提として小川部会員の推薦団体である日本工学院北海道専門学校の学生に制作を依頼する。

　○ウオーキングのルートと各地点への所要時間を追記。

　○登別軟石と漁港がテーマであることが分かるタイトルとする。

　○ＱＲコードを読み込むと地図上にルートが表示される仕様とする。

・年度内にマップの原案を民泊事業者へ示し、その目的及び今後の制作の予定について情報提供することとする。

・マップは民泊事業者が宿泊者に対してツアーを提供する際の参考に使っていただくことを基本的な目的とする。

・同マップの完成の時期に合わせて市民参加のツアーを実施することとする。ただし、新型コロナウイルスの感染症の状況により、実施時期を調整する。

・考案したツアーを多くの方に体験していただくため、食・歴史・文化・温泉をテーマとしたツアーを全国展開しているONSEN・ガストロノミーツーリズム推進機構の会員となり、ツアーを実施してもらうことを検討する。

●日程：未定（３月下旬以降）