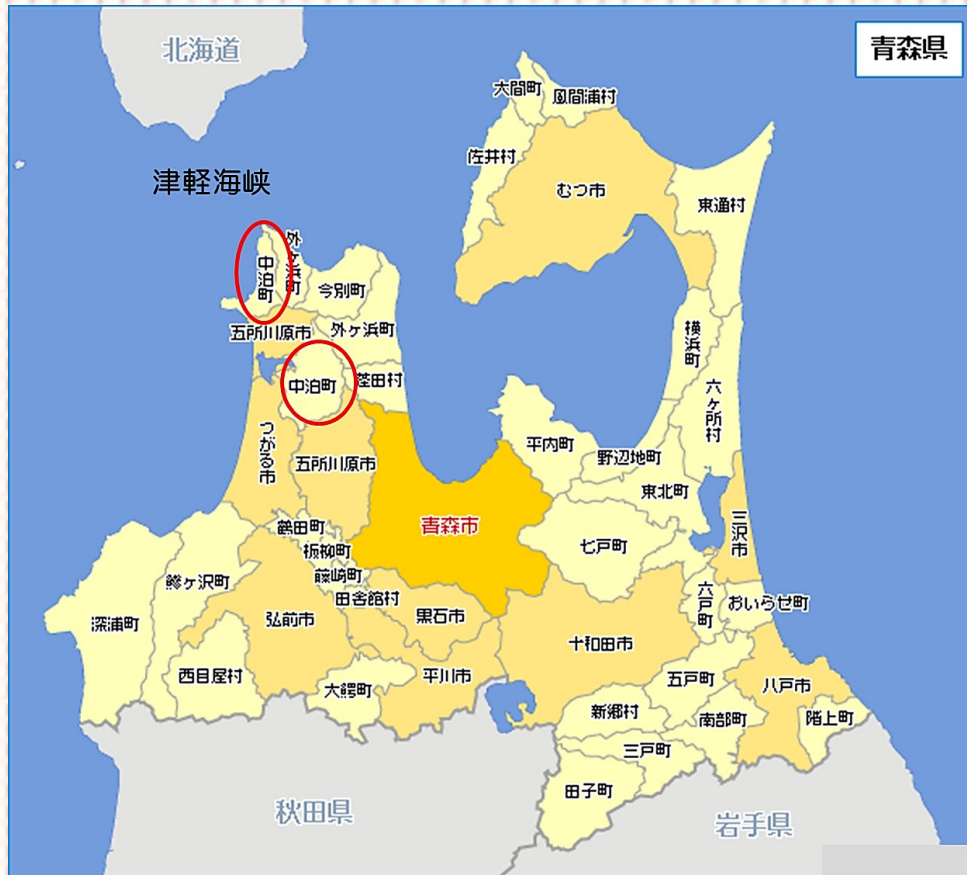


A basket filled with fresh fish, likely sea bream, resting on a bed of crushed ice and greenery. The fish are arranged in a circular pattern, with their heads pointing outwards. The background is a soft, light green gradient.

自己紹介

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！



鈴木 メバルー
(本名：鈴木統生 (ノリオ))

青森県北津軽郡中泊町小泊出身
1972年10月23日生まれ
父はメバル漁師
妻・長女・長男の4人家族

現職場
中泊町水産商工観光課 水産係(7年目)

中泊メバル料理推進協議会事務局長

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン!

小泊の漁業の現状



中泊町小泊地域はイカ釣りやマグロ延縄、各種刺網（ウスメバルやマダラ、マダイなど）・各種定置網漁業など多種多様な漁業が基幹産業の地域である。

しかし、近年、漁船の燃料費及び漁業資材の高騰、魚価安により漁業所得が減少していることから、同地域における漁業経営の安定化を図ることが課題となっている。

また、漁業者は全盛期のころから比べ約半分に減少し、60歳以上の漁業者は全体の70%を占める。一方、50歳未満の漁業者は20%程度であり、漁業者の高齢化・減少は重要な問題といえる。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新たな事業

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新たな事業のキッカケ



【漁業低迷の中で】

漁業不振と魚価安を解消するため、魚のブランド化の推進、水産加工品の新規開発など、付加価値を付けて漁業所得を増やす取り組みをしたい。

【案として】

- 魚のブランド化
「津軽海峡メバル」や「津軽海峡本マグロ」「海峡ヤリイカ」などのブランド化
- 水産加工品
新たな商品として、冷凍や加熱などの処理を施した水産加工品の開発
- 食によるまちづくり
新たにご当地メニューを開発し、そのメニューのメインとなる食材の訴求・発信を行う。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

ここに着目！
津軽海峡メバル

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

「津軽海峡メバル」について



- 標準和名：ウスメバル（学名：*Sebaste thompsoni*）
 - 北海道南部～対馬海峡・三重県沖に分布。
 - 生息域は水深150m～200m帯の岩礁域。・体色が赤橙色。
- * 「津軽海峡メバル」とは中泊町（小泊・下前漁協）に水揚げされたウスメバルで、「赤橙色」が特に鮮やか。

東京豊洲市場では**高級魚**として扱われている。

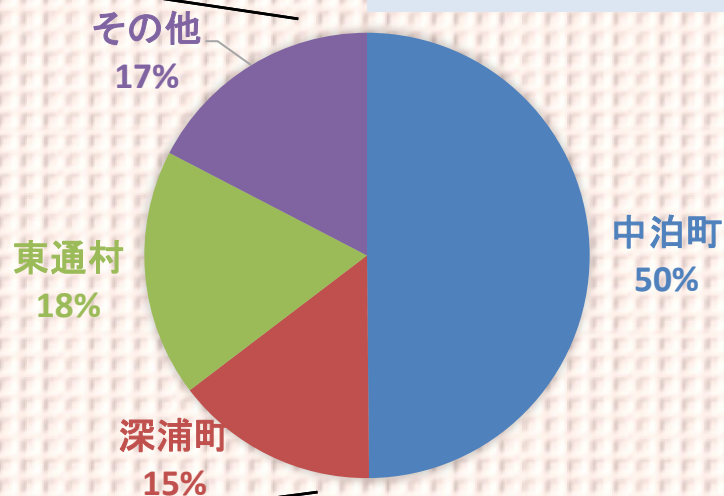
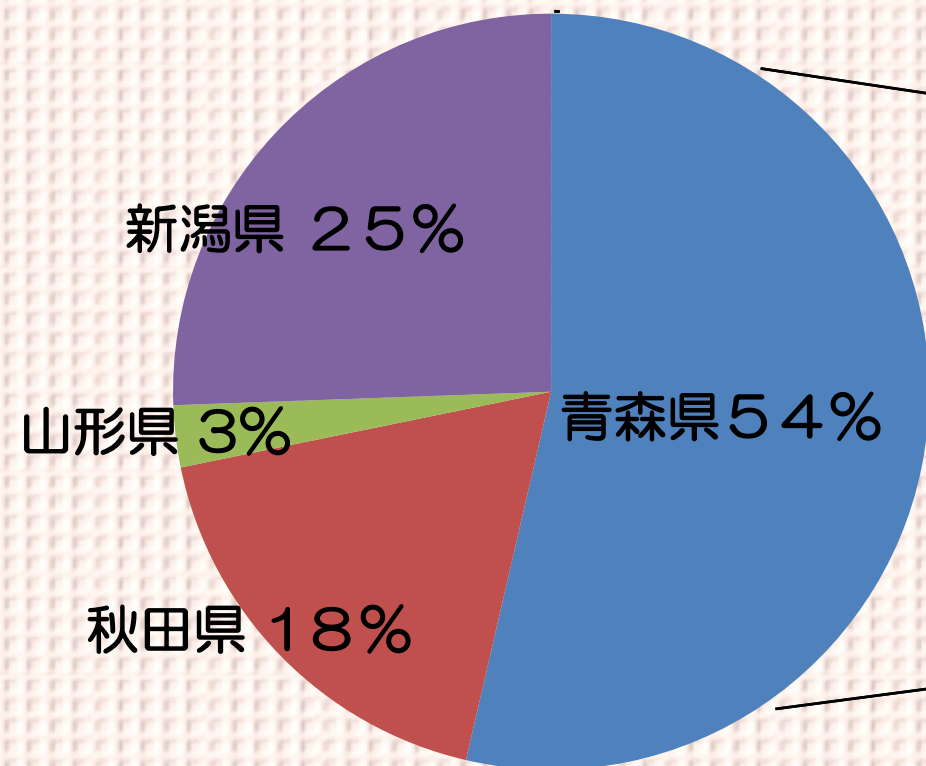


中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

ウスメバルの漁獲状況 (平成27年~平成31年の平均)



- 全国（漁獲主要県）
737トン~444トン
- 青森県の漁獲量
475トン~133トン



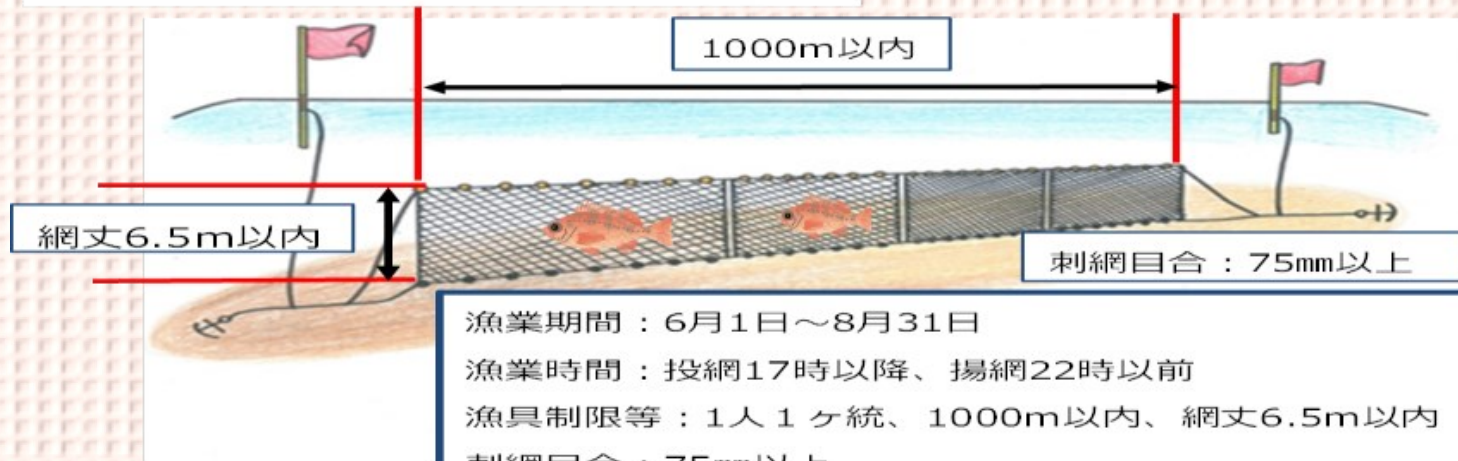
「津軽海峡メバル」
平成30年2月23日
地域団体商標登録

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

ウスメバルの漁法について



● 「めばる固定式刺網漁業」



漁業期間：6月1日～8月31日

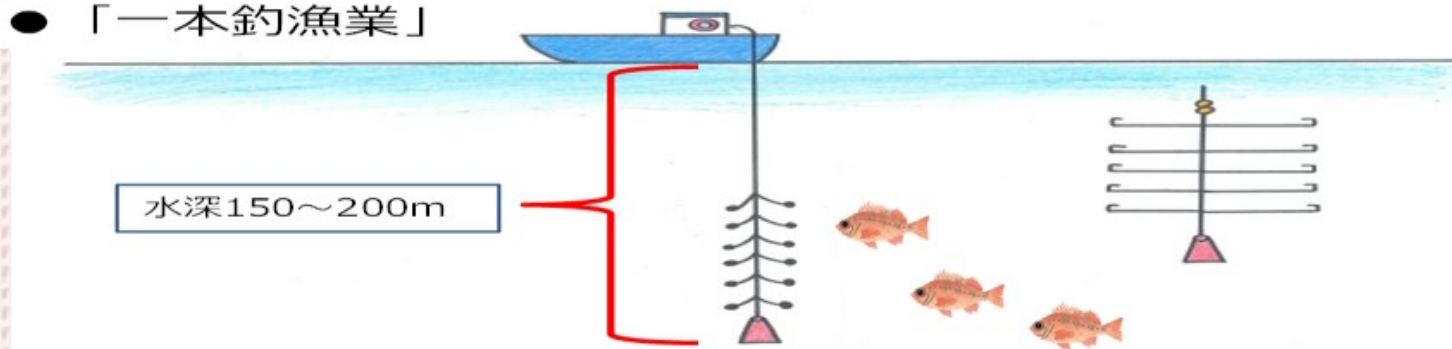
漁業時間：投網17時以降、揚網22時以前

漁具制限等：1人1ヶ統、1000m以内、網丈6.5m以内

刺網目合：75mm以上

* 「めばる固定式刺網」は水深150～200mに設置します

● 「一本釣漁業」



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメの開発

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメとは？

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメとは？



地場産食材に徹底的にこだわった、企画開発型の新しいご当地グルメのことを「新・OMOTENASHIご当地グルメ」と呼んでいます。

新・OMOTENASHIご当地グルメプロジェクトは、交流人口を増やし、地域を元気にするための「食」による観光まちづくり推進運動です。志を同じくする飲食店、ホテル、生産者、行政、各種団体、サポーター等がチームを組み、明確なコンセプトのもと定義・ルールを決めて、統一ブランド料理を提供します。

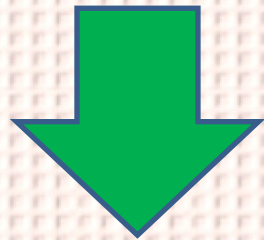
中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメの必要性



- 農水産物をブランド化させるためには、食によるまちづくりが必要。
- 食材を前に出すことで、全国に発信することができる。
- 訴求・発信した食材の流通価格の上昇。

小泊の食材、中里の食材 合併のコラボメニューの開発



中泊でなければ食べられない新しいご当地グルメの開発

中泊産食材を使った料理を提供するお店ができることで、町外から多くの方に来てもらい、外貨を獲得することで町の経済を活性化させたい。
また、食材の市場価格もアップさせたい。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊町の新・ご当地グルメ 「中泊メバルの刺身と煮付け膳」

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

協議会の設立 官民連携



【中泊メバル料理推進協議会】

漁協・飲食店・中泊町が連携し、「津軽海峡メバル」（ウスメバル）を丸々1尾使った新・おもてなしご当地グルメを開発。
ご飯から汁物まで全て中泊産の地場産食材にこだわった企画型おもてなし膳が完成した。



メバルの刺身姿盛り
(お頭付き)



メバルの熱々煮付け
(ファイヤーグルメ)



イカ刺しごはん
(イカは別盛り)

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

「中泊メバルの刺身と煮付け膳」 (略称：中泊メバル膳) 平成27年7月3日デビュー

メバルの熱々煮付け
(ファイヤーグルメ)

メバル半身煮付け

メバルの刺身姿盛り
(お頭付き)

イカ刺しごはん用
のイカ盛り

イカの刺身

刺身7切れ、炙り3切れ

各店こだわりの香のもの

メバル形の煮付け
専用取り皿

刺身醤油 エゴ塩 煎り酒

つがるロマン
(刻み海苔)

イカ刺しごはん
(イカは別盛り)

メバル形の
箸置き

各店こだわりの海鮮汁

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン!

「中泊メバルの刺身と煮付け膳」リニューアル！

平成31年 4月 1日販売開始

メバルの熱々煮付け
(ファイヤークルメ)

メバル半身煮付け
醤油or味噌味

メバルの刺身姿盛り
(お頭付き)

イカソーメン

刺身7切れ、炙り3切れ

エゴ海苔ようかん

メバル形の煮付け
専用取り皿

メバル専用
刺身醤油

エゴ塩

煎り酒

つがるロマン
(刻み海苔)

各店こだわりの香のもの

メバルの潮汁

メバル形の
箸置き

メバルの潮汁

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

販売食数・経済効果



【累計販売食数】

平成27年7月3日デビュー以来、令和2年 8月 3日（5年経過）
累計販売食数「**80,000食**」を超え、爆発的大ヒット商品となった。

【経済効果】

原価・売価・連れ消費・関連消費などを試算すると、経済波及効果は、

4億6千万円以上

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

メバルの価格



	メバル大				メバル中				
	平均単価1kg (H27)	平均単価1kg (H28)	前年比率	金額	平均単価1kg (H27)	平均単価1kg (H28)	前年比較	金額	
1月	1,444	2,010	1.39	566	1,496	2,030	1.36	534	
2月	1,425	1,719	1.21	294	1,534	1,737	1.13	203	
3月	1,538	1,519	0.99	△ 19	1,718	1,512	0.88	△ 206	
4月	1,693	1,727	1.02	34	1,958	1,625	0.83	△ 333	
5月	1,462	1,169	0.80	△ 293	1,609	1,476	0.92	△ 133	
6月	892	1,123	1.26	231	946	1,188	1.26	242	
7月	1,433	1,562	1.09	129	1,571	1,717	1.09	146	
8月	1,312	1,583	1.21	271	1,537	1,654	1.08	117	
9月	1,867	2,159	1.16	292	2,021	2,258	1.12	237	
10月	1,742	2,117	1.22	375	2,187	2,245	1.03	58	
11月	1,779	2,310	1.30	531	1,903	2,290	1.20	387	
12月	1,972	2,261	1.15	289	2,143	2,308	1.08	165	
平均値			1.15	225.0				1.08	118.1



デビュー後からのメバル価格の推移を前年と比較したところ、1.0~1.4倍価格で平均172円高くなりました。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地土産の開発

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバルでチン！
（メバチン！）

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

メバル膳リピーターさんからの要望



【要望】

中泊メバル膳の「高級魚メバルの熱々煮付け」を手軽に食べられるお土産があったらうれしい。食べてみたい。知人や友人に贈答用として贈りたい。など、中泊メバル膳を食べていただいたお客様からの要望が多数ありました。

「中泊メバルでチン！」は、電子レンジでチン！するだけで（500Wで1分30秒）「メバルの煮付け」が簡単に食べられます。ご自身や家族・お友達へのお土産にどうぞ！



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバルせんべい (メバせん)

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

応用で生まれたせんべい



【料理開発で】

「中泊メバル料理グランプリ2018」の料理メニューの開発過程において生まれた、「メバルの粉末」を利用。

中泊産のお米「つがるロマン」と「メバルの粉末」を練り合わせた、メバルの風味漂う海鮮せんべいが誕生した。

しお味・しょうゆ味



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバージヨ (メバルのアヒージヨ風)

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

高級メバ缶シリーズ第1弾



【商品説明】

中泊産メバルとイカ、シヨロキア（唐辛子）を使った「ピリ辛アヒージョ缶詰版」温めてから、お好みの白ワインと一緒にどうぞ。パスタもいけますよ



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバルちゃんこ鍋 (メバちゃん鍋)

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメ第2弾



新・ご当地グルメ第1弾の「中泊メバル膳」に次ぐ、冬期間限定メニューとしてデビューした第2弾、「中泊メバルちゃんこ鍋」(メバちゃん鍋)

中泊町は、知る人ぞ知る、相撲の町(中泊町出身の現役関取は、宝富士関と阿武咲関)「メバル」と「相撲」のコラボめし



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン!

第3弾を開発

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

開発中！



新・ご当地グルメ第3弾を、現在開発中です。
令和3年3月にデビューする予定です。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊活ハマクラブ

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊活ハマクラブ



中泊活ハマクラブは、平成25年12月に、発足し、**若手漁業者**と漁協職員、役場職員で構成され、現在は43名です。事務局は小泊漁協です。



【目的】

- 町の地域活性化のため、奉仕活動やPR活動、新商品等の開発、その他元気がでる地域振興を目指す。



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

漁業体験（ブルーーツーリズム）



「津軽海峡メバル」の網外し体験を行い、漁業体験の目玉として、また、「津軽海峡メバル」と中泊メバル膳の周知を図りました。



市場を見学



製氷庫内を見学



メバルの網はずしを体験

メバル姿盛り（お頭付き）
メバル汁の振る舞い



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊町は高級魚メバルの水揚げが県内 No. 1



津軽海峡メバル

先着予約受付!

網外し体験ツアー 2019

体験内容



市場見学 (7月19日)

製氷庫体験

メバル網外し体験

※漁師が知ってるおさかなのこと教えます!

メバル刺身他試食

(土曜日開催!)

開催日

第1回 6月22日 第2回 7月13日
第3回 7月27日 第4回 8月10日

◆お申し込み、各回開催日3日前まで
(定員になり次第締切)



豪華特典

津軽海峡メバル
他お土産付!

参加費 一人様 **¥2,000** (各回先着20名) 【お申し込みは裏面詳細でご確認ください。】

◆集合場所：中泊町小泊漁協

◆集合時間：19:00 (午後7時)

※体験施設間の移動方法は徒歩または自家用車となりますので御協力お願い致します。漁船の入港時刻によりスケジュールが変更になる場合がありますので予めご了承ください。

※漁船入港時刻により終了時刻が遅れる場合があります。悪天時は「網外し」が「のしイカ加工体験」等に変更になる場合があります。

主催：中泊活ハマクラブ
(小泊漁業協同組合内)

TEL0173-64-2641
FAX0173-27-9012

協力：中泊町、小泊漁業協同組合、下前漁業協同組合、
中泊メバル料理推進協議会



活ハマまつり



中泊活ハマクラブでは、「活ハマまつり」（イベント）を開催し、鮮魚をハマ値で販売、地元ならではの企画で盛り上げました。



活イカ釣り体験



サザエの蓋飛ばし世界大会



もずく酢早食い競争

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

第6回 **活ハマまつり** NAKADOMARI

小泊漁港「GOO」

カツハマ

中泊町小泊漁港

ステージ

10:00～ 開会式
10:10～ [ごももごまりクッショー!!]
10:30～ 超旨!もずく早食い競争!
11:00～ イカ皮むき大会!
13:00～

「あどぼるーん」

開催日 **9月22日(日)**

開催場所:小泊漁港内(お祭り広場)

めい物大漁!!

イベント開催

- 海鮮魚販売
- マグロ刺身振舞
- 競争!豪華賞品参加あり!
- 活イカ釣り体験
- 爽快!クルージング

ご案内

中泊町

地元が音の鮮魚のハマ値販売

主催:中泊活ハマクラブ(小泊漁業協同組合)
協力:中泊町
小泊漁業協同組合、下前漁業協同組合
十三漁業協同組合、十三漁業研究会女性部

お問い合わせ:
中泊活ハマまつり事務局
nakadomari_katsuhama@yahoo.co.jp
TEL0173-64-2641
FAX0173-27-9012

QRコード

※詳細:申し込み裏面へ

第6回 活ハマまつり NAKADOMARI

☆販売・振舞・競争・体験☆

- ☆販売 鮮魚販売、しじみ販売(予定)、中泊活ハマクラブ朝市ブース
中泊活ハマクラブ:本マグロ刺身(限定)
マグロ丼、マグロ冊販売! 10:10より
- ☆振舞 小泊漁協婦人部:海鮮お好み焼き振舞 振舞 11:30より
下前漁協婦人部:イカ飯振舞(予定)

☆競争 豪華賞品!参加賞あり!
競争参加申し込み 参加無料!

例!もずく酢早食い競争&イカ皮むき競争

10:30~☆限定20名募集! 11:00~☆限定10名募集!

高校生以上、男:10名 女:10名

【参加お申し込み】

- もずく酢早食い競争
- イカ皮むき大会

○をつける。(1種目のみ参加できます)
※受付先着順です。
※保険加入のため住所氏名連絡先を必ずご記入お願いします。

住所 〒	_____		
ふりがな	_____		
氏名	(小学生・中学生・高校生)	年	月
生年月日	年	月	日生 男性・女性
連絡TEL	_____		

☆体験

- 活イカ釣り体験(活イカ2杯で¥500) 10:30~ ※天候により中止の場合があります。
- 輪投げ大会(整理券販売(50枚)1回¥100) 12:00~
- 小泊の海周遊漁船クルージング
- 小泊の海を漁船で周遊約1時間位の旅

□10:10・1回目出航! □12:00・2回目出航! □13:40・3回目出航! ※予定

料金:大人1000円/子供500円(小学生以下)(料金は受付時お支払いください。)

申し込み受付:当日午前9:30~本部にて受け付けます。 ※受付先着順です。
※小学生以下は保護者の同伴が必要!

お申し込み先・中泊活ハマまつり事務局
TEL0173-64-2641 FAX0173-27-9012
nakadomari_katsuhama@yahoo.co.jp



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン!

商品開発

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

漁業者の視点から



【商品開発】

漁業者は、獲った魚、全てお金にして売れるわけではない。雑魚と呼ばれる種類（規格外や需要がない魚）は売れないので、自家消費するか捨てるしかない。その雑魚を「未利用魚及び低利用魚」と呼んでいる。

その未利用魚を使った、商品を現在開発中である。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

” さかかと海 “
ふれあい体験学習

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

学校との連携



【目的】

漁業者の減少や高齢化が目立ってきている今日、地元の子供たちは浜育ちでありながら、生活環境の変化に伴い、遊びを通じた「魚や海」への関心が遠のいている。また、魚離れも目立ち、食生活も変化しつつある。

そこで、この地で育った子どもたちには、少しでも地元の漁業について関心を抱き、未来を担う漁業者を目指すきっかけづくりになること、また、自然の摂理を学ぶことで子どもたち個々の成長を促進することを目的とする。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

学校との連携



【漁業体験やふるさと学習】

- 「メバル」を使った調理学習（目的は魚を触る、魚のさばき方）
- 「釣り」の行為で漁をすることを身近に感じてもらう
- 漁船に乗船し、海原を体験



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

学校給食



【食育として】

最近多くなってきている、児童生徒の魚離れを解消するため、そして、町の特産である「メバル」をより知ってもらうため、町内の小中学校に「メバル」を提供。



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊ならではの

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊活ハマクラブを通じて

【イベントでの体験】

「活ハマまつり」「津軽海峡網はずし体験ツアー」「函館グルメサーカス」「イガ米きてけフェア」「駅ナカにぎわい空間」など、多彩なイベントに自分たちで企画・立案、そして参加することで、地域に愛着が湧き、次はどうすればいいという前向きな発想が生まれてきた。

「**やらされた感**」ではなく「**やった感**」に変化してきた。

【若手漁業者】

会員の中でも特に20代の会員にとっては、日々の仕事（漁業）だけだったことが会を通じて、いろいろな物の見方ができてくるし、地域を何とかしたいという気持ちが表れてきた。

これからの漁業の中核的担い手漁業者として、他地域の良きものを吸収し、この地域でしかできないものを発展させ、育成していくことが浜の活性化に繋がることだと思う。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

青森県中泊町（小泊）とは？

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！



青森県

中泊町は、旧中里町と旧小泊村が、平成17年3月に合併し、14年が経過しました。

現在の人口は1万9百人ほどで、過疎化と高齢化率が進んでいる、典型的な町です。また、この津軽地域には、飛び地合併が3市町あり、全国的にも稀な地域とされています。

基幹産業は、
中里地域は農業
小泊地域は漁業と観光

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！



七つ滝



日本海の上に浮かぶ岩木山

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

ビーチサッカーフェスタ



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

金多豆蔵人形芝居



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

津軽鉄道ストーブ列車



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

地吹雪体験ツアー



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバル料理グランプリ メバル料理の可能性

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

中泊メバル料理グランプリ2018

平成30年6月17日開催



【メバルの創作料理でガチンコ対決】

「津軽海峡メバル」を使用した創作料理を、約半年かけて、メニュー開発。ラーメンやバーガーなど10商品がライナップし、グランプリを決めるイベント「中泊メバル料理グランプリ2018」を開催した。

中泊と食べばメバル！メバルと食べば中泊！
食べたあなたが審査員！

数量限定
 (売り切れ厳禁)

中泊 津軽海峡メバルの旬は夏！
メバル料理 GP 2018

日時 2018年6月17日(日) **場所** 中泊町役場前特設会場
 開催時間 9:30～開演時間 10:00～15:00 観覧無料・観劇料 15:30～

「中泊メバルの刺身と煮付け膳」提供店がメバルを使った創作メニューを10種類考案！ 一食¥500(税込)

メバル料理一食ごとに審査員を1校推薦。食べた皆さまに7段階で評価していただき、グランプリが決まります！

1 中泊の刺身 刺身は作り立てです	2 中泊の刺身 ワカメも盛り合わせ	3 中泊の刺身 ワカメも盛り合わせ	4 中泊の刺身 ワカメも盛り合わせ	5 中泊の刺身 ワカメも盛り合わせ
6 中泊の刺身 中泊の刺身	7 中泊の刺身 中泊の刺身	8 中泊の刺身 中泊の刺身	9 中泊の刺身 中泊の刺身	10 中泊の刺身 中泊の刺身

中泊メバル料理グランプリ実行委員会

観劇料 ¥900 (税込) 中泊町
 観劇券 ¥1,000 (税込) 中泊町

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ①



中泊メバルの煮付け丼<バーガー仕立て>



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ②



中泊メバルのフリッター&すり身カレー



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ③



中泊メバルのつみれ餡かけごはん



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ④



中泊メバルの唐揚げチャーハン春巻き



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑤



中泊メバルの天ぷら蕎麦



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑥



中泊メバルの煮凝りワンタンラーメン



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑦



中泊メバルの焼き身&けの汁焼きそば



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑧



中泊メバルのフライカレーうどん〈焼き麺〉



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑨



中泊メバルジャンボかき揚げバーガー



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

10商品ラインナップ⑩



中泊メバカツドッグ（特製メンチカツ）



中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

調理方法は無限大



メバルやイカ、マグロといった、新鮮な海産物は、調理方法によって180度、味やイメージが変化（進化）します。
また、獲れたて、活きたままなどの新鮮さは、地元でなければ食すことができません。

青森県は、「日本海」「津軽海峡」「陸奥湾」「太平洋」と4つの海域に囲まれた、日本で唯一の地域です。豊かな山や大地もあります。
色々な食材に恵まれた青森県は、平成30年度（最新データ）、東北6県の中で、食料自給率（生産額ベース）は、238%で最も多く、全国でも3位に存在します。
その食材を活用していくことを念頭に

「食材王国・青森県」から「料理王国・青森県」へ進化していくことが重要だと感じています。

まさに可能性は**無限大**です。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

新・ご当地グルメプロジェクト

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

地域バカと地域づくり



【地域バカ】

地域を愛し、地域を盛り上げるのが楽しくて仕方ない。そうして常に地域のことばかり考えている人を「地域バカ」と呼んでいます。新・ご当地グルメの総括を担う事務局長ポストになります。

この「地域バカ」が存在しないと成功しないと云っても過言ではありません。

【食による地域づくり】

中泊メバル膳ができた効果で、店同士が連携するようになり、情報共有や食材の提供など、ネットワークができました。また、協議会が組織され、提供店舗はもちろんのこと、食材提供の団体や企業との連携も強化され、一層のプラス効果が期待されています。このことから、「食」で人を呼び込むことは、地域活性化の最短ルートと考えます。新・ご当地グルメはあくまでも一つの点であり、この点をほかの点と結び、線や面にする。商品開発を通じて新たな連携が生まれ、地域が変わる、これが地域活性化になり、地域づくりになるのだと感じています。

また、新たに何かを探しだし創るのではなく、あるものを使い造る、「ないものねだりではなく、あるものづくり」が重要であり、ローカル地域がこれから存続・発展していくためには、「地域資源の磨き上げ」「魅力ある商品づくり」が大事だと思います。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

知名度と価値観



【中泊町の知名度】

旧中里町と旧小泊村が合併して中泊町になりました。町の名前も新しくなったため、青森県中泊町ってどこ？ 行ったことない。そもそもどの辺ですか？ と言うように、青森県内でも知名度は低いです。

新・ご当地グルメプロジェクトで完成した中泊メバル膳をツールとした様々な仕掛けを行い、中泊町をPRしてきた結果、「中泊町」と言ったら「メバル」。「メバル」と言ったら「中泊町」。というように知名度がアップしてきました。また、交流人口も増加し、町にたくさん人が訪れるようになりました。

【メバルの価値】

メバルは高級魚として認識され、「メバルってどんな魚？」「えっメバルって刺身で食べられるんだあ。鮮度の高いメバルだからだって・・・なるほど」というように、メバルは県内外で有名になりつつあります。

また、メバルの価格も安定し魚価安に歯止めをかけるいいキッカケになりました。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

魅力ある地域資源

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！

魅力ある地域



新・ご当地グルメプロジェクトを進めてきた背景には、地域活性化の名のもと、具体的施策がないまま進むことは、財力と時間のムダであり、何をすべきかと考えた結果、単純に、**魚を有名**にさせて、消費拡大とブランド化に繋がった成果があったからだと思います。

よって、中泊メバル膳は、元々ある地域資源（メバル）の宝物を掘り起し、磨きをかけ、世に出すことで、新・ご当地グルメのコンセプトである「連携と競争、そして創客へ」がうまく誘発したのだと思います。この新・ご当地グルメプロジェクトこそが、人口減少に悩むローカル地域が生き残っていく手段だと考えます。

中泊町は高級魚メバルの水揚げ青森県ナンバーワン！