

チーム名	大森ゼミナール チームA	大学・学部	武庫川女子大学 生活環境学部	大阪ステージ 本選出場
プラン名称	大阪にもおいしい味噌あるんやで！～やっぱりうまい、おかんの味～			
リーダー名	井上裕美子	テーマ	新しい大阪の魅力創造による「観光まちづくりプラン」 ※選択したキーワードに○をつけてください。（複数可） （○）「大阪の食」（ ）「スポーツツーリズム」（ ）「水辺」	大阪観光局長賞 受賞 パフォーマンス賞 受賞
指導教職員名	大森いさみ			
メンバー名	江口梨津子 小島里香子			

企画概要

私たちが提案するのは、大阪の近郊農家の味に着目した観光まちづくりプランです。今、30～40代の女性たちを中心に人気を集めている手作り味噌。酵素や材料にこだわった大阪ならではの味噌作りを農家で体験してもらいます。味噌作りを入口に地元の伝統野菜や麴菓子など、知られざる地域食にも観光資源としての可能性を広げます。

大阪の味噌作りは、あまり知られてはいませんが、府内各地の農家で今も受け継がれています。ただ、情報発信が少ないため、一部のマニアにしかそれが体験可能であることは知られていません。粉もんとは一味違う大阪の「おかんの味」を通して、大阪の食の豊かさを新たな観光資源としてアピールします。

企画背景

現在、オーガニック食品や国産思考の上昇など、健康志向ブームが高まっています。実際に、どれくらいの方が、「手作り」に対して興味関心があるのかアンケート調査を行いました。【2016年7月21日、10代から50代の63人の男女】

- ①「手作り」にこだわりはありますか？
- ②健康食品として注目を集めている「手作り味噌」に興味はあるか？



つまり、食材を一から自分で作ることにこだわりを持つ人、健康食品としての「手作り味噌」に興味がある人が多いことが分かりました。

そこで私たちは、「**大阪の味噌作り体験**」を提案します。
なぜ”味噌作り”なのか！？

大阪の味噌は室町時代から伝わり「**手前味噌**」の言葉通り各家庭で味噌を作るといふ伝統があります。そんな伝統から一言で味噌といっても地域ごとに味やこだわりに**多様性**があるのが大阪の味噌の特徴です。

また、大阪で味噌作りをしている方を調べたところ、その多くが農家の女性だということが分かりました。

- ①味噌は健康・美容効果がある
- ②販売されている味噌ではなく、**手作りの生きた味噌が良い**
- ③多くの人に大阪の味噌を伝えたい

手作り味噌の良さは、自分で作る為何が中に入っているか把握できること・味噌の原料である「生きた麴」を食べられることにあります。実際、アレルギーを持つ子どもの母親などが、子どもの体のために定期的に味噌を作り来ていることも多いそうです。このような味噌を「多くの方に広めたい」と願う農家の人たちは大阪に多く存在します。

しかし、観光資源としての味噌作りの現状は・・・

- ・健康志向へのニーズがあるにも関わらず、作り手の想いが届いていない
- ・それぞれのニーズに合ったプランが存在しない

そこで私たちは、それぞれの世代に合った大阪の味噌作りのツアープランを提案します

農家の人の声

体験してほしい！

体験したい！

人々の声

＝ 両面の ”wants” を解決！

ツアープラン

能勢町⇒30代主婦
味噌作り・麴勉強会

知ってる？麴で作られた能勢の「てっぺんまんじゅう」

能勢で取れた素材で一つ一つ手作りされています。麴で作った皮の中に**サツマイモの館**と黒豆が入っていて、驚く美味しさにもう一度食べたくはるはず。

能勢には味噌の原料となる「**麴**」のスペシャリストが存在します。「**麴**」は**美容効果絶大**！麴を食べることで肌がつるつるになります。そんな良いとこ尽くしの「**麴**」について学ぶ**勉強会**を行います。素材について詳しく知ること、子どものアレルギーなどを気にするお母さんも安心して料理を楽しむことができます！勉強会后、一緒に**てっぺんまんじゅう**を作りましょう！

地域ごとにあらゆるターゲットのニーズに答えたプランを提案

新規性

- ・大阪の粉もんとは一味違う「大阪の味噌」に注目しています。
- ・既存のプランとは違って、お年寄りから子供まで、さまざまなターゲットに合わせたプラン作りが可能です。
- ・都市近郊であるため、アクセスが良く日帰りでも気軽に参加できます。

→都市型アグリツーリズムの実現

岸和田市⇒外国人観光客
味噌作り・日本食文化

衝撃のにんじん、「あやほまれ」はいかが？

にんじんの常識を覆す甘さに誰もが衝撃を受けるはず。味噌汁に入れても相性抜群！「日本食ってこんなにおいしいねんで！」日本食の奥深さを知ってもらおう。

日本食文化に興味のある外国人観光客を対象にした味噌づくりプランです。岸和田市にはifa「**きしわだ**」という岸和田市国際親善協会があり、指導のサポートもばっちりです！低カロリーで美味しい日本食に、興味があるが、作り方が分からないという外国人のために味噌汁作りを分かりやすく伝授します！

茨木市⇒20代男女
味噌作り・バーベキュー

お酒が飲めない若者もこれなら飲める！茨木市の「赤紫蘇サイダー」

お酒のペースが合わず、寂しい思いをしたことはありませんか？どんな味が想像できないワクワク感もお楽しみ頂けます。バーベキューのお供に爽やかサイダー！

アウトドア好きの若者には、地域の味を活かした「バーベキュー」を行うプランを提案します。居酒屋やレストランより開放的な場である外での食事は、現在若者に爆発的な人気を博しています。茨木市で作った**特製味噌だれ**と、新鮮な野菜を使った、「いつもと違う」味覚重視のバーベキューはいかが？乾杯はもちろん「**赤紫蘇サイダー**」で！

八尾市⇒親子
味噌作り・郷土料理

茎から葉までぜんぶ食べられる「若ごぼう」

食物繊維は、サツマイモの約1.4倍。鉄分は、ほうれん草の約1.6倍。**若ごぼう**があればどんなお料理アレンジも可能です。親子の料理教室にピッタリ。

小学校高学年の子どもと40代の親をターゲットにした、親子でできる料理教室です。八尾市の名産品と味噌を使った料理を作ります。「**若ごぼう**」と味噌で「**若ごぼうの肉みそ**」と一緒に作りましょう。また、親子で「**野菜クイズ**」も行います。意外と子どもたちの方が知識豊富かも！？

和泉市⇒シニア世代
味噌作り・食生活改善

大阪にも美味しい「みかん」がある！！

和歌山に行かずとも愛媛に行かずとも大阪で食べられる美味しいみかん。栄養ビタミンたっぷりの和泉市のみかんの皮を使って「**みかん味噌**」も作ることができます。

シニア世代の多くが悩まされている生活習慣病。生活習慣病を改善するために必要不可欠なのが、毎日バランスのいい食事をとることです。和泉市では**減塩の味噌作り**にこだわっています！和泉市を、味噌を通した同世代の方との交流の場にしましょう。時にはアレンジの利かせた**みかん味噌**で、夕食のレパートリーもお楽しみ頂けます。

プロモーション

5つのターゲットに合わせた訴求方法

30代主婦

...ママ友との付き合い方が難しい**幼稚園**や**保育園**に通う子どもを持つママさん。幼稚園や保育園にチラシを置くことで気軽に参加するきっかけづくりをします。

20代男女

...デジタルネイティブである20代には、親しみやすい**SNS**や**インターネット**でのアプローチが効果的です。味噌についてよく知らない20代にもイベントを気軽に知ってもらうことができます。

40代主婦

10代子供

...小学生の所属する地域の**スポーツチーム**等にチラシを配布します。チームで参加することで結束もあがり、親子で楽しめる思い出作りにもなります。

シニア世代

...シニア世代に健康指導を行っている**保健センター**にチラシを設置します。食生活を改善するという身近な話題なので、夫婦や友達同士でも参加できます。

外国人観光客

...外国人観光客が日本に旅行する際に参考にするサイトとして挙げられるのが**JAPANICAN.com**です。ホームページのFood of the Osaka Gourmet Plansの項目に味噌作りを入れることによって、日本人の身近な日本食である味噌をアピールすることもできます。

プランの効果・可能性

効果

地域の味を伝承できる

味噌を作っている方々に共通する思いは「多くの人に味を知ってもらいたい」というもの。このプランを通して多くの人々に味を受け継ぐことができると考えます。

地域の農業に関心が高まる

味噌作りをする農家の問題は高齢化と人手不足です。味噌作りを通して農家に足を運ぶ方が増えることによって農家に注目や関心が集まるきっかけを作ることができます。

大阪における観光客の一種集中を解決

大阪市内に集中している観光客を、少し足を延ばした場所に新たな観光地をすることで解決できるプランです。都市近郊であるため、比較的アクセスが良く、遠くからの観光客でも足を運びやすいと考えられます。

可能性

大阪府各地で実施可能

味噌は全国に大きく分けて18の種類があるといわれ、地域ごとの風土や気候によって味が全く異なります。関西の味噌は一般的に白みそと言われますが、今回対象にした5つの地域でも、さらに地域ごとに味が異なります。この特徴を生かし、地域ごとに味やこだわりが違うご当地味噌作り体験が可能です。

継続的な需要が望める

現在、味噌作り体験を行っている方のお話を聞いたところ、体験に来る方の多くがリピーターだということがわかりました。「一度手作りのおいしさ、安全さを知ってしまったら、もう市販の味噌は買えない」「子供がアトピー持ちだから、自分で作ることで安心する」「夫婦で毎年楽しみにしている」などの声があるため、一度参加することによってリピーターになる方が多いと考えられます。