

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**～

武庫川女子大学

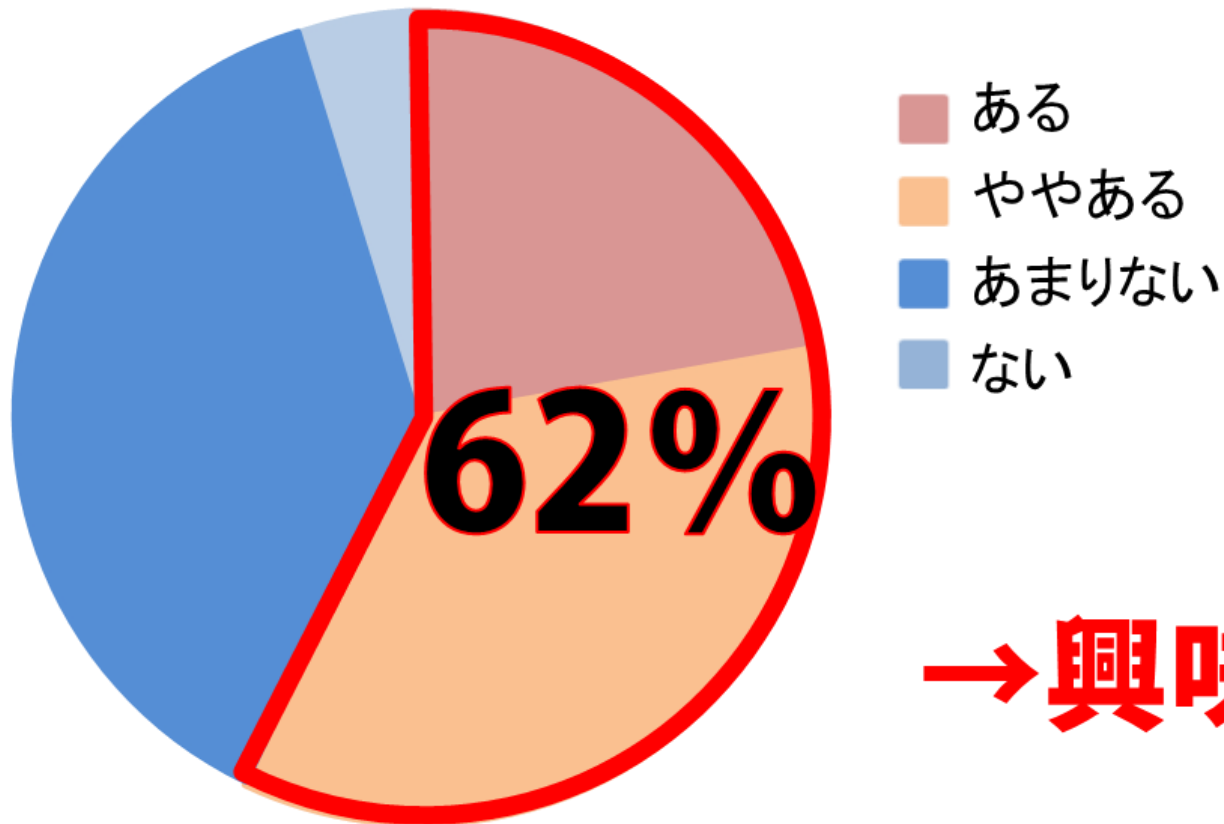
大森ゼミナール チームA

井上裕美子 江口梨津子 小島里香子

A close-up photograph of a person's hands holding a black, glossy ceramic bowl. Inside the bowl is a large, triangular, golden-brown food item with a textured, slightly porous surface, possibly a fried dumpling or a piece of bread. The lighting is warm, highlighting the texture of the food and the sheen of the bowl. The background is a plain, light-colored wall.

これは何でしょう？

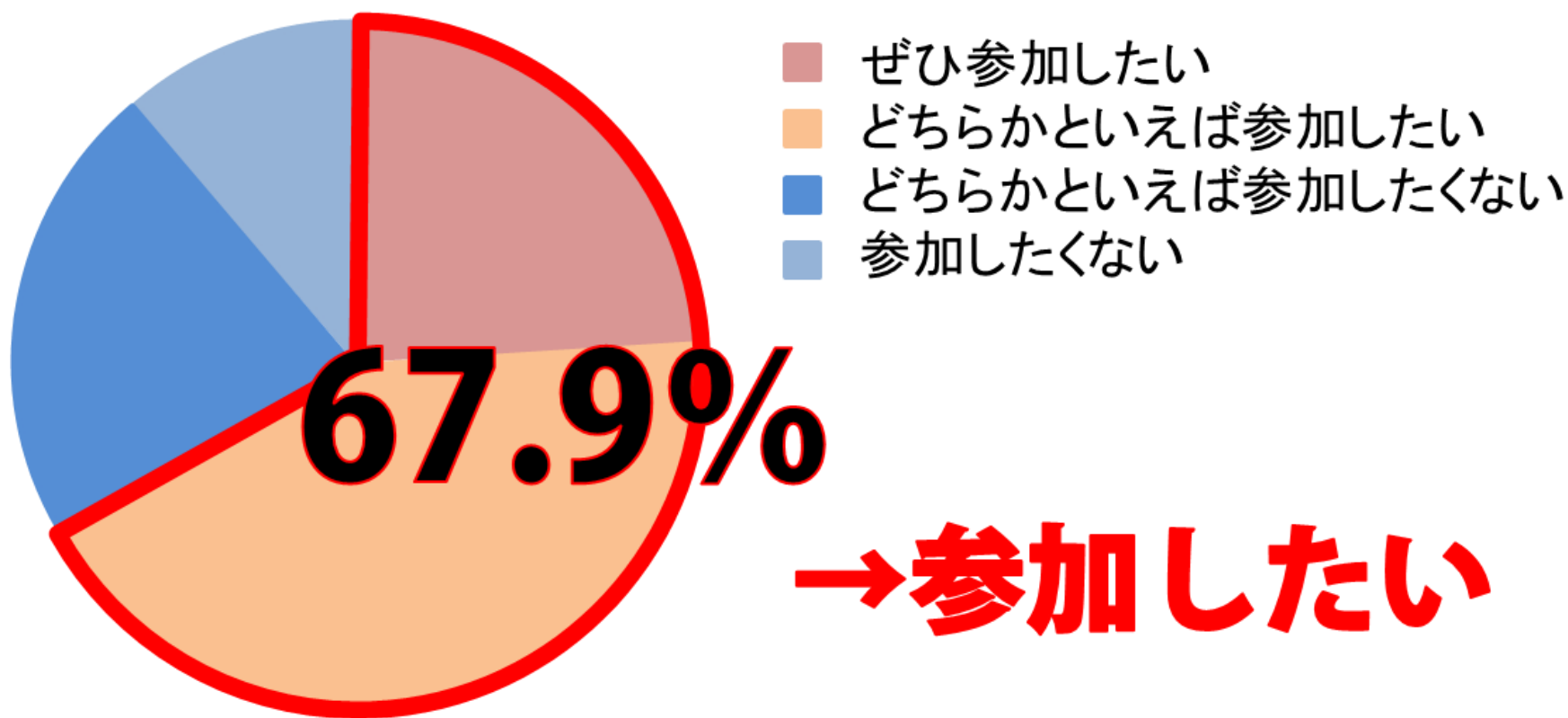
味噌作りに興味はありますか？



→興味あり

(対象:10~60代の男女 実施日:7月21日)

“味噌作り体験”ができるツアーがあれば 参加したいと思いますか？



(対象:10~60代の男女 実施日:7月21日)



今、「手作り味噌」が**熱い**！

大阪にはみそ作りの
文化があるのか？

どーして誰が味噌を
作っているのか？



13の地域で
みそ作りを
行っていました！



(大阪府HP なにわの農産加工品参照)

農家の人にお話を伺いました

多くの人に
手作り味噌の味を
伝えたい

採れたての野菜の
おいしさは格別！！

その一方で…

高齢化が進んで、
なかなか若い人が
関心をもってくれない

多くの人に
知ってほしい
受け継いで

おかんの味

地域特産品



A close-up photograph of a person's hands holding a dark, textured, possibly charred or smoked, shell. Inside the shell is a piece of yellowish, textured food, likely a type of rice cake or confection. The background is a plain, light-colored surface.

味噌作り



地域の特産品

都市型アグリツーリズム



ポイント

- ・ターゲットが広い
- ・都市近郊である

（ 大阪市から車で**平均46.4分**！
日帰りバスツアーが可能

実施場所

能勢町



茨木市



八尾市



岸和田市



和泉市



① 能勢町 → 30代主婦

味噌作り × てっぺんまんじゅう



タイムスケジュール

時間	行程
10:30～11:20	麴のスペシャリストによる 麴勉強会
11:30～14:00	学んだ知識を生かして てっぺんまんじゅう作り 味噌作り &
14:15～15:00	古民家で癒しのランチ Dear N' s kitchen
15:10～16:30	地元野菜を体験しよう 農園散歩



麴勉強会



麴のチカラで
お肌がこんなに
ツルツルに！



麴のスペシャリスト
谷口恵子さん

てっぺんまんじゅう&味噌作り



麴でできた「てっぺんまんじゅう」



Dear N' s kitchen



- ・古民家を改装したカフェ&レストラン
- ・寒暖の差を活かした特産の野菜
⇒ **おいしい野菜の使い方を勉強！**
- ・こだわりの手作りドレッシングやソース、スイーツ



農園散歩

- ・能勢の美味しい野菜を買って帰ることができる
⇒学んだ知識を家で実践！



②岸和田市 → 外国人観光客

味噌作り × あやほまれ



タイムスケジュール

時間	行程
10:30～12:00	岸和田産にこだわった 味噌作り体験
12:15～14:00	あやほまれ×味噌汁×おにぎり 大阪の「おかんの味」 を体験！
14:00～15:00	作った料理を試食しましょう
15:10～16:00	新鮮な野菜と魚がたくさん！ 道の駅 「愛彩ランド」 を堪能

味噌作り体験

徹底的に
岸和田産に
こだわりました！



あぐり酢房代表

村田朝代さん

- ・岸和田産の米を使った麴を使用
- ・自分の畑で採れた野菜と味噌を合わせたオリジナル味噌

大阪の「おかんの味」を作ろう

あやほまれ × 味噌汁 × おにぎり



岸和田で開発された
「あやほまれ」



岸和田の味噌を使った
味噌汁



岸和田産米でできた
おにぎり

作った料理を試食

道の駅「愛彩ランド」

- ・岸和田の農産物や、歴史・文化に触れる機会を提供
- ・地域の総合窓口として、着地型観光を呼び込み



③ 茨木市 → 20代の男女



味噌作り × 赤紫蘇サイダー



④ 八尾市 → 親子



味噌作り × 若ごぼう



⑤ 和泉市 → シニア世代



味噌作り × みかん



それぞれのターゲットに合わせた訴求方法

30代主婦

子供の通う幼稚園や
保育園にチラシを置く

20代男女

SNSやインターネット
でのアプローチ

外国人観光客

JAPANI^{Ca}N.comに記載

シニア世代

保健センター
にチラシを配布

親子 (40代主婦・10代子供)

子供の所属する
スポーツチーム等に
チラシを配布

① 粉もんとは違う
大阪の食

② それぞれの地域の
「おかんの味」を伝承

③ 「地域の農業」への
関心が高まる

④ 観光客の
一極集中解決

①大阪府各地で実施可能

⇒他の食材(ぬか漬けや漬物など)
でも行うことができる

②継続的な需要が望める

⇒みそ作りを行っている人の
リピーター率が高い

都市型アグリツーリズムの実現



農業への関心向上

おかんの味の伝承

地域の活性化