

第14回『みなとまちづくり研究会』



一般社団法人ウォーターフロント協会

日 時 平成26年6月3日(火)15:30~17:20
場 所 ホテルアジュール竹芝 14階 天平の間

「食とみなとまちづくり」大討論会

— 第3弾 —

○ みなとまちづくりマイスターからのメッセージ

①Sea 級グルメ大会へのいざない (20分)

みなとオアシス全国協議会 会長 長澤 宏昭

②港弁の展開 (20分)

八幡浜港みなとまちづくり協議会 会長

NPO 法人港まちづくり八幡浜 会長 谷本 典量央

○ 参加者全員による大討論会 参加者全員

司 会 当協会専務理事 橋間元徳

昨年に引き続き『食とみなとまちづくり』大討論会を開催いたします

第5回みなとオアシス
Sea級グルメ
全国大会 in 尾道
(レモンの島瀬戸田)
 7月19日(土)~7月20日(日) 瀬戸田サンセットビーチ

レモンの島
 瀬戸田

しまのわ 瀬戸内しまのわ2014
 認定イベント

全国の港から
 おいしいもの
 大集合!!



大会からの
 願い

大会の内容をご案内

イベント多数開催します!

(北海道) みなとオアシスもみべつ
 <ホタテみそ焼きうどん>



みなとオアシス **Sea級グルメ** 全国大会in尾道

日時	平成26年7月19日(土)・20日(日) 10:00~16:00 (雨天決行)
場所	瀬戸田サンセットビーチ
内容	全国19カ所(北海道から九州)のみなとオアシスから ご当地Sea級グルメが大集合! 食べたあなたが審査 員。食べて、選んで、会場で投票しよう! 7月20日(日) グランプリを会場で発表!!
大会の詳細はこちら	

同時開催イベント

- ステージイベント
- クルージング体験
- 海洋スポーツ体験
- 散歩散走スタンプラリー
- しまなみ海道写真展
- バルーンアート体験
- 魚のつかみどり (19日のみ)

イベント詳細はこちら

(鹿児島県) みなとオアシス鹿児島
 <かごしま櫻島丼>



(高知県) 土佐久礼みなとオアシス
 <焼きラーうどん>



“レモンの島”「瀬戸田(せとだ)」

瀬戸内しまなみ海道沿線の生口島(いくちじま)は、年間を通して温暖な気候に恵まれ、かんきつ類の栽培が盛んに行われてい
ます。特にレモンの生産量は日本一で、まさに「レモンの島」です。

瀬戸内しまなみ海道は、国内屈指のサイクリングやウォーキング
の人気コースとなっており、生口島はそのちょうど真ん中にありま
す。サンセットビーチ、耕三寺博物館、平山郁夫美術館、国宝向上
寺三重塔など、たくさんの魅力がいっぱいの島です。

瀬戸田サンセットビーチ

	第1回	第2回	第3回	第4回
開催地	三原	小名浜	苫小牧	大分
会場	三原駅前市民広場 & 三原港周辺	福島県いわき市小名浜 アクアマリンパーク	北ふ頭「キラキラ公園」	みなとオアシスかんたん港園
開催日	2011年 7月30日(土)・31日(日)	2012年 10月6日(土)・7日(日)	2013年 7月13日(土)・14日(日)	2013年 8月24日(土)・25日(日)
参加	15オアシス 応援出店3オアシス	16オアシス 応援出店2港	14オアシス 応援出店2オアシス	15オアシス 応援出店オール北海道
来場者数	13,000人	135,000人(みなとフェス全体)	50,000人	22,000人
	1日目 5,000人	1日目 38,000人	1日目 23,000人	1日目 13,000人
	2日目 8,000人	2日目 45,000人 3日目 52,000人	2日目 27,000人	2日目 9,000人
優勝	『たまの温玉めし』 みなとオアシス宇野	『ジャンボ!いわきかじきメンチ』 いわき小名浜みなとオアシス	『じゃこカツ』 みなとオアシス八幡浜	『たまの温玉めし』 みなとオアシス宇野
				
準優勝	準優勝『たこチヂミ』 みなとオアシス瀬戸田	『カジキドック』 いわき小名浜みなとオアシス	『ホッキモー』 みなとオアシス苫小牧	『多幸のみ焼』 みなとオアシス瀬戸田
				
3位	『じゃこカツ』 八幡浜港オアシス	『じゃこカツ』 八幡浜港オアシス	『ジャンボ!いわきかじきメンチ』 いわき小名浜みなとオアシス	『鯖こわた唐揚げ』 みなとオアシス津久見
				

港弁の概要

八幡浜港みなとまちづくり協議会
ワーキンググループ 食プラン委員会

1 八幡浜港みなとまちづくり協議会ワーキンググループとは

八幡浜港みなとまちづくり協議会ワーキンググループは、平成 15 年 8 月に、同協議会の実働部隊として結成された。主な活動は、やわたはま海鮮朝市を舞台として、アンケート、社会実験、ワークショップ等の社会実験を重ね、港湾振興ビジョンの実現と、港を中心としたまちづくりのソフト事業を展開してきた。

2 食プラン委員会とは

平成 20 年 2 月、市に対し「八幡浜港振興ビジョン実現に向けたまちづくり提言」を提出したこと、また平成 20 年 8 月に、やわたはま海鮮朝市が休止となったことにより、ワーキンググループの当初の目的の半分が達成された形となり、1 年以上にわたり、今後の活動の方向性を見出すことができない状態が続いていた。

そのような中、平成 22 年 4 月 10 日、みなとまちづくり協議会主催で「みなとまちづくり市民講座」を開催し、全国の先進事例の講演、意見交換を行った。この講座に触発されて、ワーキンググループメンバーの闘志に再び火が付き、5 月 26 日のワーキンググループ会議で、3 つの小委員会に分かれて、より具体的なテーマに沿った、新たなみなとまちづくりを行っていくことが決まった。その中の小委員会の 1 つが、食プラン委員会である。

3 港弁プロジェクトとは

H23. 6. 8 開催の第 1 回食プラン委員会において、「港と食」をからめた新たな展開について話し合ったところ、会員の 1 人から提案が出された。

鉄道の旅に付き物といえば「駅弁」だが、最近では、空港の「空弁」、高速道路の「速弁」、「ドラ弁」と、様々な旅行手段に広がりを見せている。しかし、船の旅だけは、そのような弁当が存在しない。

「なぜだろう。」

「考えても始まらない。ないのであれば、新しく作ればいいじゃないか。」

この提案がきっかけとなって、「港弁」を八幡浜から全国に提案し、船旅の定番にしようという、「港弁プロジェクト」が産声を上げた。

ちょうど、11 月 13 日に、当市でみなとオアシス全国協議会の総会が開催される予定になっているので、全国から集まるみなとオアシスの関係者に、八幡浜の「港弁」を試食してもらおうと同時に、全国の港で「港弁」に取り組んでいただくよう提案することとした。

ちなみに、弁当のネーミングにあたっては、駅弁等はすべて 4 文字であることから、当初は「海

弁」という名前も候補に挙がったが、すでに商標登録されていた。「ミナトベン」としたのは、全国の「みなとオアシス」で販売することを前提にしたものである。

4 第1弾「ハモ弁当」

11月13日の提案に向け、八幡浜の港弁の第1弾を作らなければならない。八幡浜らしい弁当とは、どのようなものか。「みかんと魚は外せない」。「水産練り製品を使わないといけない」。「テレビで有名になった削りかまぼこを入れよう」。等々、食プラン委員会の議論は白熱した。

そのような中、八幡浜の魚市場は「ハモ」の陸揚量が全国第2位（水産庁：平成19年度港勢調査（1位は長崎））であるという情報が入った。「ハモ」は主に活魚として関西地方に送られ、高級魚として流通しているが、それ以外の「ハモ」は、低価格魚として安値で扱われている。しかも、地元ではあまり食されないばかりか、ハモの水揚げがあることさえ、あまり知られていない。

そこで、八幡浜で水揚げされるハモに光を当て、「ハモの産地八幡浜」を全国にPRするとともに、地元でのハモの消費を増やすため、港弁第1弾の食材は、「ハモ」と決まった。

また、駅弁業界では、「売れる弁当は、1点豪華主義」というセオリーがあるので、ハモをふんだんに使った「蒲焼どんぶり」と「ひつまぶし」をメインとした。

試作品は、レストランマリンに製作を依頼し、10月6日に市役所、農協、漁協、警察署の皆さんに試食してもらった。

その後、改良を重ねて、「ハモのひつまぶし幕の内」弁当を完成させ、11月13日のみなとまちづくり研究会で披露、翌日、参加者に試食してもらった。

5 八幡浜市での港弁の募集

八幡浜の魚を使った新たな八幡浜の港弁の製作・販売を、市内の業者に呼びかけた。

第1次募集期間 平成23年1月4日～2月28日

応募が3点あり、審査の結果3点を認定する。

6. 今後の展開

「港弁」とは、単なる「八幡浜オリジナルの弁当」ではなく、「全国のみなとオアシスで販売する弁当」という、新しいシステムの総称である。

全国のみなとオアシス等でのオリジナルの港弁の製作を呼びかけるには、ウォーターフロント協会において港弁の審査・登録等をしたほうがより効果的と思われることから、昨年度より「港弁」の認定・審査を一般社団法人ウォーターフロント協会が行うこととなった。ただし「港弁」の認定審査は、NPO法人みなとまちづくり八幡浜に委託されております。

(参考) 現在の港弁の登録状況

認定番号	弁当名称及び登録業者	写真
<p>認定第 1 号</p> <p>H23.3 認定</p>	<p>鰻ひつまぶし弁当 (八幡浜港)</p> <p>宇和島運輸商事 (株)</p> <p>愛媛県八幡浜市沖新田 1586 番地</p> <p>0894-23-2600</p>	
<p>認定第 2 号</p> <p>H23.3 認定</p>	<p>ちゃんぽん弁当 (八幡浜港)</p> <p>フジ観光</p> <p>愛媛県八幡浜市沖新田 1583-15</p> <p>0120-459244</p>	
<p>認定第 3 号</p> <p>H23.3 認定</p>	<p>鮪稻荷御前 (八幡浜港)</p> <p>ハーバープラザホテル</p> <p>愛媛県八幡浜市仲之町</p> <p>0894-22-0022</p>	
<p>認定第 4 号</p> <p>H24.6 認定</p>	<p>たこしゃぶちらし (神戸港)</p> <p>淡路屋</p> <p>兵庫県神戸市兵庫区笠松通 7-3-6</p> <p>078-671-1939</p>	

<p>認定第 5-1 号</p> <p>H25.3 認定</p>	<p>港弁 イカ飯（別府港）</p> <p>株式会社 宇和島運輸交通社 大分県別府市南石垣無番地</p>	
<p>認定第 5-2 号</p> <p>H25.3 認定</p>	<p>港弁 タコ飯（別府港）</p> <p>株式会社 宇和島運輸交通社 大分県別府市南石垣無番地</p>	
<p>認定第 6 号</p> <p>H25.3 認定</p>	<p>鯛めし（八幡浜港）</p> <p>NPO法人港まちづくり八幡浜 愛媛県八幡浜市海老崎 216-4 0894-23-2988</p>	
<p>認定第 1401 号</p> <p>H26.3 認定</p>	<p>ホッキ大漁弁当（苫小牧港）</p> <p>北海道苫小牧市錦町 2-3-9 天ぶらダイニング 天舟 0144-33-0794</p>	

みなとアオシス八幡浜の港弁の活動状況

H23. 5 八幡浜マウンテンバイクにて港弁を販売

H 伊予鉄高島屋（愛媛県松山市）の八幡浜フェアにて港弁を販売

H26. 5 京王百貨店（東京都新宿）にて港弁を販売