

NEWS LETTER

まい研

2008年
10月10日
第33号

まいづる市民自治研究所/まい研

〒624-0822 舞鶴市字七日市 322-8 (品田茂宅)

Tel&Fax 0773(75)5753

E-mail 1945ss@dance.ne.jp

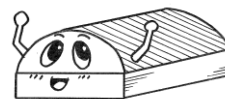
◆行け行け! かまぼこ調査隊◆

『舞鶴かまぼこ』で様々なつながりを!

～かまぼこの街 まいづる 再発見フォーラム～

4月からスタートした「行け行け! かまぼこ調査隊」の報告会を、9月23日に西駅交流センターで開催しました。市民をはじめ、舞鶴蒲鉾協同組合の理事長ら蒲鉾製造者、行政、報道関係の方々参加者は約80人。

開会にあたって、研究所設立の目的と活動を紹介し、今回の地域調査の目的と4月からの経過を説明しました。



■第1部 私たち市民自らが調べ、話し合った研究成果の報告

はじめに、パワーポイントを使いながら製造者ヒアリング調査結果を説明しました。「かまぼこを作られている方々の努力と工夫を市民の皆さんにちゃんと伝えたい」という雰囲気にあふれた報告でした。

次に、845通もの「かまぼこ市民アンケート」を詳細に分析した報告。「舞鶴かまぼこ」への市民の認知度がよくわかり、製造者ヒアリングで浮かび上がってきた「若い世代はなぜ蒲鉾をあまり食べないのか?」という疑問に、ひとつの回答を与えています。

最後は、「提言(案)」の発表。調査データに基づく提言には迫力と説得力があります。提言の実施によって舞鶴の地域経済振興とにぎやかなまちづくりにつなげていきたいと思いました。

■試食会 安全で美味しい「舞鶴かまぼこ」

休憩時間に、「舞鶴かまぼこ」試食会を開きました。市内全5社の製品をすべて味わえる機会は、めったにありません。それぞれの蒲鉾は、コシや食感、香りに個性があり、参加者の皆さんも「こっちの蒲鉾は初めて食べるなあ…」と神妙な面持ちで食べていました。(裏面に続く)



市内全5社の「舞鶴かまぼこ」試食会

「まい研」の第15回定例会の案内

1. 日時 10月21日(火)19:00~21:00
2. ゲスト 品田茂さん(浮島丸殉難者を追悼する会)
3. テーマ 浮島丸事件から学んだこと
4. 場所 商工観光センター4F会議室1

「まい研」の第4回総会の案内

1. 日時 11月12日(水)18:30~
2. 場所 西駅交流センター3F会議室2

(表面から)

■第2部 シンポジウム

最初にコーディネーターの岡田知弘先生（京都大学教授）から「地域づくりと地域調査」について話していただきました。

「今回の蒲鉾調査活動は、市民の皆さんが自分たちで舞鶴のひとつの産業である『舞鶴かまぼこ』がどうなっているのかを調べて、提言まで出していくという全国的にも貴重な取り組みです。誰かに頼るのではなく自分たちで足元の地域をつくり直していくことが非常に重要な時代になっています」

ここで岡田先生は、「地域づくりの出発点としての地域調査」の重要性を、大分県湯布院の地域づくりなどを具体例にとって紹介されました。

「みんなが調べたことを持ち寄ることによって、ほんとうに豊かな『舞鶴かまぼこ』の姿が明らかになり、様々なテーマで調査を進めると地域の全体が見えてくる。それが舞鶴の地域づくり全体につながり、住民自身が学びあい、話し合い、自発的に地域づくりに参加する。その活動を地方自治体がどのようにサポートするかが重要」

★舞鶴蒲鉾協同組合参事の辻義雄さんは、舞鶴かまぼこの直面している課題を、商圈、原料の高騰、環境問題、食文化の変化など、多様な論点にわたって紹介。「舞鶴市民は、全国平均の約1.5倍の魚肉練り製品を食べています。蒲鉾は市民からたいへん愛されている食べ物なんです」とのこと。

★舞鶴市経済部商工観光課長の砂原由明さんは、行政や観光協会が実施している施策を総合的に紹介。「舞鶴かまぼこ」の認知度や価値を高めるお手伝いをするのが役割と、地域ブランド、京都府内における舞鶴市観光のポジションや観光施設の利用者数について詳細に説明。

まい研の品田代表からは、「行け行け！かまぼこ調査隊」活動を振り返りながら、「舞鶴かまぼこは市民から愛されているなあ実感」と語り、提言(案)に関連して、「かまぼこ資料館の必要性」などを強調。

★フロアからは、「『ひなまつりかまぼこ』とか、季節商品が開発できないだろうか」、「かまぼこの料理法は、これまでの固定観念にとらわれず自由な発想で工夫してはどうか」などの質問・意見が参加者から寄せられました。

★会場のかまぼこ製造者の方からは、「シンポジウムを聞いていて、子どもたちへの働きかけが、改めて大切だと感じました。できたての蒲鉾の美味しさを知ってほしいと思います。私たち製造者も、蒲鉾は舞鶴の代表的な食べ物として大切にしていきたい」と。

★最後に岡田先生は、「蒲鉾をよく知れば、蒲鉾の味はよりいっそう美味しくなります。調査をつうじて舞鶴の特産品としてのこだわり、蒲鉾を中心とした様々なつながりも見えてきます。地域調査を継続することは大切。これからのまい研の活躍に期待します」と、シンポジウムを結ばれました。



「かまぼこ」を大いに語るパネラーの皆さん

★今回の調査結果・提言・フォーラムの内容をまとめた

「かまぼこ報告書」を

10月下旬に発行

します。



フォーラム終了後も「かまぼこ」で大いに交流

