

コンブと鮭節を合わせた「黄金だし」で、羅臼の味覚をPRする三浦事務局長



知床羅臼町観光協会事務局長

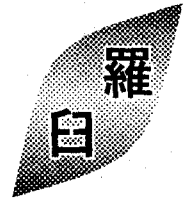
三浦里紗さん

現在、売り出し中の羅臼産鮭節と、需要が低迷している羅臼コンブのだしを掛け合わせた「黄金だし」として、売り込みを図る三浦里紗事務局長。手始めに昨年243万人を動員した「第62回さっぽろ雪まつり」(2月7-13日、札幌市)でブースを設け、黄金だしを使ったつみれ汁で「コンブ」と「鮭節」を猛アピールする。

知床羅臼町観光協会は、昨年秋ごろ町内で鮭節を製造する「のりとも朝倉商店」と「道立総合研究機構食品加工研究センター」などでつくる「知床羅臼産鮭節コンソーシアム」から、PRの事業委託を受けた。一方、抜群の知名度を誇る羅臼コンブは、浜値が前年比2割減。また、長引く経済不況の影響から、贈答用の高級コンブとしての需要が低下している現状にあった。

そこで三浦事務局長は、一般消費者に訴え掛けるには、知名度が低い鮭節単独では独り立ちできないと判断、「抜群に知名度がある羅臼コンブと鮭節がタッグを組めば商品になる」という妙案が浮かんだ。このアイデアを具現化するため、羅臼漁協

女性部(田中郁子部長)の協力を得て、鮭節と羅臼コンブの両方のうま味をミックス。ネーミングは、だしの色から「黄金だし」と名付けた。

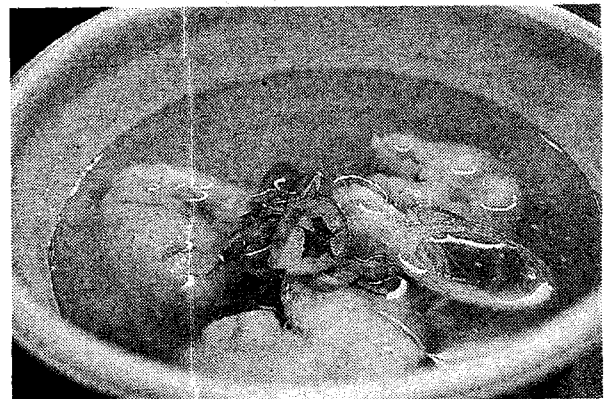


「黄金だし」の実戦デビューは、北海道を代表する全国イベント、今冬の「さっぽろ雪まつり」。大通6丁目にブースを設け、黄金だしを使い、ホッケのつみれ入り「ウニ汁」と「スケソウのたち汁」を出品する予定。価格は1食500-600円に設定。参加期間中に約6000食を売る計画だ。

また、昨年から町内の飲食店で本格始動した「羅臼の海弁当」と黄金だしを使った汁物とセットで販売し、来町する観光客に新たな味覚を提案する考えた。さらに「だし文化を身近に感じてほしい」と、今後黄金だしを使った食べ方を紹介する冊子を製作し、地元や消費地で配布する。

三浦事務局長は「美と健康の意識が強く、外食を控えて自炊でプチゼイタクする20、30代の独身女性層をターゲットにしたい」と構想を描いており、日本古来からあるだし文化を、細やかな女性目線で羅臼から全国へ発信しようと模索している。

「黄金だし」で地域おこし



コンブと鮭節でとった「黄金だし」のつみれ汁(知床羅臼町観光協会提供)

としている人を別海、中標津、標津、羅臼の4町から紹介する。

を自指しして。

根室市町会連合会

- | | | | | | | | | |
|------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| 事務局/根室市常盤町 | 事務局長 | 副会長 | 副会長 | 副会長 | 副会長 | 副会長 | 副会長 | 会長 |
| | 平 松 | 北 村 | 岩 田 | 小 倉 | 白 崎 | 北 村 | 丸 田 | 長 谷 川 |

