

特集 場おこしの事例

(社)日本販路コーディネート協会が昨年度から助言を行っている「モノづくり」による「コトづくり」による、ブランドづくりを目的とした静岡県沼津市の異業種連携体である「食壇沼津」。

その活動を紹介し

第二回〜八回 食壇沼津セミナー報告

六月二十八日 第一回

「マーケティング戦略」

講師 小塩稻之氏

七月二十九日 第二回

「ブランド戦略概論」

講師 大山充氏

九月十三日 第三、四回

「地域商標権概論」

講師 東山喬彦氏

「海外市場開拓概論」

講師 佐藤肇氏

「協同組合概論」

講師 古井敏夫氏

十月十一日 第五回

講師 角田清範氏

「各種レシピ開発の可

能性」とし、地域ブラン



ドによる地域興し、コトづくり・モノづくり・場

おこし、地域ブランド商

品・サービスの現状など

について講義を行いま

した。

十二月一日 第六回

「ありかた研究会にむ

けての準備 MM研修」

講師 北賢治氏

沼津のポジションを考

えるマネージメントマ

ーケティング（市場の視

点）の考えに基づき全体

の「MM戦略シート」を

完成させ一貫した考え

方の下で「商材開発、製

品戦略、価格戦略、チャ

ネル戦略、プロモーション

戦略など」を行いました。

一月十八日 第七回

「地域ブランド構築に

向けてのエリアアイデ

ンテイター」

講師 小塩稻之氏

「場おこし学」を活用し

た観光地域まちおこし

観光特産による地域

活性化」の講義

二月十四日 第八回

「観光視点による取り

組みへ」

講師 小塩稻之氏

「観光地域マーケティング

力」の向上、街づく

りの3ステップ、地域ブ

ランド失敗の原因、市場

の変化、マーケティングとメ

ディアの変貌、モノづく

りの国から観光立国へ、

観光資源活用と街づく

り、観光の意義とその問

題、MD（商品）から見

たマーケティング、電子商取

引マーケティング、観光地域

マーケティング戦略の

向上、観光行動の変化へ

の対応などの講義を行

いました。



カリアゲ研究会

食壇沼津の活動の一環

として、同市の水産加工

業者や飲食業者などの

若手経営者らでつくる

「沼津カリアゲ研究会」

（吉野聖一会長）が、新

メニュー開発に取り組

んでいます。同会はカリ

アゲを沼津市独自の「ソ

ウルフード」と位置付け

ブランド化を進めてき

ました。現在は「カリア

ゲ」の商標登録もされて

います。

には同市寿町の東部自

動車学校で開かれる「東

部まちづくりフェステ

イバル」に初めて出展し、

カリアゲを混ぜた焼き

おにぎりやライスバー

ガーなどを販売しまし

た。吉野会長は「干物の

手軽な食べ方を増やし

て、外国人にも好まれる

商品にしていきたい」と

話しています。

二十作以上、食品メーカ

ーとの商品開発や専門

店のメニューコンサル

ティングまでをもちな

す、日本カレー界のプリ

ンス・水野仁輔氏を中心

に結成された番組発新

ユニット「カレー番長」

が日本全国を旅してオ

リジナルカレーを作る

番組です。カレー番長が

日本全国を旅して、地元

の人たちと触れ合いな

がら食材を集めカレー

を作ります。静岡・沼津

編では「高足ガニ」や

カリアゲ、茶畑が紹介さ

れました。

今後も活動を続けて

いきます。

（第三編 沼津市）

アジの干物を手軽に食べて

沼津カリアゲ研究会

生鮮日本を誇る沼津市のアジの干物を手軽に、いろいろなスタイルで味わってほしい。同市の水産加工業者と観光客の交流を促進する。

カリアゲ研究会は、アジの干物を手軽に食べてほしいという思いから、アジの干物を手軽に、いろいろなスタイルで味わってほしい。同市の水産加工業者と観光客の交流を促進する。

素揚げ新メニュー

同会が取り組んでいる「アジの干物を手軽に食べて」の取り組みについて、アジの干物を手軽に、いろいろなスタイルで味わってほしい。同市の水産加工業者と観光客の交流を促進する。