

**特集**  
**場おこしの事例**

(社)日本販路コーディネータ協会が昨年度から助言を行っている「モノづくり」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 小塩稲之氏

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 M M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アンティファイ」  
講師 小塩稲之氏

「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 小塩稲之氏

「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みんでいます。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。

五月二十六、二十七日

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ィバル」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

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。

**フジテレビで放映**

六月上旬のCSフジ「カリイ番長が行く!」では、沼津カリアゲひもの題材にした番組が放映されました。

今後も活動を続けていきます。

「アジの干物を手軽に食べて」  
沼津カリアゲ研究会

素揚げ新メニュー