チーム化による水産加工業等再生モデル事業

「塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業」

実　施　報　告　書

平３１年３月

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

目　次

第１章　事業概要
１．背景・目的　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.3
２．実施体制　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.4
３．年間スケジュール　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.5
４．事業概要　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.6

第２章　各取組の内容
１．取組①「塩竈かまぼこ手焼き職人の創生・育成」の概要
１－１．実施した内容　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.7
１－２．目標及び成果　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.25
１－３．取組総括　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.26
２．取組②「オンサイト提供方法の多様化による販路拡大」の概要
２－１．実施した内容　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.27
２－２．目標及び成果　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.47
２－３．取組総括　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　P.48

第３章　全体総括　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.50

付属資料　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P.51

第１章　事業概要

１．背景・目的

東日本大震災前の塩竈市には３つの「日本一」があった。
「生マグロの水揚げ量」・「人口当たりのお寿司屋さんの数」　そして、かまぼこやちくわなど、いわゆる〝練りもの〟と呼ばれる「水産練り製品の生産量」である。
かまぼこの生産量については、宮城県は平成 22 年まで「生産量日本一」であり、その大半は塩竈市で作られていた。しかしながら東日本大震災以降はその生産量は最盛期の半分以下となり、その販路も回復していないのが現状である。
「水産都市・塩釜」の復興は、かまぼこ生産者の元気からであることは言うまでもない。

東日本大震災での被害はもちろんであるが、そもそも練りもの商品の市場が狭まって来ている現実を見逃してはならない。
お土産とスーパーでの販売に頼ってきたことが、人口減少のみならず食の多様化によるライフスタイルの変化とともに練りものが一般の食卓に並ばなくなってきたことも事実である。この収縮してきている市場環境を打開するためには、練りもの製品の本当の美味しさを実体験していただくとともに、口にする（食する）機会を増やしていくことが必要であると考えた。

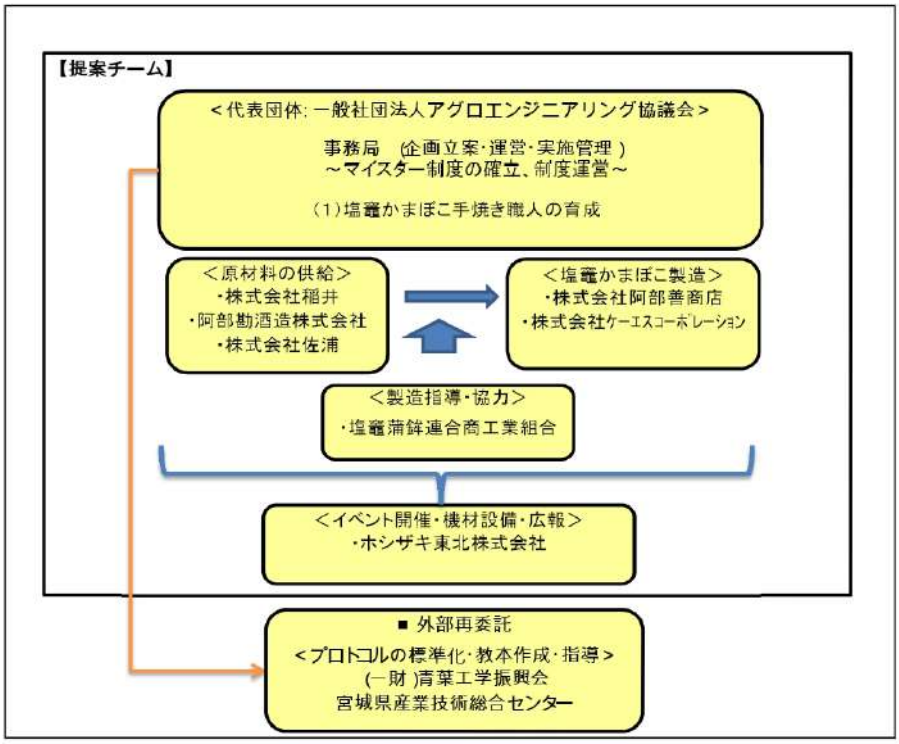
そこで、本事業では、「いつでもどこでも・熱々手焼きかまぼこ提供システム」を事業展開することに定め、本事業では、塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」の美味しさを提供できる「塩竈かまぼこ手焼き職人」を育成するとともに、さまざまなイベントに於いて実食して頂き、県内外食店や首都圏等におけるかまぼこの販路拡大に取り組むこととする。

目的：
「塩竈かまぼこ（笹かま・揚げ蒲鉾）」の本来の美味しさを味わっていただくため、いつでもどこでも“ オンサイト ”で提供することを目指し、「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」を創生・育成する。
また「塩竈かまぼこ」を「手焼き・熱々かまぼこ」の状態で提供する仕組みを開発し、美味しいはもちろん「美しい・食べやすい・歩き食べ」もでできるような提供方法を見出すことにより「塩竈かまぼこ」の販路拡大を試みる。

２．実施体制

様式５

【実施体制図】



３．年間スケジュール

様式3

平成３０年度チーム化による水産加工業等再生モデル事業　事業スケジュール

塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業

～塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム～

取組のスケジュール

	取組①	取組②
6月	課題整理	
	関係機関調整	
7月	「塩竈かまぼこ手焼き職人育成」の具体的検討	「オンサイト」提供方法の多様化による販路拡大・具体的検討
8月	■手焼き職人認定標準化作業 ①官能試験 ②プロトコルの作成 ③指導のための教本作成 ■第1回手焼き職人育成研修会 【実施地域】 宮城県塩竈市:魚市場中央棟 【実施期間】 8月30日(木) 【実施内容】 蒲鉾製造経験者を対象とした研修会	■オンサイトイベント試食会の開催:① 【実施地域】 東京都:二子玉東急ライズ 【実施期間】 7月7日(土)～8日(日):2日間 【実施内容】 東北おいしいマルシェ 都内消費者の反応を確認することを目的にイベントへ出展する テストとしてトライ 感想をフィードバッ
9月	フィードバックする	■オンサイトイベント試食会の開催:② 【実施地域】 宮城県仙台市　:サンモール一番町 【実施期間】 10月11日(木)～12日(金):2日間 【実施内容】 伊達美味マーケット 仙台市内で買い物客および居酒屋経営者の反応、観光客(インバウンド含む)の反応を確認する 仙台市内消費者および居酒屋経営者、またインバウンド者の反応
10月	■第2回手焼き職人育成研修会 【実施地域】 宮城県仙台市北仙台・ホシザキ東北 【実施期間】 10月25日(木) 【実施内容】 宮城県内飲食店経験者を対象 講習会参加者を募集する	
11月	■第3回手焼き職人育成研修会 【実施地域】 東京都千代田区大手町 PASONA本部ビル1F /THUB 【実施期間】 11月29日(木) 【実施内容】 都内飲食店経験者を対象 講習会参加者を募集する	■オンサイトイベント試食会の開催:③ 【実施地域】 埼玉県さいたま市:大宮タカシマヤ 【実施期間】 11月16日(金)～18日(日):3日間 【実施内容】 塩竈かまぼこ手焼き実演会 百貨店内および周辺居酒屋店舗内での提供を試みる 店舗内消費者 店舗運営者へ 感想を求める
12月	講習会参加者を募集する	
1月	■第4回手焼き職人育成研修会 【実施地域】 宮城県仙台市北仙台・ホシザキ東北 【実施期間】 1月29日(火) 【実施内容】 飲食店経験者・従業員	■オンサイトイベント試食会の開催:④ 【実施地域】 東京都内　池袋サンシャインシティ文化会館 【実施期間】 1月23日(水)24日(木):2日間 【実施内容】 居酒屋JAPN2018 飲食関係者へアピールできるか否かの最終確認として出展する。
2月	■第5回手焼き職人育成研修会 【実施地域】 東京都千代田区大手町 PASONA本部ビル1F /THUB 【実施期間】 2月19日(火) 【実施内容】 飲食チェーン関係者対象 講習会参加者を募集する	東京研修会への参加募集
3月	○評価 ○今後の課題整理	

４．事業概要

塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」の美味しさを提供できる塩竈かまぼこ手焼き職人を育成するとともに、宮城県内外食店や首都圏等における塩竈かまぼこの販路拡大に取り組んだ。

①「塩竈かまぼこ手焼き職人」の創生・育成

ａ）プロトコル、教本の作成、認証制度の確立

実施時期：７月～８月

実施方法：美味しさの評価基準を判定する指標を作成し、基準を満たす「手焼き方法」を定め、手焼き職人を創生・育成、指導するための「教本」を作成する。手焼き職人認証制度を確立する。

ｂ）研修会の開催

実施時期：８月～平成31年２月（全５回）

実施場所：塩竈市（8月30日）、仙台市（10月25日）、東京都（11月29日）、仙台市（平成31年１月29日）、東京都（平成31年２月19日）

実施方法：かまぼこ製造業者、飲食店経験者、飲食メーカー、一般募集を対象に研修会を開催しながら手焼き職人を育成していく。

②「オンサイト提供方法の多様化」による販路拡大

ａ）集客イベントへの出展、提供方法構築

実施時期：７月～平成31年１月（全４回）

実施場所：東京都（７月：二子玉川東急ライズ）、仙台市（10月：サンモール一番町）、埼玉県（11月：大宮タカシマヤ）、東京都（１月：居酒屋JAPAN2019）

実施方法：集客イベントに出展し、試食を通して評価していただく。既存飲食店（居酒屋・フードコート等）との連携を試み、それぞれの店舗に合った提供方法を構築する。

ｂ）新しい販売方法の確立

実施時期：７月～平成31年１月

実施方法：塩竈工場で一次製造（調整・成形）した「塩竈かまぼこ」を「塩竈かまぼこ手焼き職人」が目の前で手焼して提供することにより、今までとは異なる販路拡大と販売量の向上を目指す。

第２章　各取組の内容

１．取組①「塩竈かまぼこ手焼き職人」の創生・育成

１－１．実施した内容

■キックオフ会議

「塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム」キックオフ会議

日時：平成３０年６月２９日（金）１４時～１６時

場所：東北福祉大学・仙台駅東口キャンパス　　仙台市宮城野区榴岡 2-5-26

＜課題提起＞

・蒲鉾組合理事長：塩竈・落ち込みが激しい。復興させる。業界のためになるように。
・㈱阿部善商店：商品供給、売上につなげたい。
・㈱ケーエスコーポレーション：焼き立ては美味しい、美味しい状態で提供する。
・㈱稲井：冷凍すり身等の原料供給。原料の良し悪しを考える。
・阿部勘酒造店：清酒が原料としての役割・お酒の種類でどう変わるのか？
・ホシザキ東北㈱：厨房器材の提供、テストキッチンの提供。
・プレジデント社：東北うまいものマルシェ出展他、レストランとの連携。
・持続工学研究会：手焼き方法のマニュアル化を行う。

「塩竈かまぼこ」とは？

熱々の特徴を出していく（橋本蒲鉾・㈱阿部善蒲鉾提供商品を前提とする。）

⇒定量化する。簡単に言ったら何？？店の売り・消費者の共感

⇒塩竈市に事業所・工場を有している

・すり身は、国産、輸入でも可。藻塩、地酒を使用する。
・提供サイドでの焼き方処理。理解あるシェフとの連携。
・使ってみたくなる食材。

⇒だから、美味しんだ！　手焼きでもっと美味しくなる。

ａ）プロトコル、教本の作成、認証制度の確立

美味しさの評価基準を判定する指標を作成し、基準を満たすための「手焼き方法」を定め、手焼き職人を創生・育成・指導するための「教本」を作成した。

研修会に参加し全教程を受講し修了試験に合格した者を「塩竈かまぼこ手焼き職人」として認定し認定証を授与した。

「塩竈かまぼこ手焼き職人認証制度」を確立するものである。

平成 30 年度チーム化による水産加工業等再生モデル事業

～塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業～

塩竈かまぼこ手焼き職人

実技テキスト

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

一般財団法人青葉工学振興会・持続工学研究会

【目　的】

“ 熱々かまぼこ ” の美味しさを伝えることが、
「塩竈かまぼこ」の販路を拡大するためには最重要課題である。

「熱々手焼き」は、「塩竈かまぼこ」を提供する飲食店にとってもメリットが大きい。
外食業界では、差別化と情報発信の稚拙が店の成功を左右する。

繁盛する店は、シェフの経歴や個性、使用食材の希少性や生産方法、料理調理上の工夫やテクニックなどを巧みにお客に伝えている。こうした店が求めるのは「ほかの店とは異なる創意工夫によって料理をおいしくしている」というストーリーである。
他では冷たい状態で提供されるかまぼこを、お客の前で「熱々手焼き」して提供するというのは、分かりやすい差別化要素となる。

「塩竈かまぼこ」は加熱することにより、一層美味しさを増すこと、産地では加熱して食べる人が多いという情報を発信することで、食材や料理について、よく研究し、工夫を凝らす店であるという評価が得られる。

SNS の隆盛によって、飲食店客がさまざまな口コミを発信し、それが新たな集客につながるこの時代に、「塩竈かまぼこ」の「熱々手焼き」提供は、口コミを生みやすい料理として飲食店に歓迎される可能性が高い。

いつでもどこでも熱々手焼き「塩竈かまぼこ」は、今までに行われてこなかった方式であり、消費者の拡大が期待できる。「塩竈かまぼこ」の売上減少を食い止めるだけでなく、さらに発展させるためには好機を逸しないことが必要である。

【プロトコル】

本事業における「熱々手焼き」の原点は、宮城県内蒲鉾店において観光客を対象にした「手焼き体験販売」として好評を得ている方式をいつでもどこでも体験して欲しいという思いから構想されたものである。

一般消費者自身が「手焼き」した場合に、焼き具合が判らないままに焼いてしまい焦げてしまったり、中まで火が通っていなかったりしても自己責任で食すのであるから楽しめればよいという判断になる。

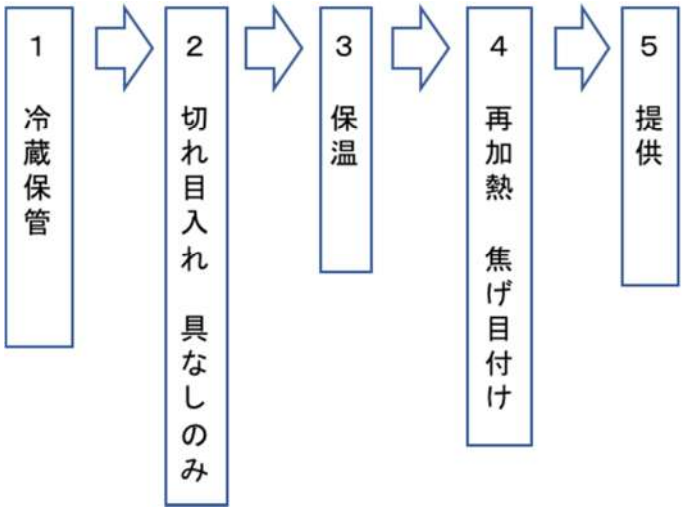
しかしながら商品として提供するには、しっかりとした焼き上がりを担保して提供する必要がある。また、現在熟練した担当者に責任を持って提供をさせているお店においても、その技法の伝授や教育が行き届かないため提供する場所を増やせないという課題がある。

ここでは「塩竈かまぼこ手焼き職人」を創生・育成することにより、「手焼き・熱々かまぼこ」の状態で提供する「場」を構築し増加させていくことを目指す。
これは大手製造販売店では行ってこなかった提供方法であり、新規参入店ではなかなか拡大できない提供課題を一気に解決し、「塩竈かまぼこ」の美味しさが広まることを期待する。

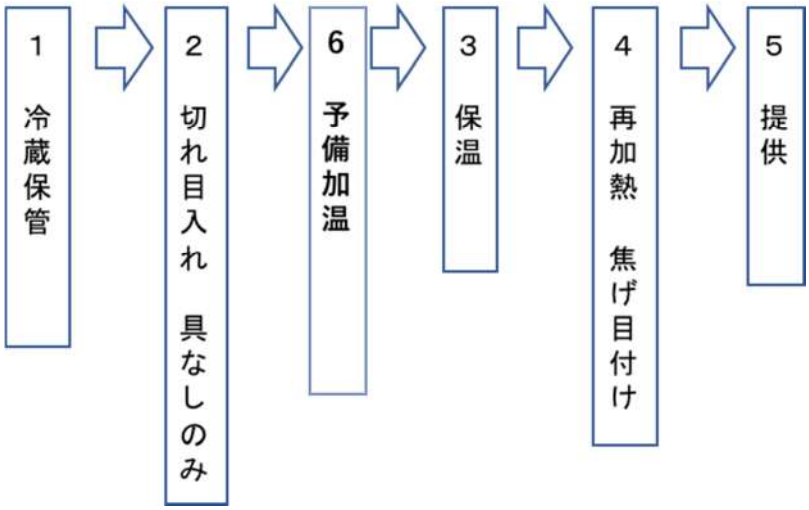
この目的に即し、「塩竈かまぼこ手焼き職人」は工場で加工された「笹かま」もしくは「揚げかま」を、現地で再度温め直し、お客様に提供するためのプロトコルを身につける必要がある。

プロトコルは、
「１．時間に余裕がある時」　と　「２．お客様が多く時間がない時」の２通りある。
それぞれの作業のフローを示す。

１．「時間がある時」



２．「お客様が多く時間がない時」



なお、「笹かま」では工程２が“切れ目入れ”であるが、「揚げかま」では“切断”となる。
これはいずれも食べやすさを向上させることを目的とする。
以下、各手順について説明する。

■笹かま

（1）　冷蔵保存

加工した「笹かま」は冷蔵庫にて４℃で保存する。なお、保存は 10℃以下が望ましい。10℃以下に保管の上、消費期限内のかまぼこを再加熱に供するものとする。

（2）切れ目入れ（具なしのみ）

食べやすくするために、斜めに三本の切れ目を入れる。切れ目の入れ方は、置いて山形となる側片面のみに、厚みの１／３程度とする。

具入り（チーズ入り・牛タン入り）には切れ目を入れない。

上面から見た図

断面図

（3）保温

保温庫 65℃～85℃に調節できるもの（参考：Yasukichi ホットショーケース PRO-4WSE）にて保温する。

乾燥防止のため保存袋（ナイロン製等で耐熱性のあるもの）に入れて保管する。

中心温度 60℃～70℃を目標にする。朝の始業時は、冷蔵庫から、直接投入する。始業時の温度設定は、85℃とする。

（４）　再加熱（焦げ目付け）

電気焼物器 3φ200V 1.4KW（焼き場所１箇所あたり）（参考：マルゼン MEK-310C）にて焦げ目をつけ仕上げを行うべく、再加熱する。「笹かま」が膨らみ始め、焦げ目がつき始めた段階（約２分】で、竹製トングでひっくり返す。裏面にも色がつき始めたら（ひっくり返してからさらに１分)、加熱を終了する。焦げ目が少しつく程度にする。焦げ目が付いたら、トングで押さえて、竹串を刺す。中心温度 70℃以上を目標にする。

（5）提供

「笹かま」に竹串を刺して、皿に盛り付け、お茶を添えてお盆で提供する。

（6）　予備加熱

冷蔵保存された「笹かま」を、温め直してお客様に熱々を提供すべく、合理的な時間で加熱し、お客様に提供する必要がある。準備が十分であれば迅速に熱々をご提供することができるので、冷蔵品を直接焼物器にかけることはせず、焦げ目が付かない程度に予備加熱をすることが望ましい。この時、加熱後の中心温度は、60℃～70℃を目標にする。

始業時など急がない場合は、切れ目を入れて袋にいれ、ホットショーケースにて保温(「（3）保温」を参照）する。すぐ提供する必要がある場合は、電子レンジで加熱した後に電気焼物器で加熱する。電子レンジがない場合には、電気焼物器を使用する。

以下、電子レンジならびに電気焼物器での予備加熱について説明する。

（6）－1　電子レンジ（500W 以上）

1 個を 500W で 30 秒程度加熱する。加熱後の中心温度は 60℃～70℃を目標にする。

（6）－2　電気焼物器

２～３分で両面を焦げが付かない程度に焼く。

■揚げかま

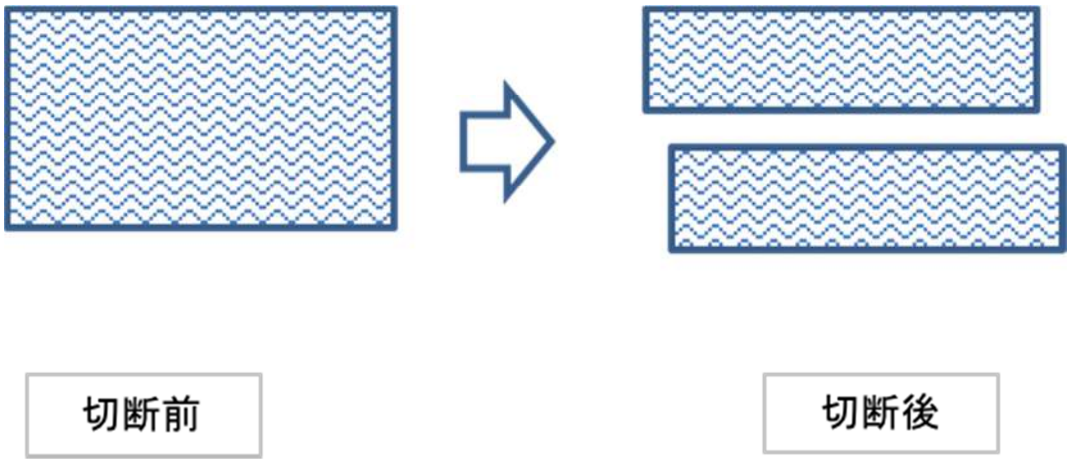
原則、「笹かま」と同じであるが、出来上がりの様子などを示すべく、別項として示す。また、一部加熱時間などが異なるため注意を要する。

（1）　冷蔵保存

加工した「揚げかま」は冷蔵庫にて４℃で保存する。なお、保存は 10℃以下が望ましい。10℃以下に保管の上、消費期限内の「揚げかま」を再加熱に供するものとする。

（2）切断

食べやすくするために、長軸と平行な方向で半分に切断する。



（3）保温

保温庫 65℃～85℃に調節できるもの(参考:Yasukichi ホットショーケース PRO-4WSE）にて保温する。

乾燥防止のため保存袋（ナイロン製等で耐熱性のあるもの）に入れて保管する。中心温度 60℃～70℃を目標にする。朝の始業時は、冷蔵庫から、直接投入する。始業時の温度設定は、85℃とする。

（4）　再加熱（焦げ目付け）

電気焼物器 3φ200V 1.4KW（焼き場所１箇所あたり）（参考：マルゼン MEK-310C）にて焦げ目をつけ仕上げを行うべく、再加熱する。

「揚げかま」が膨らみ始め、焦げ目がつき始めた段階（約５分）で、ステンレス製トングでひっくり返す。裏面にも色がつき始めたら（ひっくり返してからさらに３分)、加熱を終了する。焦げ目が少しつく程度にする。焦げ目が付いたら、トングで押さえて、竹串を刺す。中心温度 70℃以上を目標にする。焦げ目が少しつく程度にする。焦げ目が付いたら、トングで押さえて、竹串を刺す。中心温度 70℃以上を目標にする。

（５）提供

「揚げかま」に竹串を刺して、皿に盛り付け、お茶を添えてお盆で提供する。

（６）　予備加熱

冷蔵保存された「揚げかま」を、温め直してお客様に熱々を提供すべく、合理的な時間で加熱し、お客様に提供する必要がある。準備が十分であれば迅速に熱々をご提供することができるので、冷蔵品を直接焼物器にかけることはせず、焦げ目が付かない程度に予備加熱をすることが望ましい。この時、加熱後の中心温度は、60℃～70℃を目標にする。

すぐ提供する必要がある場合は、電子レンジで（500W・60 秒）程度、又は電気焼物器で（3～5 分）程度、焦げ目が付かない程度に加温する。すぐ提供する必要がある場合は、電子レンジで加温した後に、「（４）再加熱」を実施することができる。

以下、電子レンジならびに電気焼物器での予備加熱について説明する。なお、加温後の中心温度は、60℃～70℃を目安にする。

（６）－１　電子レンジ（500W 以上）

１個を 500W で 30 秒程度加熱する。加熱後の中心温度は 60℃～70℃を目標にする。

（６）－２　電気焼物器

３～５分で両面を焦げが付かない程度に焼く。

「塩竈かまぼこ手焼き職人」は、塩竈の地域産業を支える伝道師である。

「塩竈かまぼこ」を多くの場所で提供することを通じて、一般消費者及び料理のプロに「塩竈かまぼこ」の魅力を効果的に発信していくことにより、地域が抱える課題解決に貢献することを目指します。

蒲鉾製造業者における共通の課題は、既存販売方法の市場減少と競争激化である。その解決策は新規市場の開拓と「安全・安心・美味しい」を肌で感じていただく体験をしていただくことにある。本物の美味しさを理解していただくことで消費者の拡大が期待できるとともに、材料供給業者との協力体制を構築し「健康志向消費者」へのニーズも加味することで、より美味しい商品の開発の進展も期待できる。

また、新たな市場開発（インバウンド・輸出）を考えたときに、新しい市場として観光地や集客施設などで美味しく提供する「場」を展開して行くことは大変重要で、新しい消費者を育成することにより量販店や通販での販売拡大も叶うものと考える。

ここで育成される「塩竈かまぼこ手焼き職人」による「オンサイト販売」は、大手製造販売店では従来行ってこなかった提供方法であり、新規参入店独自ではなかなか拡大することができない。
この課題を解決することで、「塩竈かまぼこ」はもちろんのこと、宮城県内の蒲鉾製造販売業者が協力して販路拡大していくことが期待できる。

本事業における「塩竈かまぼこ手焼き職人」は、製造会社との連携を図ることにより誰でも展開できる方式であるため、意欲ある事業者には積極的に参加していただくことを望む。特に意欲的な販売事業者が市場を拡大していただけるものと考える。
国内はもとより海外での展開も可能と考えている。

世界に羽ばたく「塩竈かまぼこ」を支えるのは、

「塩竈かまぼこ手焼き職人」たちである！

ｂ）研修会の開催

■第１回手焼き職人育成研修会
【実施地域】宮城県塩竈市　　「塩竈市魚市場中央棟２階会議室」
【実施期間】８月３０日（木）
【実施内容】蒲鉾製造経験者を対象とした研修会

■第２回手焼き職人育成研修会
【実施地域】宮城県仙台市　　「ホシザキ東北㈱テストキッチン」
【実施期間】１０月２５日（木）
【実施内容】宮城県内飲食店経験者を対象

■第３回手焼き職人育成研修会
【実施地域】東京都内・千代田区大手町 PASONA 本部ビル 1 階／THUB
【実施期間】１１月２９日（木）
【実施内容】都内飲食店経験者を対象

TRAVEL HUB MIX
東京都千代田区大手町2-6-2

■第４回手焼き職人育成研修会
【実施地域】宮城県仙台市　　「ホシザキ東北㈱テストキッチン」
【実施期間】2019 年１月２９日（火）
【実施内容】飲食店経験者・従業員

■第５回手焼き職人育成研修会
【実施地域】東京都内・千代田区大手町 PASONA 本部ビル 1 階／THUB
【実施期間】2019 年２月１９日（火）
【実施内容】飲食チェーン関係者対象

TRAVEL HUB MIX
東京都千代田区大手町2-6-2

■第１回手焼き職人育成研修会

【実施地域】宮城県塩竈市　「塩竈市魚市場中央棟２階会議室」

【実施期間】８月３０日（木）

【実施内容】蒲鉾製造経験者を対象とした研修会

【参加者】　蒲鉾製造業者「５名」・飲食店「４名」　：計９名

■第２回手焼き職人育成研修会

【実施地域】宮城県仙台市　ホシザキ東北㈱テストキッチン

【実施期間】１０月２５日（木）

【実施内容】蒲鉾製造業者および宮城県内飲食店経験者を対象

【参加者】蒲鉾製造「1 名」・飲食店「5 名」・メーカー「4 名」：計 10 名

■第３回手焼き職人育成研修会

【実施地域】東京都内・千代田区大手町 PASONA 本部ビル１階／THUB

【実施期間】１１月２９日（木）

【実施内容】都内飲食店経験者を対象

【参加者】　飲食店「８名」・メーカー「４名」：計１２名

■第４回手焼き職人育成研修会

【実施地域】宮城県仙台市　ホシザキ東北㈱テストキッチン

【実施期間】2019 年１月２９日（火）

【実施内容】飲食店経験者・従業員

【参加者】　蒲鉾製造業者「２名」・飲食店「６名」　：計８名

■第５回手焼き職人育成研修会
【実施地域】東京都内・千代田区大手町 PASONA 本部ビル 1 階／THUB
【実施期間】2019 年２月１９日（火）
【実施内容】飲食チェーン関係者対象
【参加者】　飲食店「５名」・メーカー「２名」・一般「２名」：計９名

１－２．目標及び成果

①　「塩竈かまぼこ手焼き職人」の創生・育成

■目標
ａ）プロトコル、教本の作成、認証制度の確立
ｂ）「塩竈かまぼこ手焼き職人育成」研修会の開催

■成果
ａ）プロトコル、教本の作成、認証制度の確立
・美味しさの評価基準を判定する指標を作成し、基準を満たすための「手焼き方法」を定め、手焼き職人を創生・育成、指導するための「教本」を作成する事ができた。
・作成した教本に基づきカリキュラムを策定し、「塩竈かまぼこ手焼き職人認証制度」を確立し、「塩竈かまぼこ手焼き職人育成研修会」を開催した。

ｂ）研修会の開催
・「塩竈かまぼこ手焼き職人育成研修会」を「５回」開催した。
　参加者は、「蒲鉾製造業者（８名）」・「飲食店（２８名）」
　メーカー（１０名）」・「一般（２名）」　合計「４８名」であった。
・カリキュラム全科目を受講し、認定試験に合格したものは「４８名」であった。
・合格者「４８名」を「塩竈かまぼこ手焼き職人として認定し、「認定証・認定ボード・幟」を授与した。

１．認定者への提供品

１－３．取組総括

・プロトコル、教本の作成、認証制度の確立においては、東北大学・（一財）青葉工学振興会・持続工学研究会に多大なるご助力を頂き、完成することができた。エビデンスの確認と教本内容の精査を行っていくことが重要であると示唆されたので、研修会実施の中で実行していかなくてはならない。

・美味しさの評価基準にあたっては、製造各社毎に商材が異なることや提供および食する環境等も重要な因子となることから、現状の手焼き方法を進めていく中でその環境に応じて変化させていく必要もあると思われる。

・「塩竈かまぼこ手焼き研修会」の参加者は、皆さん大変意欲があり積極的な態度で、真面目に受講されていたのが好印象であった。

・カリキュラム内容においては、全てを網羅したいがために時間内に内容を詰めすぎたようで、内容全てを理解することが難しかったようである。
特に、鹽竈神社と塩竈の歴史等には皆さん大変興味を持たれ、塩竈を訪問したくなったという意見を多く頂いた。

・自ら焼いた「塩竈かまぼこ」を実食するとともに、火を入れない常温の「かまぼこ」と食べ比べてみたことで、より美味しさを実感できたようだ。

・筆記試験においては、「７０点以上（１００点満点）」を合格ラインと定めたが、試験終了者は「７６点（１名）～９７点（２名）」という範囲で受講者全員合格したことも大変嬉しい結果であった。
※参加申込者５０名中「２名」が諸事情により欠席した。

・認定者への提供品「認定証・認定ボード・幟」も、認定者達から「デザイン、大きさ、質感等」での高評価を頂くことができた。

２．取組②「オンサイト提供方法の多様化」による販路拡大」

２－１．実施した内容

ａ）集客イベントへの出展、提供方法構築

＜イベント試食会：開催日時・場所＞

■オンサイトイベント試食会①
【実施地域】東京都世田谷区：二子玉川東急ライズ「東北おいしいマルシェ」
【実施期間】７月７日（土）８日（日）：２日間
【実施内容】都内消費者の反応を確認することを目的にイベントへ出展する

■オンサイトイベント試食会②
【実施地域】宮城県仙台市：サンモール一番町「伊達美味マーケット」
【実施期間】１０月１１日（木）～１２日（金）：２日間
【実施内容】直売所にて仙台市民の反応を伺う。また、周辺居酒屋関係者の意見を聞く。

■オンサイトイベント試食会③
【実施地域】埼玉県さいたま市：大宮タカシマヤ「塩竈かまぼこ手焼実演会」
【実施期間】１１月１６日（金）～１８日（日）：３日間
【実施内容】百貨店への来場者および周辺居酒屋での提供を試みる

■オンサイトイベント試食会④
【実施地域】東京都豊島区：池袋ｻﾝｼｬｲﾝｼﾃｨ文化会館「居酒屋 JAPN2019」
【実施期間】２０１９年1月２３日（水）２４日（木）：２日間
【実施内容】飲食関係者へアピールするための「場」として出展する。
※「日本居酒屋協会、居酒屋甲子園、繁盛店への道」へ協力依頼

■オンサイトイベント試食会①

【実施地域】東京都世田谷区：二子玉川東急ライズ「東北おいしいマルシェ」

【実施期間】７月７日（土）８日（日）

【実施内容】都内消費者の反応を確認することを目的にイベントへ出展。

試食数：４５０（２日間）・アンケート１０５（有効数）

開催概要

【概要】

■タイトル　：東北おいしいマルシェ

■開催日程　：2018年7月7日（土）・7月8日（日）

■開催時間　：7月 7日（土）11:00―19:00
7月 8日（日）11:00―18:00

■会場　：二子玉川ライズ　ガレリアおよびプラザ2

■ターゲット　：周辺住民を中心としたオールターゲット
（また、特に東北への観光・東北の生産物への高い関心を持つお客様）

■出展店舗数　：12店舗＋協賛社4店舗（協賛社のうち3店舗はキッチンカー使用）

■入場料　：無料

■主催　：東北おいしいマルシェ実行委員会

■後援/協力　：里山と首都圏を結ぶ田尻地域ひと・もの・文化交流促進協議会
農林水産省 農業女子プロジェクト
農と食女性協会
二子玉川ストリートマーケットふたこ座事務局

■運営事務局　：東北おいしいマルシェ事務局（ふたこ座事務局内）
TEL：03-5869-0800
担当：戸谷（トタニ）・鈴木

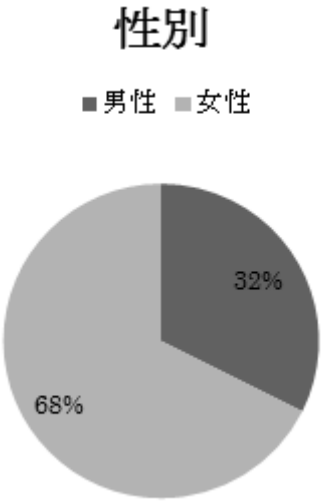
■会場MAP

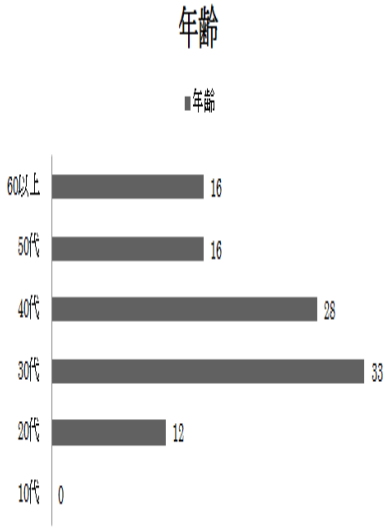
第3回
東北の魅力
発見フェア
AOMORI
AKITA
IWATE
FUKUSHIMA

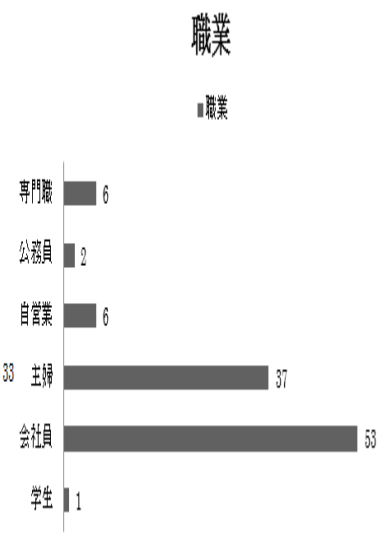
食材王国みやぎ
食材王国
みやぎ
FOOD KINGDOM MIYAGI
手焼きの熱々が
おいしい!!

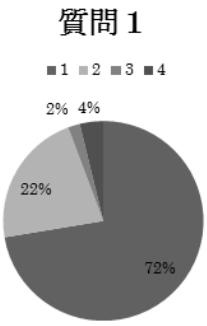
復興庁
手焼きの熱々が
おいしい!!
アンケートに答えて、塩竈かまぼこを頬張ろう!

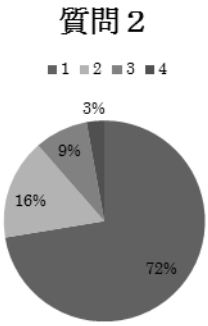
アンケート集計（二子玉川・105）グラフ

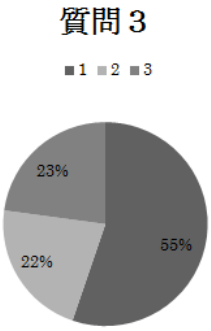


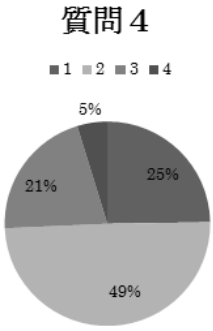


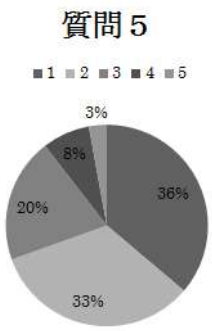


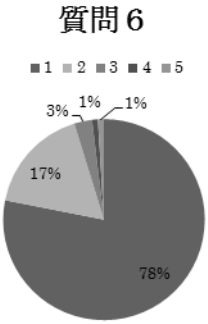


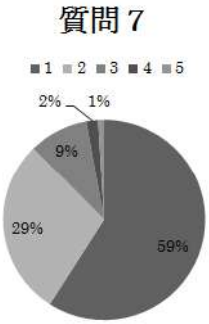


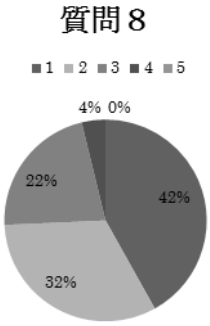


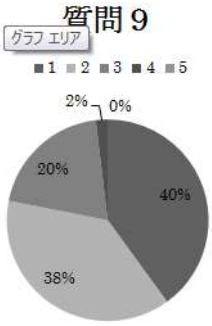


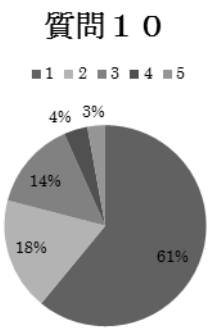












＜アンケート集計の結果について＞　回答者数：１０５

・性別：男性（32%）、女性（68%）　女性が 7 割近くを占めた。
・年齢：20 代から 60 代以上まで網羅することができた。
・職業：会社員、主婦の方が多かった。

質問１：「熱々かまぼこを食べた経験」
　・初めての方が７割以上を占めた。
質問２：「かまぼこの食べ方」
　・常温でという方が７割以上を占めた。
質問３：「塩竈かまぼこ」の認知度
　・初めてという方と記憶にない方が８割近くを占めた。
質問４：「練り製品の購入頻度」
　・よく買う方 25%、時々買う方 49%であり、合計 74%であった。
質問５：練りものでいうと何か
　・笹かまと答えた方が８％であり、認知度がかなり低いと言える。
質問６：美味しかったでしょうか
　・１，２の答え合計で 85%であり、美味しい評価は得たと言える。
質問７：塩竈かまぼこのイメージ
　・１,２と答えていただいた方合計で 78%であり、イメージも良いと言える。
質問８：ヘルシー食材の可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 74%であり、その可能性が示唆された。
質問９：食材としての可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 78%であり、その可能性が示唆された。
質問 10：食べ歩きの可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 79%であり、その可能性が示唆された。

＜考察＞

・小さなお子様からお年寄りまで、美味しいという声を頂いた。
・「塩竈」を読めない方が多く、認知度不足は否めない。
・蒲鉾といえば「小田原かまぼこ」と答える方が多かった。
・高齢者の「おやつ」に良いのではないかというご意見を頂いた。
・厚くて大きいことから食べづらいと言う声があったので、2 日目からは半分にカットして試食していただいた。
・食べ歩きには否定的な意見もあった。（竹櫛では不便）

■オンサイトイベント試食会②

【実施地域】宮城県仙台市：サンモール一番町「伊達美味マーケット」

【実施期間】１０月１１日（木）～１２日（金）

【実施内容】中心街直売所にて仙台市民の反応を伺うことを目的とする。

試食数：５００（２日間）・アンケート１０３（有効数）

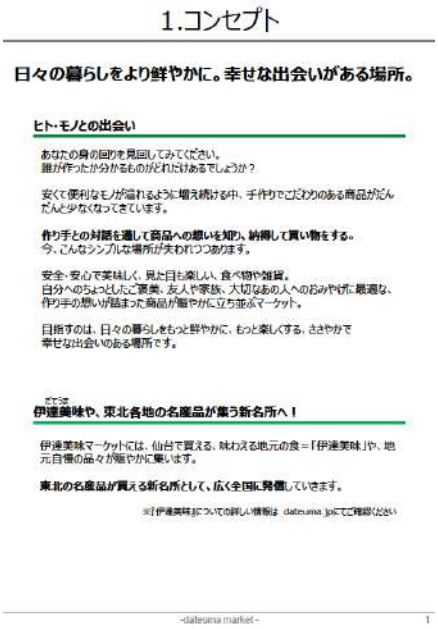
伊達美味マーケット

出店のご案内

2018年4月版

伊達美味マーケット実行委員会
（株式会社ユーメディア内）

〒984-8545 仙台市若林区土樋103番地
TEL：022-714-8329
FAX：022-714-8313



1.コンセプト

日々の暮らしをより鮮やかに。幸せな出会いがある場所。

ヒト・モノとの出会い

あなたの身の回りを見回してみてください。
誰が作ったか分かるものがどれだけあるでしょうか？

安くて便利なモノが溢れるように増え続ける中、手作りでこだわりのある商品がだんだんと少なくなってきています。

作り手との対話を通して商品への想いを知り、納得して買い物をする。
今、こんなシンプルな場所が失われつつあります。

安全・安心で美味しく、見た目も楽しい、食べ物や雑貨。
自分へのちょっとしたご褒美、友人や家族、大切なあの人へのおみやげに最適な、作り手の想いが詰まった商品が賑やかに立ち並ぶマーケット。

目指すのは、日々の暮らしをもっと鮮やかに、もっと楽しくする、ささやかで幸せな出会いのある場所です。

伊達美味や、東北各地の名産品が集う新名所へ！

伊達美味マーケットには、仙台で買える、味わえる地元の食＝「伊達美味」や、地元自慢の品々が賑やかに集います。

東北の名産品が買える新名所として、広く全国に発信していきます。

※「伊達美味」についての詳しい情報は dateuma.jpにてご確認ください

-dateuma market-　1

3.会場詳細

■会　場　サンモール一番町商店街　宮城県仙台市青葉区一番町2丁目アーケード内
■特　徴　①屋根で覆われ、天候に左右されることが少ない。
②商店街周辺にオフィスや大型マンションが多い。
③2015年12月に地下鉄東西線「一番町駅」が開通。
■歩行者数　11：00～18：00の開催時間で約12,000人の人通り。
12：00～13：00と17：00～18：00の人通りが多い。
※自社調べ

会場

南町通側入り口

伊達美味マーケットの様子

-dateuma market-　3

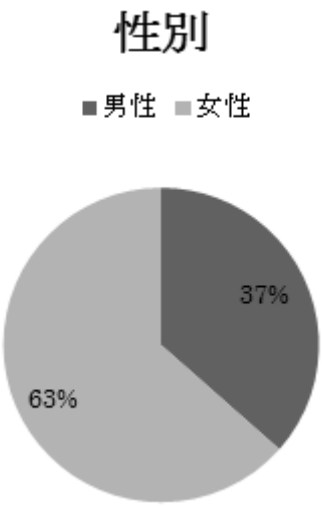
12.会場写真①

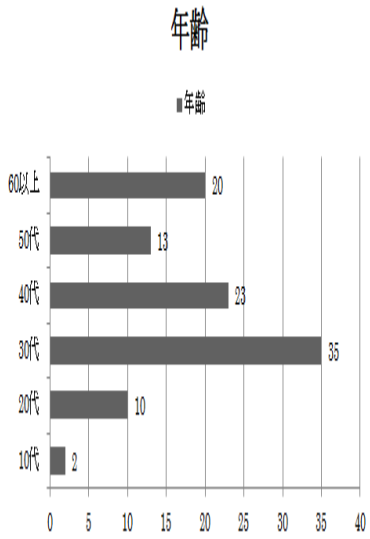
-dateuma market-　12

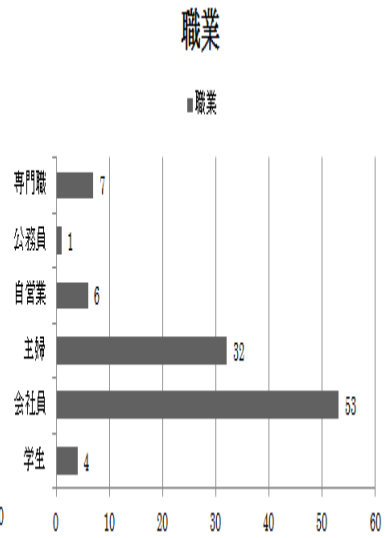
伊達美味マーケット
職人 塩竈 かまぼこ
手焼き職人 塩竈 かまぼこ

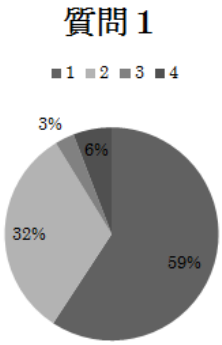
伊達美味マーケット
かまぼこ
手焼き職人 塩竈

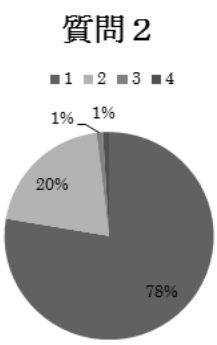
アンケート集計（仙台・103）グラフ

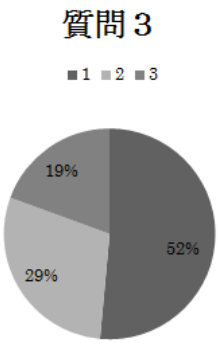


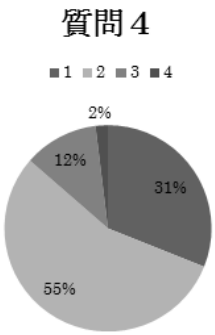


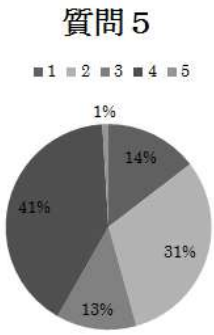


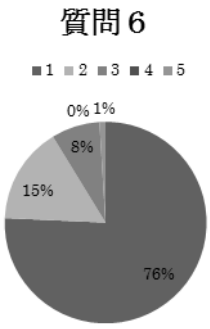


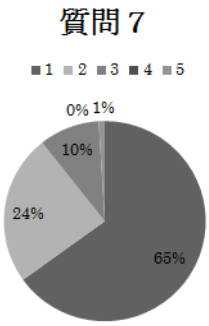


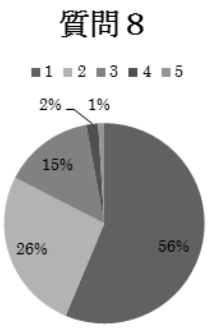


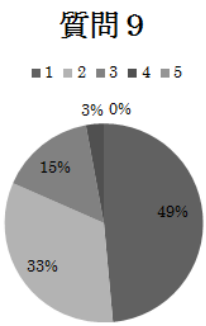


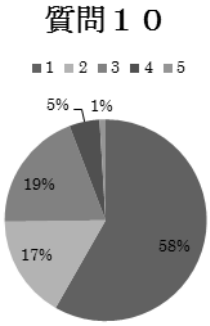












＜アンケート集計の結果について＞　回答者数：１０３

・性別：男性（37%）、女性（63%）　女性が６割超を占めた。
・年齢：30 代から 60 代以上まで網羅することができた。
・職業：会社員、主婦の方が多かった。

質問１：「熱々かまぼこを食べた経験」
　・初めての方が６割を占めた。
質問２：「かまぼこの食べ方」
　・常温でという方が８割近くを占めた。
質問３：「塩竈かまぼこ」の認知度
　・初めてという方と記憶にない方が６割近くを占めた。
質問４：「練り製品の購入頻度」
　・よく買う方 31%、時々買う方 55%であり、合計 86%を占めた。
質問５：練りものでいうと何か
　・笹かまと答えた方が 41%であり、認知されていると言えよう。
質問６：美味しかったでしょうか
　・１，２の答え合計で 91%であり、美味しい評価は得たと言える。
質問７：塩竈かまぼこのイメージ
　・１,２と答えていただいた方合計で 89%であり、イメージも良いと言える。
質問８：ヘルシー食材の可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 82%であり、その可能性が示唆された。
質問９：食材としての可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 82%であり、その可能性が示唆された。
質問 10：食べ歩きの可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 75%であり、その可能性が示唆された。

＜考察＞

・仙台市内においても「熱々」は珍しかったようである。
　※一時は行列になるほど興味を持っていただいた。
・笹かまを認知していただいているが、土産とスーパーでの購入が多いようだ。
・「塩竈かまぼこ」の認知度は低かった。
・居酒屋での食材としての可能性は調査できなかった。（集客できなかった）
・食べ歩きの可能性があると思われる。

■オンサイトイベント試食会③

【実施地域】埼玉県さいたま市：大宮タカシマヤ「塩竈かまぼこ手焼実演会」

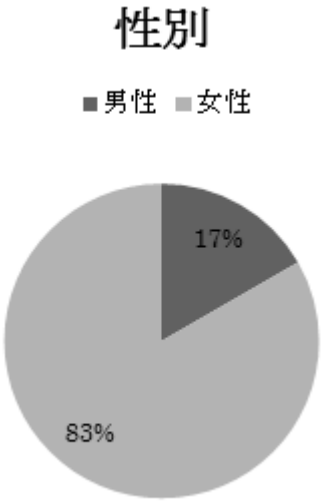
【実施期間】１１月１６日（金）～１８日（日）

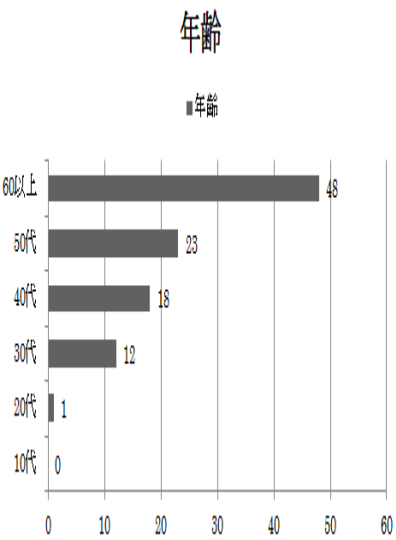
【実施内容】百貨店来場者の購買行動と意識を探ることを目的とする。

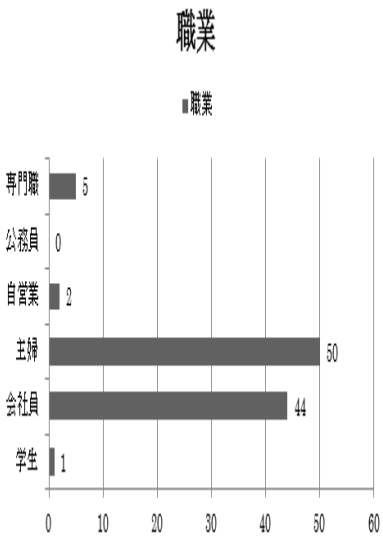
試食数：６００（３日間）・アンケート：１０２（有効数）

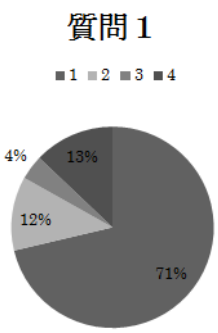
ごちそう館
ぐるめ
市場
塩竈かまぼこ
手焼き職人
熱々試食会

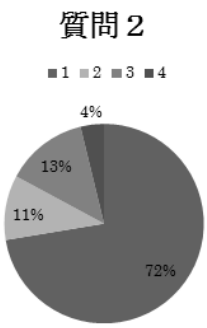
アンケート集計（大宮・102）グラフ

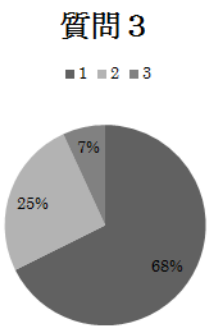


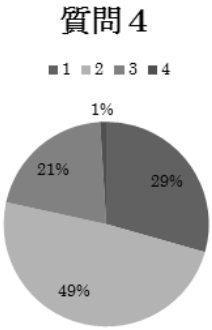


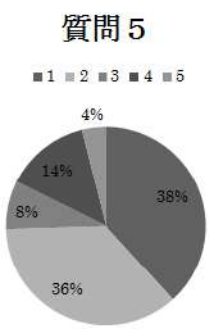


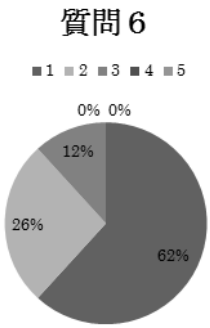


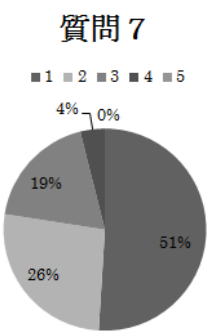


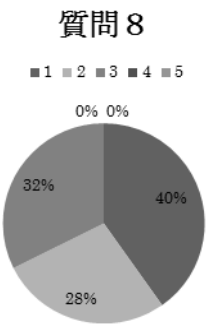


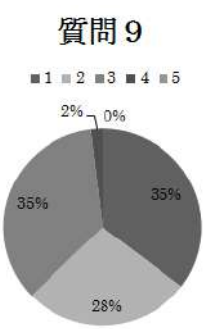


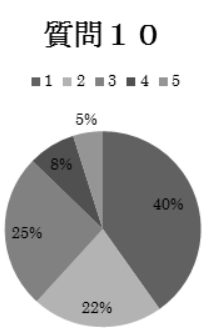












＜アンケート集計の結果について＞　回答者数：１０２

・性別：男性（17%）、女性（83%）　女性が８割超を占めた。
・年齢：30 代から 60 代以上まで網羅することができた。高齢者が多かった。
・職業：主婦の方が多かった。

質問１：「熱々かまぼこを食べた経験」
　・初めての方が７割を占めた。
質問２：「かまぼこの食べ方」
　・常温でという方が７割以上を占めた。
質問３：「塩竈かまぼこ」の認知度
　・初めてという方と記憶にない方が３／４近くを占めた。
質問４：「練り製品の購入頻度」
　・よく買う方 29%、時々買う方 49%であり、合計 78%であった。
質問５：練りものでいうと何か
　・笹かまと答えた方が 14%であり、認知度がかなり低いと言える。
質問６：美味しかったでしょうか
　・１，２の答え合計で 78%であり、美味しい評価は得たと言える。
質問７：塩竈かまぼこのイメージ
　・1 , 2 と答えていただいた方合計で 77%であり､イメージも良いと言える。
質問８：ヘルシー食材の可能性
　・１，２と答えていただいた方合計で 66%であり、可能性はいかがか？
質問９：食材としての可能性
　・１，２と答えていただいた方合計で 64%であり、可能性はいかがか？
質問 10：食べ歩きの可能性
　・１，２と答えていただいた方合計で 62%であり、可能性はいかがか？

＜考察＞

・「熱々かまぼこ」は、ほとんどの方が初めての経験であった。
・大変美味しいという評価を頂いたが、もっと柔らかい方がが良いという意見もあった。（焼くと回りが硬くなることが課題である）
・食べ歩きには否定的でな意見が多くあった。
　※高齢者の主婦の方がほとんどであったからと思われる。
・デパ地下での展開の可能性は示唆されたと言えよう。

■オンサイトイベント試食会④

【実施地域】東京都豊島区：池袋ｻﾝｼｬｲﾝｼﾃｨ文化会館「居酒屋 JAPN2019」

【実施期間】２０１９年１月２３日（水）２４日（木）

【実施内容】来場した飲食関係者へアピールすることを目的とする。
試食数：８００（２日間）・アンケート：１０４（有効数）
当日ビジネスマッチング：「２社」

1 開催概要

■名　称 ： 第11回～ミートフードEXPO～焼肉ビジネスフェア2019 in 東京
■会　期 ： 2019年1月23日 (水)～24日 (木) 10:00～17:00
■会　場 ： 池袋サンシャインシティ　展示ホールC・D（文化会館ビル２・３F）
〒170-8630 東京都豊島区東池袋三丁目1番4号　TEL：03-3989-3486
■主　催 ： 焼肉ビジネスフェア実行委員会
■共　催 ： 日本食糧新聞社
■特別協力 ： 事業協同組合 全国焼肉協会（JY）
■後　援 ： 農林水産省
■協　賛 ： 全国食肉業務用卸協同組合連合会、全国食肉事業協同組合連合会、一般社団法人 日本居酒屋協会
一般社団法人 日本ジビエ振興協会、一般社団法人 日本食鳥協会、公益財団法人 日本食肉市場卸売協会
一般社団法人 日本食肉加工協会、公益財団法人 日本食肉消費総合センター
一般社団法人 日本畜産副産物協会、一般社団法人 日本馬肉協会
■協　力 ： 日食外食レストラン新聞、焼肉新聞、フードスタジアム
■来場者数 ： 22,000名（目標）
■入場料金 ： 3,000円（税込）業界関係者のみ入場可。招待券持参者・WEBサイト事前登録者は無料
同時開催「居酒屋JAPAN2019 in 東京」との相互入場可
■併催企画 ： オープニングセレモニー、特別セミナー、ビジネスマッチングデスク、
やきとり＆鳥料理パビリオン、自治体コーナー、ワイン提案コーナー、馬肉提案コーナー、
ステーキ&ハンバーグパビリオン、出展社プレゼンテーションセミナー

■名　称 ： 第4回～居酒屋の未来を創造する～居酒屋JAPAN2019 in 東京
■会　期 ： 2019年1月23日 (水)～24日 (木) 10:00～17:00
■会　場 ： 池袋サンシャインシティ　展示ホールC（文化会館ビル３F）
〒170-8630 東京都豊島区東池袋三丁目1番4号　TEL：03-3989-3486
■主　催 ： 居酒屋JAPAN実行委員会
■特別後援 ： 一般社団法人 日本回転寿司協会
■後　援 ： 農林水産省
■協　賛 ： 一般社団法人 大阪外食産業協会（ORA）、一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会
■特別協力 ： ※飲食店を中心とした全国各地の勉強会にご協力頂いております
ICOO会（博多）、一般社団法人 IZAKAYA NIPPON、京都TSUBASU会（京都）
神戸と浪花を盛り上げる会（大阪）、外食経営塾「太陽の会」（東京）
NAGOMU会（名古屋）、NPO法人 新潟絆心会（新潟）、一般社団法人 楽花成の会（大阪）
■協　力 ： 日本政策金融公庫、NPO法人 ココロのバリアフリー計画
■来場者数 ： 22,000名（目標）
■入場料金 ： 3,000円（税込）業界関係者のみ入場可。招待券持参者・事前来場登録者は無料
同時開催「～ミートフードEXPO～焼肉ビジネスフェア2019 in 東京」との相互入場可
■併催企画 ： オープニングセレモニー、「日本外食新聞」による紙上展示会、特別セミナー、
ビジネスマッチングデスク、自治体コーナー、日本酒提案コーナー、シーフードストリート、クラフトビール提案コーナー、
インバウンド対策コーナー、人手不足対策ゾーン、フランチャイズコーナー、出展社プレゼンテーションセミナー、

2 全体スケジュール

搬入・施工	時　間
1月21日 (月)	主催者工事（出展社の搬入・施工は出来ません）
1月22日 (火)	09：00～18：00（館内への車両の乗り入れは出来ません）

会　期	時　間
1月23日 (水)	2F（焼肉ビジネスフェア　オープニングセレモニー・テープカット）09：15～09：50 3F（居酒屋JAPAN　オープニングセレモニー・テープカット）　10：00～10：30 10：00～17：00 ※会期初日、出展社は08:30より入場できます。
1月24日 (木)	10：00～17：00 ※会期2日目、出展社は08:30より入場できます。

撤　出	時　間
1月24日 (木)	17：00～20：00（館内への車両の乗り入れは出来ません）

1
[TOKYO]

東京会場

出展の手引き

焼肉ビジネスフェア2019
主催：焼肉ビジネスフェア実行委員会
http:://www.yakinikufair.com

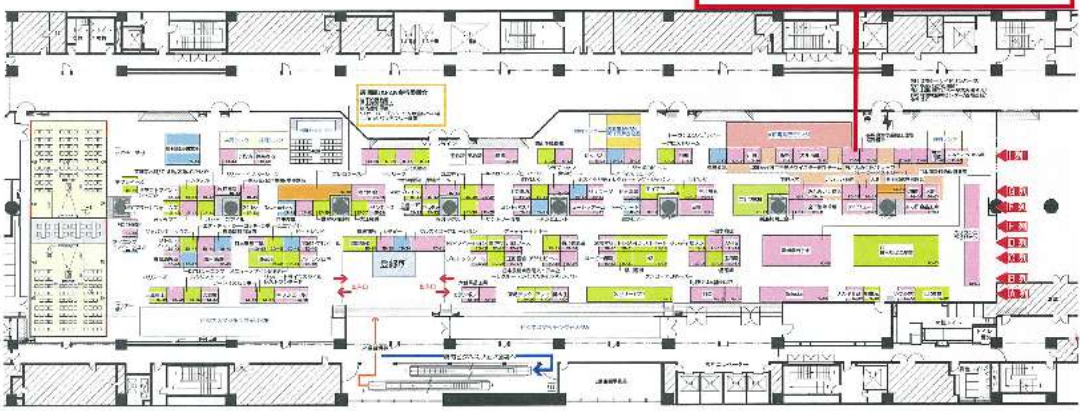
居酒屋JAPAN2019
主催：居酒屋JAPAN実行委員会
http:://www.izakaya-japan.com

東京
会　期：2019年1月23日(水)・24日(木)
会　場：池袋サンシャインシティ
展示ホールC・D(文化会館ビル2・3F)

大阪
会　期：2019年2月5日(火)・6日(水)
会　場：大阪南港ATCホール　Aホール

東京会場レイアウト図

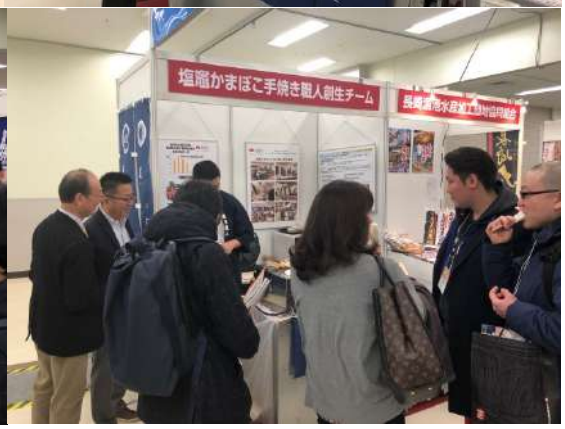
1I-08
塩竈かまぼこ手焼き職人創生チーム



会　期：2019年1月23日（水）～1月24日（木）
搬入時間：1月22日（火）　9：00～18：00
搬出時間：1月24日（木）　17：00～20：00
開場時間：10：00～17：00
会　場：居酒屋JAPAN
池袋サンシャインシティ文化会館　展示ホールC

この図面は、12月3日現在のものです。今後、都合により変更する場合があります。
予めご了承ください。

Scale=1/500(A3)



塩竈かまぼこ手焼き職人育成
オンサイト提供方法の多様化

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

●一般社団法人アグロエンジニアリング協議会●

塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」のおいしさを提供できる塩竈かまぼこ手焼き職人を育成するとともに，県内外食店や首都圏等におけるかまぼこの販路拡大に取り組む事業です。「研修会参加者」を募集しております。

問い合わせ先 022-796-3370

■展示パネル（3枚）

平成30年度　チーム化による水産加工業等再生モデル事業　事業概要

提案名　:塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業

（主な対象地域）宮城県塩竈市、仙台市、東京都、さいたま市　～提案チーム名～　塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

事業の概要・定量的な成果目標

事業の概要:　塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」の美味しさを提供できる塩竈かまぼこ手焼き職人を育成するとともに、県内外食店や首都圏等におけるかまぼこの販路拡大に取り組む。

定量的な成果目標:　「手焼き職人育成研修会」の開催数:5回、認定マイスター:30名創出、熱々かまぼこ・オンサイト提供の「場」⇒既存飲食店（居酒屋・ﾌｰﾄﾞｺｰﾄ等）との連携:10箇所開設。SNS等消費者自らの口コミ発信を拡大させる。

事業の内容

（1）塩竈かまぼこ手焼き職人の育成
①美味しい手焼きの指標と提供するためのプロトコル作成（機材使用含む）
②手焼き職人育成のための教本作成
「手焼き」指導のための「教本」を作成し、指導要領を構築する。
③手焼き職人認定制度の確立と研修会の開催
手焼き職人認定制度を確立すると共に、研修会を開催し「塩竈かまぼこ手焼き職人」を育成する。

（2）オンサイト提供方法の多様化による販路拡大
①集客イベントへの出展
②既存飲食店等での提供方法構築
③新しい販売方法の確立（バリューチェーン）

塩竈
蒲鉾

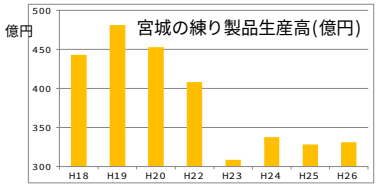
復興庁
Reconstruction Agency
新たなステージ　復興・創生へ

復興庁　平成30年度
チーム化による水産加工業等再生モデル事業

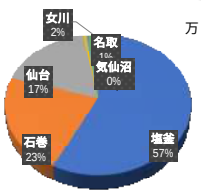
塩竈かまぼこ手焼き職人育成事業

東日本大震災以前
宮城県の練り製品生産は
全国1位だった

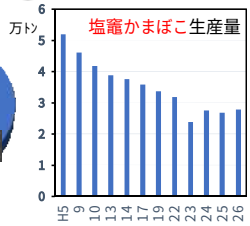
復興庁
Reconstruction Agency
新たなステージ　復興・創生へ



塩竈が代表格



宮城のかまぼこ(H26)

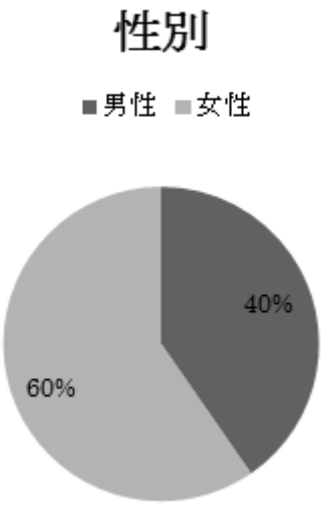


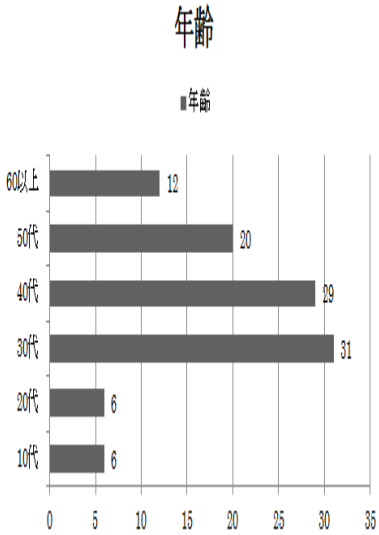
塩竈を知ろう

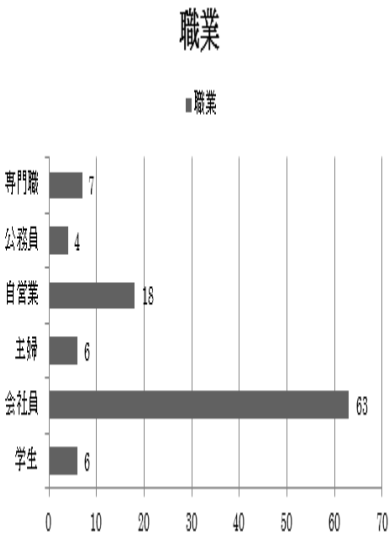
塩竈かまぼこの歴史を知り，その旨さを引き出そう

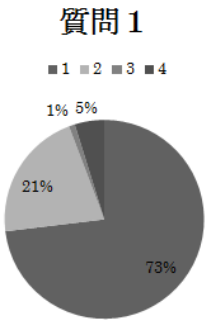
本当に美味しい
「アツアツかまぼこ」を
提供しよう！

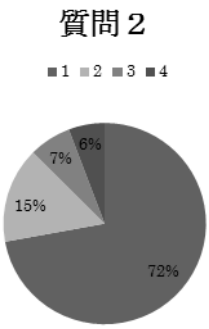
アンケート集計（居酒屋 JAPAN･104）グラフ

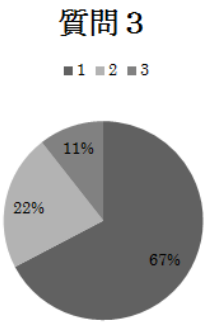


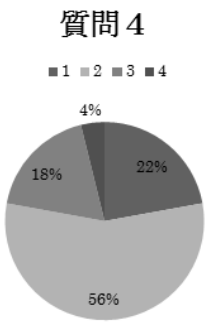


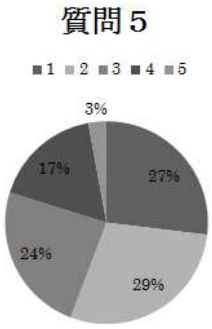


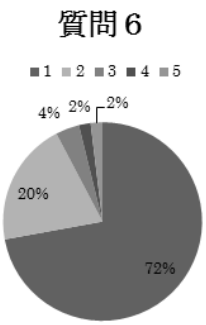


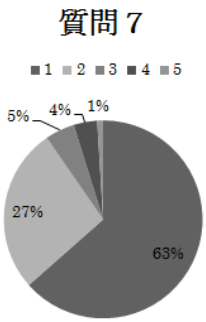


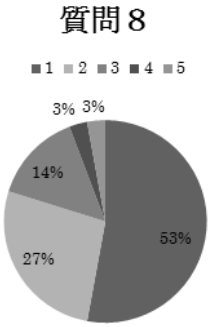


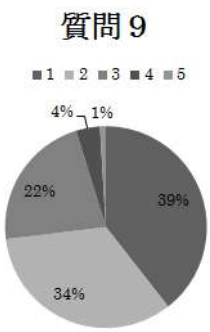


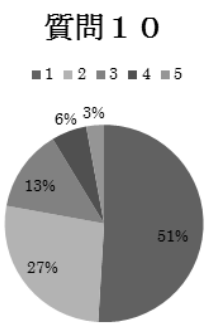












＜アンケート集計の結果について＞　回答者数：１０４

・性別：男性（40%）、女性（60%）　女性が６割を占めた。
・年齢：30 代から 60 代以上まで網羅することができた。
・職業：会社員の方が圧倒的に多かった。

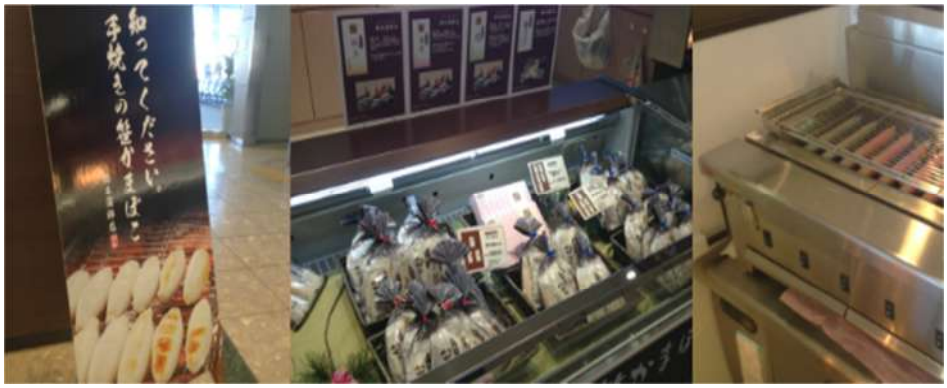
質問１：「熱々かまぼこを食べた経験」
　・初めての方が７割以上を占めた。
質問２：「かまぼこの食べ方」
　・常温でという方が７割以上を占めた。
質問３：「塩竈かまぼこ」の認知度
　・初めてという方と記憶にない方が８割近くを占めた。
質問４：「練り製品の購入頻度」
　・よく買う方 22%、時々買う方 56%であり、合計 78%であった。
質問５：練りものでいうと何か
　・笹かまと答えた方が 17%であり、認知度がかなり低いと言える。
質問６：美味しかったでしょうか
　・１，２の答え合計で 82%であり、美味しい評価は得たと言える。
質問７：塩竈かまぼこのイメージ
　・１,２と答えていただいた方合計で 90%であり、イメージも良いと言える。
質問８：ヘルシー食材の可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 80%であり、その可能性が示唆された。
質問９：食材としての可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 73%であり、その可能性が示唆された。
質問 10：食べ歩きの可能性
　・１,２と答えていただいた方合計で 78%であり、その可能性が示唆された。

＜考察＞

・飲食店関係者からも「美味しい」という声を頂いたが「初めて」が多かった。
・「熱々」での提供方法を質問されたが、人手をかけることに難色があった。
　しかしながら「面白い」という意見も頂戴した。
・居酒屋のみならず、焼肉店等での食材提供の可能性も頂戴できた。
・「手焼き職人」の認定という事業に興味を持っていただくことができた。
　⇒研修会への参加申し込みをいただいた。

b）新しい販売方法の確立

■オンサイト提供の場



仙台空港内販売店（手焼きをして提供販売）

製造工場にて手焼き販売

焼き鳥店にて手焼きかまぼこの提供・　　洋風レストランにて食材提供

２－２．目標及び成果

② 「オンサイト提供方法の多様化」による販路拡大

■目標

ａ）集客イベントへの出展、提供方法構築

ｂ）新しい販売方法の確立
・販路拡大協力企業数「３０社」
・オンサイト提供箇所「１０ヶ所」

■成果

ａ）集客イベントへの出展、提供方法構築

・集客イベントを「全４回」行った。

試食数は、総計で「２，３５０個」を提供し、
アンケートは「４１４（有効数）」を回収することができた。

※ビジネスマッチングの機会を得ることができ、今回は商談決定とはならなかったが、今後も積極的に推進していく方向とする。

ｂ）新しい販売方法の確立

・販路拡大協力企業数は、「３４社」を得ることができた。

・オンサイト提供箇所は、「２５ヶ所（２０社)」が確定した。

※その他、屋台提供やキッチンカーなどの活用も考えられたが、保健所等関係機関との調整が必要なため現段階では検討中とのことである。

２－３．取組総括

本事業を通じて、試食に対する反応として「美味しい」という言葉をたくさん頂いた。小さな子供たちも喜んで食べていたのが印象的であった。高齢者の方達から「おかず」としてだけでなく「おやつ」として食べていただける可能性も聞き取りから示唆された。

残念なことは、対象者に注目すると、購買機会が少ないということと、商品価格が安い方へ流れている現状が如実に感じられたことである。

また、飲食店関係者は、食材としての興味を持っていただけたと思うが、実際にレシピの開発に取り掛かるには、もう少しインパクトのある提案が必要であると感じた。

＜アンケート集計の結果について（総計）＞※回答者総数：414

・性別：男性（32%）、女性（68%）　女性が７割近くを占めた。
・年齢：30 代から 60 代以上まで網羅することができた。
・職業：会社員、主婦の方が多かった。

質問１：「熱々かまぼこを食べた経験」
・初めての方が７割を占めており、普及させることが重要であると言える。

質問２：「かまぼこの食べ方」
・常温でという方が８割を占めており、新しい食べ方として浸透させたい。

質問３：「塩竈かまぼこ」の認知度
・「塩竈」を知っていただくための活動が必要と感じた。

質問４：「練り製品の購入頻度」
・よく買う方 27%、時々買う方 52%であり、購入頻度は高いと言えよう。

質問５：練りものでいうと何か
・笹かまと答えた方が「16%」であり、仙台以外では認知度が低い。

質問６：美味しかったでしょうか
・１，２の答え合計で 92%であり、美味しい評価は得たと言える。

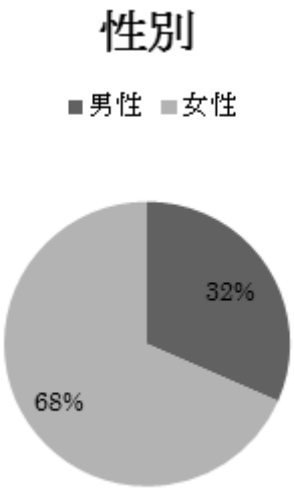
質問７：塩竈かまぼこのイメージ
・１，２と答え合計で 86%であり、イメージも良いと言える。

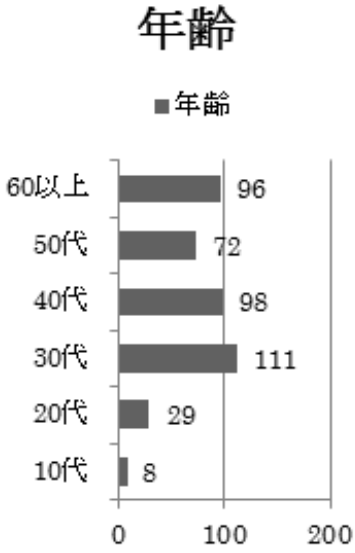
質問８：ヘルシー食材の可能性
・１，２と答え合計で 76%であり、可能性が示唆されたと言える。

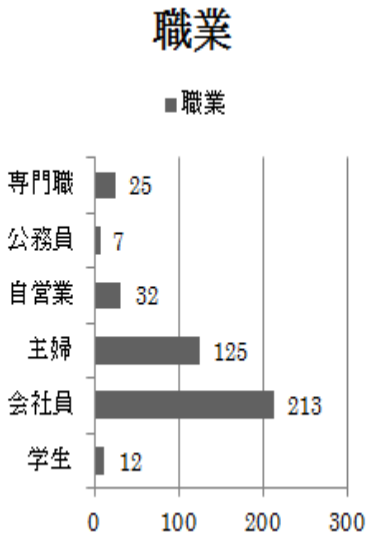
質問９：食材としての可能性
・１，２と答え合計で 74%であり、可能性が示唆されたと言える。

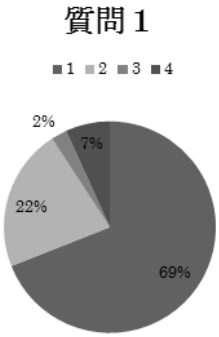
質問 10：食べ歩きの可能性
・食べ歩きに否定的な意見もあり、持たせ方等の検討が必要である。

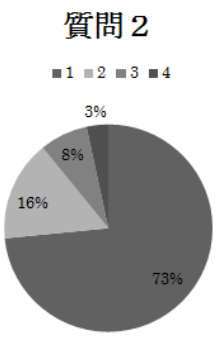
アンケート集計（総計）・グラフ

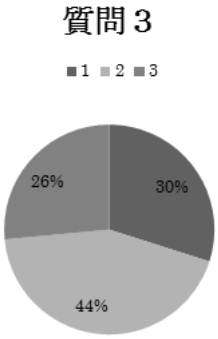


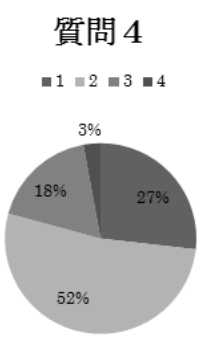


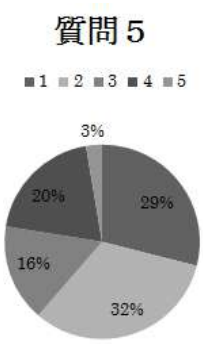


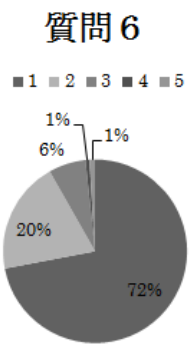


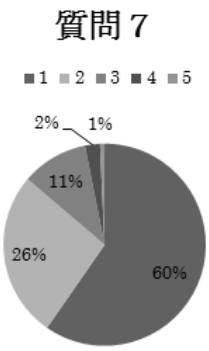


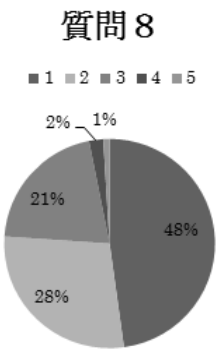


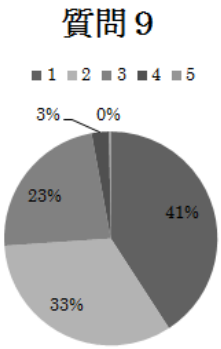


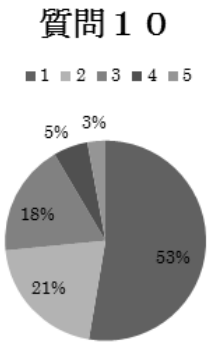












第３章　全体総括

東日本大震災で被災し、出荷額が震災前の水準に戻らない名産品かまぼこ。
塩竈市で製造されるかまぼこを「塩竈かまぼこ」としてブランド化し全国にPRしようと、水産加工業者らでつくるチームがアツアツでおいしい串刺しを提供する「塩竈かまぼこ手焼き職人」を育成・認定し、その販路拡大や雇用の回復につなげたいことで取り組んだ。

１．今年度の取組成果（目標達成状況）や活動を踏まえた課題、改善点

（１）「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」の創生・育成

マイスター認証研修会を５回開催し、「４８名」の認定マイスターを育成した。

（２）「オンサイト提供方法の多様化」による販路拡大に取り組む

「オンサイト提供」については、「試食会イベント」を東京２回、仙台１回、大宮１回と「合計４回」実施し、試食数は総計で「２，３５０個」を提供した。
既存居酒屋等との連携を試み、それぞれの店舗に合った提供方法を構築しながら、「塩竈かまぼこ手焼き職人」の育成指導を行った。
その結果、販路拡大協力企業数は「３４社」を得ることができた。また、オンサイト提供箇所は「２５ヶ所（２０社）」が確定した。

当初目的の最低限はクリアしたと思われるが、今後の研修会内容の検討が必要であるとともに研修会参加呼びかけ方法の検討も必要である。
イベント試食での反応は上々であったが、オンサイト提供（有料）となったときの売上向上へ方法を検討しなくてはならない。

以上を実施してみての感想であるが、塩竈工場で一次製造（調整・成形）して販売場所に送付し、「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」が目の前で手焼して提供することにより、今までとは異なる販路拡大と販売量の向上が図れ、全国展開を推進してく可能性が見えた。

２．今後の活動見込みと目標

本事業で創生された「塩竈かまぼこ手焼きマイスター制度」を広く普及させるため、「塩釜蒲鉾連合商工業協同組合」との共催事業として展開していく予定である。
「塩竈かまぼこ手焼き職人育成研修会」を継続して開催していくとともに、参加者を増やし、提供する「場」を拡大していくことを目標とする。
また、蒲鉾製造販売店のみならず、飲食店をはじめとしたエンドユーザーに近い販売店からの参加を増やしていくことにより、さらに販路拡大が図れるものと考える。

【付属資料】

資料１：研修会関連資料

・実施要領
・研修会内容〈仙台〉
・研修会内容〈東京〉
・申込み申請書

資料２：アンケート用紙

資料３：新聞記事（河北新報）

資料４：新聞記事（かまぼこ通信）

資料１：研修会関連資料

「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」研修会　実施要領

１，趣　　旨　塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」の美味しさを提供できる
「塩竈かまぼこ手焼き職人」を育成する

２，主　　催　塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム
（一般社団法人アグロエンジニアリング協議会）

３，会　　場　塩竈市「塩竈市魚市場中央棟２階（中会議室・魚食普及スタジオ）」

４，研修内容　認定に要する科目
１．塩竈の歴史と塩竈かまぼこの沿革
２．塩釜かまぼこの美味しさと魅力
３．塩釜かまぼこを活用したレシピ開発
４．実技：「熱々手焼き」の実践
５．筆記試験

５，集　　合　平成３０年８月３０日（木）午前１０時３０分　研修会会場

６，日　　程　平成３０年８月３０日（木）午前１０時４５分～１６時３０分

７，参加対象　飲食店または食品加工現場にて調理等の経験を有し、
かつ満２０歳を超えた者のうち、以下のすべての項目を満たす者
（１）塩竈かまぼこの普及に尽力いただける方
（２）美味しい「食」を追求される方
但し、従業員の方は経営者または店長の推薦が必要となります。

８，参加経費　　無　料

９，申請方法　所定の申請書に必要事項を記載し、下記期日必着にて、
申請者の写真（縦４．５cm×横３．５cm）を添付して申請して下さい。
（１）受付開始　平成３０年８月１６日（木）
（２）受付締切　平成３０年８月２７日（月）必着のこと
（３）申請先　　〒980-0021　仙台市青葉区中央4-9-13・７階
一般社団法人アグロエンジニアリング協議会
「塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム」宛
TEL&FAX：022-796-3370
E-mail：office@agroen.or.jp

10，そ の 他　（１）往復交通費・宿泊費に関しましては、全て参加者負担となります
（２）調理支度、筆記用具を必ずご持参下さい

※今般行われます「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」認定研修会は、
平成３０年度（２０１８年）実施の復興庁・チーム化による水産加工業等再生モデル事業」における「塩竈かまぼこ手焼き職人育成事業」として行われるものです。
主催は「塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム」であり、その事務局は「一般社団法人アグロエンジニアリング協議会」となっております。

「塩竈かまぼこ手焼きマイスター」認定研修会

講習時間	講習次第・科目	担当・講師
10:30	集合・受付	開会挨拶：鈴木康夫会長
10:45	開　講　式	
11:00 ～ 12:00	（1） 塩竈の歴史と塩竈かまぼこの沿革	■ 鹽竈神社　祢宜　小野道教氏 ■ 東北福祉大学総合マネジメント学部 学部長　教授　鈴木康夫先生
12:00 ～ 13:20	実技 「熟々手焼きかまぼこ」の実践 （昼食含む）	■ ㈱ケーエスコーポレーション　松本幸成氏 ■ ㈱阿部善商店　山岸　進氏
休憩		
13:30 ～ 14:30	（2） 塩竈かまぼこの美味しさと魅力	■ 元尚絅学院大学健康栄養学科　教授 早坂千枝子先生
休憩		
14:40 ～ 15:10	筆 記 試 験	
休憩		
15:20 ～ 15:50	（3） 塩釜蒲鉾を活用したレシピ開発	■ 元尚絅学院大学健康栄養学科　教授 早坂千枝子先生
休憩		
16:00	修了証授与	事務局
16:15	閉　講　式	
16:30	解　　散	

「塩竈かまぼこ手焼き職人」育成研修会

講習時間	講習次第・科目	担当・講師
10:30	集合・受付	開会挨拶：鈴木康夫会長
10:45	開　講　式	
11:00 ～ 12:00	（1） 塩竈の歴史と塩竈かまぼこの沿革	■ 鹽竈神社　祢宜　小野道教氏 ■ 東北福祉大学総合マネジメント学部 学部長　教授　鈴木康夫先生
12:00 ～ 13:20	（2）実技 「熱々手焼きかまぼこ」の実践 （昼食含む）	■ ㈱ケーエスコーポレーション　松本幸成氏 ■ ㈱阿部善商店　山岸　進氏
休憩		
13:30 ～ 14:30	（3） 塩竈かまぼこの美味しさと魅力	■ 北陸先端科学技術大学院大学/URA（ﾕｰﾁｰﾁｱﾄﾞﾐﾆｽﾄﾚｰﾀｰ） 新潟薬科大学応用生命科学部/特別招聘教員 一般社団法人日本居酒屋協会/事務局長 ㈱インタープレイ代表取締役　稲村サチコ氏
休憩		
14:40 ～ 15:10	筆 記 試 験	
休憩		
15:20 ～ 15:50	（4） 塩釜蒲鉾を活用したレシピ開発	■ 全員 講師の先生方とディスカッション形式
休憩		
16:00	修了証授与	事務局
16:15	閉　講　式	
16:30	解　　散	

「塩竈かまぼこ手焼き職人」育成研修会

申込書兼申請書

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム
一般社団法人アグロエンジニアリング協議会
会長　鈴木康夫　殿

平成　　年　　月　　日

写　真
（縦4．5cm×
横3．5cm）

私こと、貴協議会復興庁事業実施要項に基づき、

「塩竈かまぼこ手焼き職人」の申請をいたします。

ふ り が な	（姓）	（名）	
① 氏　　名		印	
② 生 年 月 日	昭和・平成　　年　　月　　日生	満　　歳	
③ 現 住 所	〒		
④ 電 話 番 号	（　　）	携帯番号	（　　）
⑤ E-mail			

職　歴

（1）勤務先			
（2）勤務先住所	〒		
（3）電 話 番 号	（　　）	URL	
（4）ジャンル			
（5）経験年数	年　　ヶ月		
推薦者署名	印		

※この原本は研修会当日に受付に提出いただきます。
　また本人証明書（名刺または運転免許証等）を提示いただきます。

資料２：アンケート用紙

復興庁

アンケートにご協力ください

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

このアンケートは「塩竈かまぼこ手焼き職人育成事業」ために行わせて頂くものです。
いただいた回答はアンケートの目的以外には一切使用いたしません。
率直なご感想をお聞かせください。どうぞよろしくお願い致します。

1.お客様について以下のご質問にご回答ください。□に☑をお願いします。

性別	□ 女性	□ 男性	お住まいの都道府県			
年齢	□ 10代	□ 20代	□ 30代	□ 40代	□ 50代	□ 60代以上
職業	□ 学生	□ 会社員	□ 主婦	□ 自営業	□ 公務員	□ 専門職
ご試食	□ 笹かま	□ 揚げかま				

2.以下の質問についてあてはまるものに○をつけてください。

質問1： 今まで「熱々のかまぼこ」を食べた経験はありますか？
1 初めて　2 過去に何回か　3 よく食べる　4 観光に行った時に食べた
質問2：「かまぼこ」はどのようにして食べていらっしゃいますか？
1 常温で　2 炙って（焼いて）　3 食材として料理　4 その他（　　）
質問3：「塩竈かまぼこ」という呼び名は、お聞きになったことがありますか？
1 初めて　2 聞いたことがある　3 記憶にない
質問4：「練り物（かまぼこ・ちくわ等）」は、よく購入しますか？
1 よく買う　2 ときどき買う　3 あまり買わない　4 お土産でいただく
質問5：「練り物」と言えば、何を思い浮かべますか？
1 小田原かまぼこ　2 さつま揚げ　3 ちくわ　4 笹かま　5 その他（　　）

3.お客様の評価に近い数字に○をつけてください。

項目	← 良い		普通		悪い →
質問6： 熱々焼き立ての「笹かま・揚げかま」は、美味しかったでしょうか？	1	2	3	4	5
質問7： 「塩竈かまぼこ」のイメージはいかがでしょうか？	1	2	3	4	5
質問8： 健康（ヘルシー）食材として利用したいと思いますか？	1	2	3	4	5
質問9： 色々なレシピで楽しめる食材として利用したいと思いますか？	1	2	3	4	5
質問10： 「立ち食い・歩き食べ」はどのように感じますか？	1	2	3	4	5

4.ありがとうございました。その他ご意見・ご要望などがございましたら、ご記入ください。

※個人情報に関するお問い合わせ
一般社団法人アグロエンジニアリング協議会　E-mail：office@agroen.or.jp　TEL：022-796-3370
〒980-0021仙台市青葉区中央4-9-13・7階　（受付時間　月曜日～金曜日　日・祝を除く　10時～17時）

資料３：新聞記事（河北新報）

「塩釜かまぼこ」全国にPR

水産加工業者らのチーム

手焼き職人 養成・認定

手焼きに挑戦する受講者

震災後の低迷打破目指す

塩釜市で製造されるかまぼこを「塩釜かまぼこ」としてブランド化し全国にPRしようと、水産加工業者らでつくるチームが熱心でおいしい串刺しを提供する「塩釜かまぼこ手焼き職人」の養成・認定に乗り出した。東日本大震災で被災し、出荷額が震災前の水準に戻らない名産品の販路拡大や雇用の回復につなげたい考えだ。

チームは産学連携の一般社団法人アグロエンジニアリング協議会（仙台市）を代表に、塩釜蒲鉾連合商工業組合（塩釜市）、塩釜市の酒蔵など9者で構成する。

本年度は塩釜、仙台両市、東京で研修会を計5回開き、試験を経て手焼き職人30人の認定を目指す。かまぼこ製造業者や飲食店関係者らを想定。職人にはイベントや飲食店で、製品のかまぼこに串を通して網で焼き、出来たてのおいしさを再現してもらう。

初の研修会が8月30日に塩釜市魚市場であり、市内外の関係者ら10人が受講した。塩釜神社の神職や大学教授らが塩釜やかまぼこの歴史、原料や製法、おいしさの理由などを講義した。

受講者は笹かまぼこと揚げかまぼこを使い、教わりながらマニュアルに沿い手焼きを実践。「焦げ目は少し付ける感じか」「熱い方が食感が良く、魚本来の香ばしさが出る」などと話した。筆記試験に9人が合格し、認定証やのぼりなどPRグッズを受け取った。

チームは本年度、首都圏などで試食会を4回開き、PRを強化する。仙台市でも10月11、12日に青葉区のサンモール一番町で開かれる伊達美味マーケットで提供し、市民や観光客らの反応をみる予定。

一連の取り組みは復興庁の本年度の補助事業。来年度は塩釜蒲鉾連合商工業組合が認定制度を引き継ぐ。

チーム代表の鈴木康夫アグロエンジニアリング協議会会長（東北福祉大教授）は「全国トップだった県内の水産練り製品製造者の出荷額は震災後、一時は7位まで下がり、今も低迷は続く。出荷額の5割超を占める塩釜の食や文化も発信し、かまぼこの売り上げ増を図りたい」と意気込む。

資料４：新聞記事（かまぼこ通信）

「塩釜産品」―飲食店普及に向け
「手焼き職人」養成講座、開く
『イベント試食会』も

ビールマイスターのいる店ではないが、飲食店等に「塩竈かまぼこ手焼き職人」の店として店頭に掲げてもらい、宮城・塩釜の魚肉ねり製品をＰＲしてもらおうと「第３回手焼き職人育成研修会」が11月29日、東京・大手町のパソナ本部ビル内で開いた。復興庁の今年度補助事業として行われたもので、この日、９名の手焼き職人マイスターが誕生した。

手焼き職人マイスター養成講座の開講風景

研修会は１日限りの開講日程で、塩釜かまぼこの歴史・沿革にはじまり、笹かまや揚かまの熱々手焼きかまぼこの実技、またそのおいしさと魅力についても理解を深めてもらうなど４限科目からなる。筆記試験もあり、合格した人には「認定証」のほか、認定パネル「塩竈かまぼこ手焼き職人の店」、また塩竈かまぼこ手焼き職人と染め抜かれた「幟２枚」が贈呈された。

講習科目のうち、「塩釜の歴史と塩釜かまぼこの沿革」については東北福祉大学総合マネジメント学部の学部長・鈴木康夫教授が、また「塩釜かまぼこの美味しさと魅力」は元尚絅学院大学健康栄養学科教授の早坂千枝子氏が教壇に立った。

同手焼き職人育成研修会は、９者から構成される「塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム」で運営され、塩釜蒲鉾連合商工業協同組合や稲井などが名を連ね、代表が産学連携の一般社団法人アグロエンジニアリング協議会（仙台市）。これまで塩釜市、仙台市で開いており、第３回目となる今回は東京で開いたもの。全部で５回開く予定で、年明けに仙台、東京を予定している。

試食会

なお、復興庁の補助事業「塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業」は手焼き職人育成研修会と併せて、一般消費者・飲食店等を対象とした「イベント試食会」も行われており、これまで仙台市の商店街、首都圏での百貨店等で実施している。年明けには飲食関係のイベントに出展することが決まっている。

訂　正

前号12月10日号掲載、４面記事「手焼き職人養成講座、開く」中に誤りがあり、お詫びして訂正します。

記事中の第３回研修会「塩竈かまぼこの美味しさと魅力」担当者が、元尚絅大学の早坂先生とありますのは、稲村サチコ氏＝北陸先端科学技術大学院大学・ＵＲＡ（リサーチアドミニストレーター）、新潟薬科大学応用生命科学部、特別招聘教員、一般社団法人日本居酒屋協会・事務局長、㈱インターブレイ代表取締役＝でした。なお、早坂先生は仙台での第１回、２回のほか、１月下旬実施予定の第４回を担当する。

【実施事業体概要】

塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム

（名称）

本事業体は、「塩竈かまぼこ手焼きマイスター創生チーム」と称する。

（目的）

本事業体は、塩釜かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業を共同連帯して実施することを目的とする。

（構成員の住所及び名称）

本事業体の構成員は、次のとおりである。

１．宮城県仙台市青葉区中央４－９－１３・７階
一般社団法人アグロエンジニアリング協議会

２．宮城県塩釜市新浜町一丁目 13-1 塩竈市魚市場・中央棟 3 階 7 号室
塩釜蒲鉾連合商工業協同組合

３．宮城県塩竈市中の島１－１１
株式会社阿部善商店

４．宮城県塩竈市港町２－３－１８
株式会社ケーエスコーポレーション

５．宮城県多賀城市栄 4-4-1
株式会社稲井

６．宮城県塩竈市西町３－９
阿部勘酒造株式会社

７．宮城県塩竈市本町 2-19
株式会社佐浦

８．宮城県仙台市青葉区昭和町２－３８
ホシザキ東北株式会社

９．東京都千代田区平河町 2－16－1 平河町　森タワー１３階
株式会社プレジデント社

（代表者）

本事業体は、「一般社団法人アグロエンジニアリング協議会」を代表者とする。