

平成22年度 市民まちづくりセミナー “こまきの魅力の発見と新しい魅力の創作”

『こまきの郷土料理に学ぶ創作弁当づくり』

各地域には風土に根差した食文化があり、その土地ごとの郷土料理があります。

郷土料理は時代の移り変わりとともに洗練されながら受け継がれてきました。

しかし現代は地域色が薄れ、全国どこでも同じ店が立ち並び、地域ごとの豊かな食文化の継承が危ぶまれています。

今回の弁当創作にあたっては市民公募による15名の方に記憶をたどりながらかつてハレの日に味わった“アジ寿司”“押し寿司”をはじめ秋の“いもボタ”を取り入れた創作弁当を制作しました。



今後、市民活動団体による調理と販売の可能性を模索する他、市内の弁当店、飲食店の商品として、または、市内の各種イベントの際の弁当として、広く小牧市民に親しまれる名物弁当にして行くことが出来ればと考え、『こまきの魅力発見ツアー』に参加の方々に試食をして頂き、アンケートを実施しました。また、このことが今後の小牧の伝統食文化を繋ぐことにもなれば幸いです。

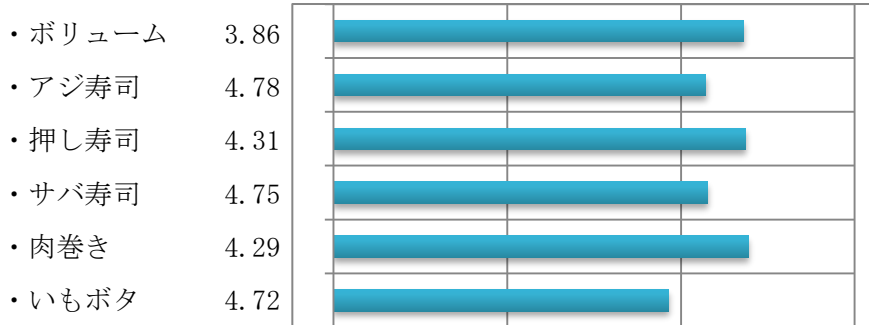


アンケート結果報告について

こまきの魅力 発見ツアー アンケート

こまきの魅力 発見ツアー昼食“こまき合戦弁当秋ノ陣”アンケート回答

5項目について5段階評価をして頂き、平均点を算出。



感想	件数
子どもの頃の味を思い出した。	4
懐かしかった。	2
押し寿司、お米が凝縮されていてとてもおいしかったです。	2
久しぶりの箱寿司美味しく頂きました。	1
ぜひ製品化してください。	1
懐かしい味のあじ寿司に感動しました。	1
いもボタもとてもおいしかった。	1
家でもスーパーでもなかなか口にできない美味しいお弁当でした。	1
とてもおいしく、家でもやってみたいと思います。	1
親父の味を味わえた思いです。	1

意見、要望
もう少しご飯の量を減らしてほしい。
女性にはちょうど良い量ですが、男性には少ない。
事前説明により、料理価値を認識させられた。
合戦要素をもう少し押し出す方が良いのではないかと。
若い世代にも喜ばれるような一品を入れてはどうか。

小牧と言えばこれだというものを中心に構成してはどうか。
いもポタ美味しく頂きましたがもう少しイモ風味があると良かった。
押し寿司の押しが強すぎる。
アジ寿司の酢が強いし、頭が硬く食べにくい。
肉巻きの脂が強く赤飯に合わない。

合戦弁当をまちづくりにどう活かしていけばよいか。
小牧弁当として中部国際空港、名古屋空港、名古屋駅等で販売してはどうか。
小牧は歴史のある町なので全国的に広める努力をされたらいかがでしょうか。
老人センター用弁当、子ども会等で親御さんに指導されるといいと思います。
市のイベントの時に普及されたら良いのでは。
何かの会合の時に出されたらいかがでしょうか
学校給食で子供たちにも味わってほしいです。
各地区で行われる三世代交流会などでまず小牧市民に知ってもらおうとよいかと思う。
期間限定で市役所などで試食会を行ったらどうでしょうか
市民まつり等市のイベントに出店するとよいと思います。
郷土料理情報の分かりやすい告知が大切だと思う
B級グルメに対抗して郷土グルメとして展開したらどうか。
価格がいくらなのか問題です
イベントのある時に販売したり、作り方の講座を開いてほしい。
まつりで販売、B-1 グランプリに出品できるよう改良する、メディアに露出させる。
近隣のスーパー等にも置いていただけたらなと思います。
あじ寿司が珍しく、市民まつりにて販売して頂けたら良いと思います
今回の弁当のように四季折々の食材を取り入れ、色あざやかな弁当になれば良い。
市のイベント、各種イベントに出店、定期的に同じ場所で見るとよい。
価格は 500 円程度でまつりなどで限定販売してはどうか。