

若狭たかはま鮨ブランド化構想

「若狭たかはま鮨」ブランド化構想とは、
高浜町の「すし発祥の地」というゆかりを踏まえ、
四季折々の海・山・里の豊かな食材を活かした「鮨」として発信し、
高浜のまちを元気にするための構想です。

この構想は現段階のものであり、
ブランド化推進の広がりや深まりを踏まえて、
よりよい構想に発展させていくものとします。

平成21年3月



「すし」とは？



- 「すし」とは、寿司、鮓、鮓など表記され、諸説ありますが、今回のブランド化においては「鮓」を使います。
- 「すし」の起源は東南アジアで、穀類に塩味をつけた魚を漬け込んで発酵させた食べ物で、それが中国、朝鮮、日本へと伝わり「なれ(熟)ずし」が生まれたと考えられています。
- 現代に広まっている「すし」は、酢飯と主に魚介類を組み合わせた日本料理で、江戸時代に誕生した「早ずし」以降のものです。
- 握りずし、ちらしずし、巻ずし、押しずしその他、日本各地に郷土料理としてのすしも多く見られます。近年は回転ずしも流行しており、日本人にとって身近で人気のある「食」です。
- 最近では、握りずしが“sushi”と表記されるように、ヘルシーな「日本食」として世界に広まっています。
- このように、ブランド化にあたっては、歴史的に日本人に親しみ、地域や家庭でもなじみが深く、人気があり、かつ世界にも通用する日本の食文化として「すし」を捉えます。

なぜ、「鮓」に注目するの？(その1)

その1：平城京の時代に、高浜から奈良の都に「すし」を献上したという歴史物語があります

「すし発祥の地」「西の鯖街道」の物語を活かせる！

高浜町を含む若狭地域は、かつて都に食材を供給する「御食国(みけつくに)」でした。これを証明するものとして、奈良の平城京跡から、荷物を送る時に付けた荷札木簡が数多く出土しています。

その木簡の1つに「若狭国遠敷郡青里御贄多比鮓壹かく」と記されたものがあります。これは若狭国遠敷郡青里(現高浜町青郷地区)より多比鮓(鯛のすし)を献上したことを示すもので、「すし」の存在を証明する現時点で最古の現物資料とされています。

さらに、平城京時代以降も、「西の鯖街道」を通した京都との「鮓」をはじめとする物流・交流が盛んでした。



なぜ、「鮭」に注目するの？(その2)

その2:高浜は四季を通じて海の幸、山の幸、里の恵みが豊富です **多彩な食材を活かせる!**

高浜町は、若狭湾国定公園に指定された美しい海と山々に囲まれた町で、豊かな自然に育まれた新鮮な食材の宝庫です。「若狭ぐじ」「若狭ふぐ」「若狭さば」をはじめ、鮭の素材となる多様で新鮮な海産物があります。山には暮らしの中で季節ごとに食べてきた山菜や木の実、木の葉などがあります。里には田園風景が広がり、米をはじめ、季節を彩る農産物が育てられています。



なぜ、「鮓」に注目するの？(その3)

その3:実際に、高浜では「ちらし鮓」が家庭の味として代々受け継がれ、おもに冠婚葬祭時に食されている。

住民が好み、誇りを持って人にお勧めできる！

ハレの日に、みんなで集まって、協力してつくり、桶からとりわけ、おしゃべりしながら食べる「共食文化」のシンボリックなものになりうる。



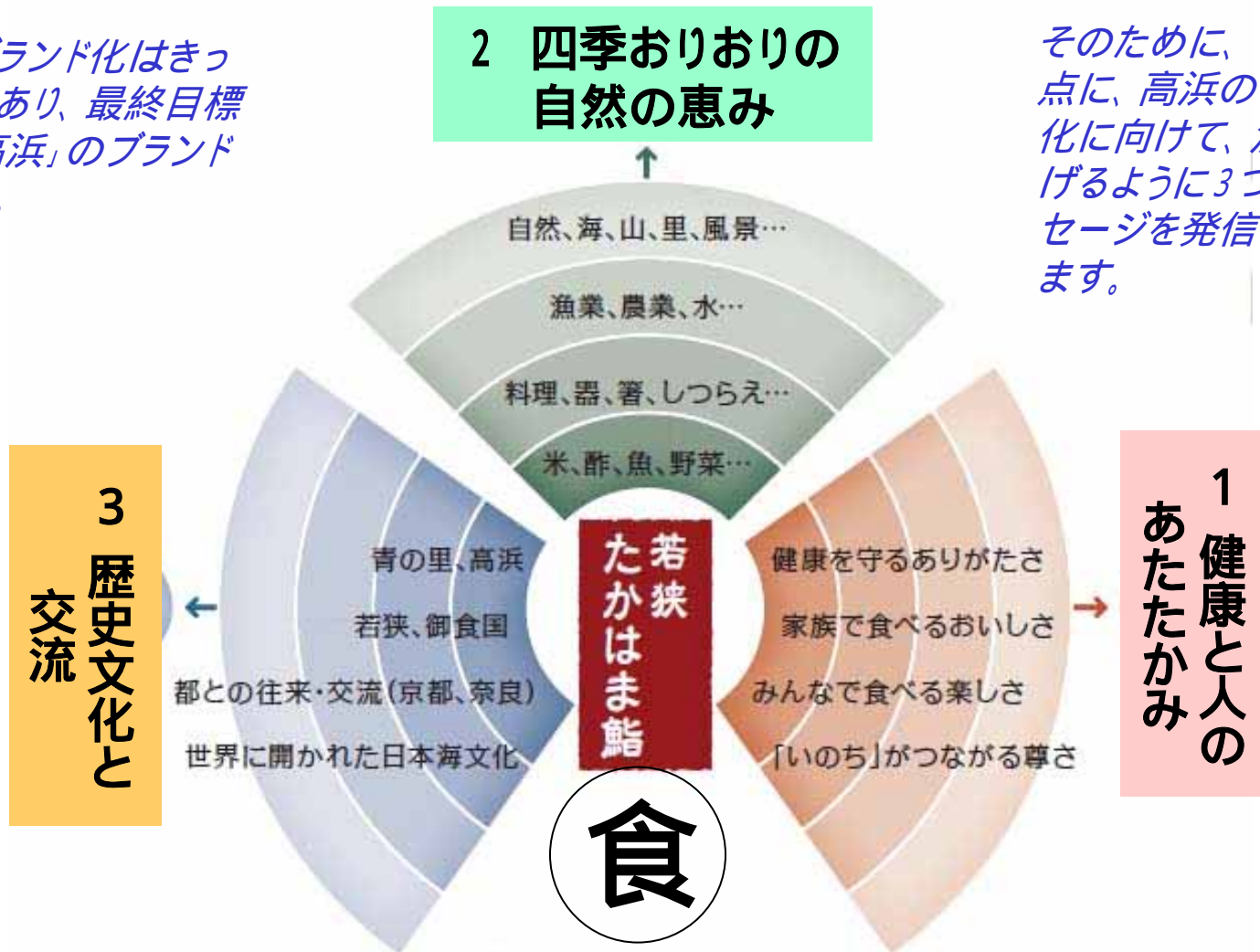
鮭のブランド化で何をめざすのか？

- 伝えたい3つのメッセージ -

鮭のブランド化はきっかけであり、最終目標は、「高浜」のブランド化です。

2 四季おりおりの自然の恵み

そのために、「鮭」を頂点に、高浜のブランド化に向けて、波紋を広げるように3つのメッセージを発信していきます。



「若狭たかはま鮓」とは？

上記を踏まえ、以下の条件をすべて満たすものを「若狭たかはま鮓」とします。すしの種類は問いません。魚は「鯖」のみに限定しません。

「若狭たかはま鮓」の5つの条件

条件1：若狭でとれた食材にこだわります（地産地消）

条件2：旬の食材にこだわります（旬産旬消）

条件3：鮓の基本となる米は「若狭産」を使います

条件4：地元高浜の人が好んで食べる鮓です

条件5：もてなしの気持ち（まごころ）が入った鮓です

「若狭たかはま鮓」の3つのラインナップ

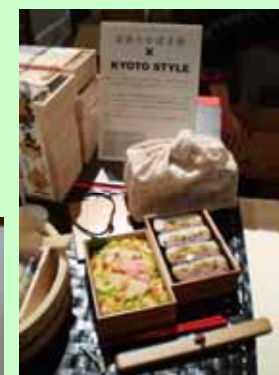
基本は、もっとも生活文化に根づいている「さばちらし」



鮓発祥の地、西の鯖街道の歴史物語を踏まえた「サバ」や「鯛」にこだわった鮓



高浜の新鮮な海・山・里の旬の食材を活かした「創作鮓」



ブランド化に向けての方向は？

1 健康と人のあたたかみ

「鯧」を食べて、健康になろう！

< 例 >

- ・健康食としての研究
- ・学校等での食育活動
- ・鯧の日の設定 等

2 四季おりおりの自然の恵み

地産地消、旬産旬消の「鯧」を食べて、美しい自然を適切に守ろう！

< 例 >

- ・山菜が採れる山の管理
- ・農地の管理、栽培計画
- ・漁場の管理・育成 等

3 歴史文化と交流

「鯧」を使って、食文化の発信と交流をしよう！

< 例 >

- ・「西の鯖街道」を通じた交流
- ・平城遷都1300年祭との連携
- ・全国鯧サミットの開催
- ・大陸(韓国等)との交流 等

「鯧」のある食文化を伝え、新しく創ろう！

< 例 >

- ・鯧料理を囲む食話会
- ・伝統的な鯧の発掘・記録
- ・鯧料理コンテスト
- ・京文化、大陸文化とのコラボ等

「鯧」を食べて、高浜を活性化しよう！(1、2、3次産業)

< 例 >

- ・昼食等での鯧の名物化
- ・鯧販売(スーパー、西紀SA等)
- ・すし体験ツアー
- ・関連商品の販売(素材、器...)

「鯧」による高浜のイメージ発信！

< 例 >

- ・各種メディアの活用
- ・アンテナショップの活用
- ・大学との連携 等

もうける！ 活性化としての展開

広める、深める！

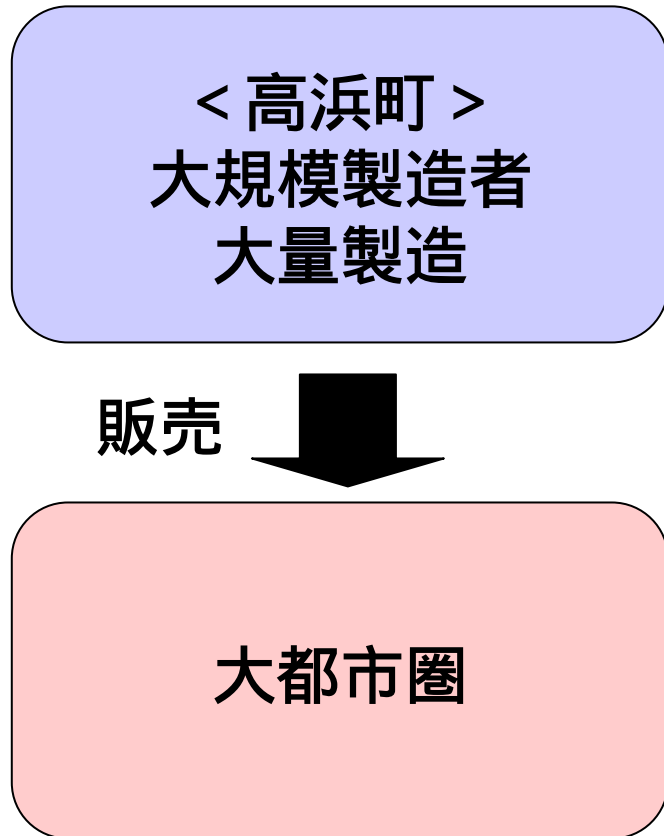
まちづくり活動としての展開

【活性化としての展開】

販売展開の考え方

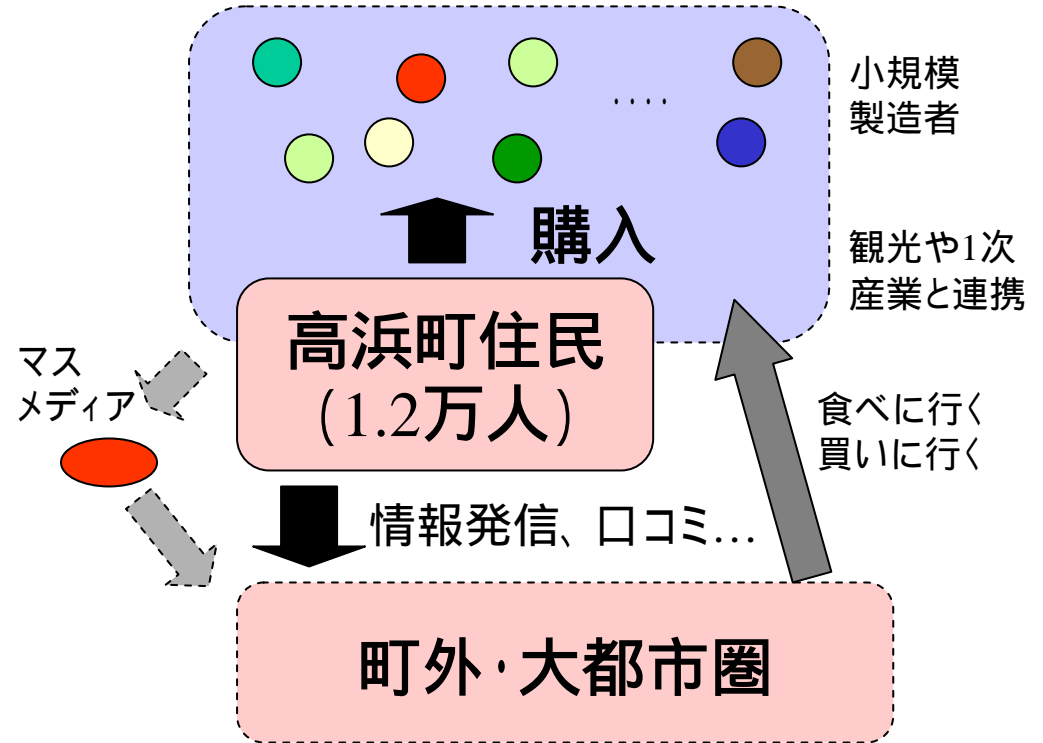
まずはBタイプを目指す

Aタイプ: 都会へ売り込み



ハイリスク(投資・回収、安全(鮭は生もの)等)、大規模製造者への利益還元

Bタイプ: 「地元」にこだわる



ローリスク、多主体で少量ずつ生産、多品種、各自が小さい儲け
地元住民が食べて町外に勧める
都会の人は来て買う、来て食べるのが基本

【活性化としての展開】

第1ステップ:まずは地元で評判に！

	高浜で提供・販売		都会等で提供・販売
	主に地元向け 1.2万人	主に来訪者向け	
製造者5程度			
タイプ1：弁当等として販売	地元スーパー、直売所等	道の駅、直売所等 駅弁（高浜駅、舞鶴駅、福知山駅等）	周辺市等で販売（舞鶴、福知山のスーパー等） 京阪神で販売
タイプ2：食事の提供・販売 レストラン1	レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	旅館・民宿（宿泊客） 旅館・民宿（朝食、昼食） 海の家（夏季限定） レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	アンテナショップ 料理屋
情報発信・PR等	広告チラシ、有線放送、CATV等 町内イベントでの試食等	ホームページ 都会での出向宣伝（京阪神、SA等） 都会の学生との連携	

【活性化としての展開】

第2ステップ: 来訪者用向けの対応開始

	高浜で提供・販売		都会等で提供・販売
	主に地元向け 1.2万人	主に来訪者向け	
製造者10程度			
タイプ1: 弁当等として販売	地元スーパー、直売所等	道の駅、直売所等 駅弁（高浜駅、舞鶴駅、福知山駅等）	周辺市等で販売（舞鶴、福知山のスーパー等） 京阪神で販売
タイプ2: 食事の提供・販売 レストラン2程度	レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	旅館・民宿（宿泊客） 旅館・民宿（朝食、昼食） 海の家（夏季限定） レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	アンテナショップ 料理屋
情報発信・PR等	広告チラシ、有線放送、CATV等 町内イベントでの試食等	ホームページ 都会での出向宣伝（京阪神、SA等） 都会の学生との連携	

高浜が「鮭のまち」として評判になり始める...

【活性化としての展開】

第3ステップ: 鮪のまちの定着化

	高浜で提供・販売		都会等で提供・販売
	主に地元向け 1.2万人	主に来訪者向け	
製造者15程度			
タイプ1: 弁当等として販売	地元スーパー、直売所等	道の駅、直売所等 駅弁（高浜駅、舞鶴駅、福知山駅等）	周辺市等で販売（舞鶴、福知山のスーパー等） 京阪神で販売
タイプ2: 食事の提供・販売 レストラン5程度	レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	旅館・民宿（宿泊客） 旅館・民宿（朝食、昼食） 海の家（夏季限定） レストラン（コパン等）、食堂、料理屋等	アンテナショップ 料理屋 余力があれば 品質保証可能であれば
情報発信・PR等	広告チラシ、有線放送、CATV等 町内イベントでの試食等	ホームページ 都会での出向宣伝（京阪神、SA等） 都会の学生との連携	

鮪販売の恒常化、昼食定番化、観光・一次産業と連携等...

若狭たかはま鮭のロゴについて



高浜町の「地域ブランド」のロゴ案(物産・自然・人も含む)



「若狭たかはま鮭」の統一ロゴ(木簡をモチーフ、CDCとの協働の成果)

他の物産等のロゴ
(杜仲茶、高浜アイス...)

各事業者、各商品、各プロジェクトでのロゴ



【参考】

ロゴデザイン

基本タイプ&コンセプト

【縦組】

堂々地のもん

堂々地のもん

私たちが住む高浜町は、福井県最西部の大飯郡に位置しています。

「大飯郡」の名が示すように大和時代には、「大炊寮」という役所が管轄する地域で、天皇家の食材を司る豪族が塩や魚といった海産物を朝廷に納めていました。当時から海、山、里に豊かな四季の恵みがあったのでしょうか。

「高浜」の「浜」の本来(旧字)は「濱」です。

「濱」の「賓」は「敬って、もてなすべき客人」を意味します。白砂青松の美しい海辺で、とりわけ敬意を払って客人をもてなすイメージが「高濱」という字から連想されます。ずっと昔から「もてなし」の文化を持っていたのでしょうか。

「堂々地のもん」とは、こうした、私たちの祖先が遠い昔から築き上げてきた歴史文化や精神に敬意を払い、それらを受け継ぎ、高浜に暮らす私たちが「まごころと自信」を込めて、みなさんに「愛情と誇り」をもってお勧めできる「地のもの」「旬のもの」やそれらを含む特産品であり、めざす姿(高浜スランドづくり)でもあります。

よって、統一感のある「高浜のスランドイメージ」を構築する観光的な側面や産品開発などに、ここに示す「若狭高濱」「堂々地のもん」のロゴやマークを積極的に活用してください。

若狭高濱

【マーク】

高若
濱狭

【5つの「し」】

若狭たかはま鮎の(5つの条件)の場合

- 1.「地」-地域にこだわる
若狭でとれた食材にこだわります(地産地消)
- 2.「時」-季節(時)にこだわる
旬の食材にこだわります(旬産旬消)
- 3.「滋」-滋味になる
鮎の基本となる米は「高濱産」を使います
- 4.「自」-自ら好む
地元高濱の人が好んで食べる鮎です
- 5.「心」-心を込める
もてなしの気持ち(まごころ)が入った鮎です