

1杯の丼に込められた 旬の味と情熱

賀露みなと観光協会 鳥取市観光協会



鳥取市観光協会
アクションプランナー
本城 義照 さん
Yoshiteru Honjyo

賀露みなと観光協会
会長
山田 哲彦 さん
Tetsuhiko Yamada



秋の「鱒と白八夕の海力めし」に舌鼓

「食」の新提案です

賀露港から「食」の新しい形が生まれました。その名も「四季の海力めし」。春夏秋冬、賀露港で水揚げされる旬の食材が1つの丼の中で、バラエティーに富んだ食べ方ができる、贅沢な料理です。

この「四季の海力めし」を開発・提供するのは、山田会長をはじめとする賀露みなと観光協会の加盟店。そして、この商品を市内外に戦略的にPRするのが、鳥取市観光協会のアクションプランナーで

ある本城さんです。今回は、この海力めしの開発秘話についてお尋ねしました。

賀露を盛り上げたい

賀露といえば松葉ガニ。冬の味覚の王者という代名詞はみなさんも一度は耳にしたことがあるでしょう。旅館を経営する山田さんは、「以前は忘新年会はカニを食べに来る人が多かった」と昔を振り返ります。それが、最近の低価格・ランチ志向により、豪華な松葉ガニのフルコースを求める人は減少しました。「こ

のままでは、賀露の賑わいが失われる一方だ」。それが、山田さんの危機感でした。

「賀露はばあちゃんの里で、海のものは大好き」と語る本城さん。大好きな賀露のお手伝いができればという思いでこの地域の商品企画と営業を担当しています。しかし、県外からの評価は厳しく、山田さんと同様、現状を打破し、賀露を何とか盛り上げたいという強い思いがありました。

海力めしのコンセプト

2人が議論を交わしたのは

昨年6月。今のニーズに合い、賀露に何度でも来たい食の定番を作ろうという考えは一致していました。2人が大事にした三つのコンセプト。それは、地元で愛される食材、分かりやすい食べ方、地域限定性です。

「井なら漁師みたいに豪快に食べられる」、「親ガニはなじみがある」。次々とひらめくアイデアを結集。また、本城さんは海力めしを賀露の新名物にすべく、四季に合わせたシリーズ化を提案。こうして、季節に合った旬の素材

《10月の番組ガイド》

.....鳥取市行政番組.....

『こんにちは鳥取市です』【放送】毎週金・土

鳥取市の施策や事業の取り組み状況、各種行事、お知らせを紹介します。

【話題・特集】

- ▷第50回記念市民美術展開幕
- ▷市民体育祭総合閉会式
- ▷市制施行122周年記念式典



市民体育祭の最終種目「陸上競技」

鳥取市行政特別番組

- ▷市長対談「第50回市民美術展」
10月4日(火)～8日(土)、14:00～
- ▷鳥取市の新しいまちづくり(仮称)
10月14日(金)、15日(土)、放送時間未定

静止画文字情報

『鳥取市からのお知らせ』【放送】毎週水・木・金・土



イベント・募集・相談などの各種お知らせを、文字画面と音声でご案内します。

いなばびよんびよんネット

.....自主制作番組.....

農業番組『いなばアグリタイム』【放送】毎週水・木

西条柿や富有柿の出荷や「とっとりきのご祭り」の様子、実りの秋の豊作を祝う行事をお伝えします。

地域情報番組『とっとりウオーキング』【放送】毎週日・月

芸術や文化の秋を迎え、市内各地の伝統芸能を守る公民館活動やまちづくり活動を紹介합니다。

生活情報番組『ぴよんぴよんワイド』【放送】毎週火

子育てや健康をテーマに、暮らしに役立つ情報や話題をお届けします。

手話番組『手話でコミュニケーション』【放送】毎週日・月

ニュースや話題、行事、お知らせを手話や字幕で紹介します。

※番組の放送時間や内容はホームページまたはデジタル放送の電子番組表(EPG)をご覧ください。

「デジアナ変換」サービス実施中

ケーブルテレビ局では地上デジタル放送をアナログ方式に変換して各家庭にお届けする「デジアナ」変換サービスを実施しています。ケーブルテレビに加入されていれば地上デジタル放送終了後もアナログテレビのままで地上放送が視聴いただけます。詳しくは、ご加入のケーブルテレビ局にお問い合わせ下さい。

情報をお寄せください!

いなばびよんびよんネット ☎ 0857-22-6111

※放送予定は予告なく変更することがあります。
番組の放送時間は、ホームページでも紹介しています。
<http://www.inabapyonpyon.net>



多くのお客様で賑わった白いか祭り

「まず地元の人たちに愛されないといけない」と、地元の人たちを交えた試食会を企画。海力めしはメディアに広く露出し、クチコミに

を堪能できる「四季の海力めし」が誕生しました。一方、本城さんは商品の宣伝に尽力します。

よるPR効果も生まれました。海力めしには、基本の調理法に創作料理が共存している面白さがあります。夏の海力めしにある「岩ガキのタレ焼き」は2人のお勧め。発案は山田さんの奥さんで、「カキをフランベする姿に驚いた」と、2人はエピソードを楽しそうに語ってくれました。

また、春の海力めしには足の早い猛者えびを美味しく食べられるよう湯通しという工夫を加えています。井という豪快さの中に、食べやすさを追求した繊細さも。ウマイも

情熱は地元の人たちへと

「四季の海力めし」へ注いだ情熱は、地元の人たちをもつき動かしました。今年の海の日に初めて開かれた「白いか祭り」。山田さんらが企画した試食会での会話の中から生まれました。このお祭りには地元の人たちも参加。いか姿焼きやいか刺しなどの漁師めしを振る舞いました。およそ3000人の集客があり、祭りは大成功。賀露の新しい夏祭りとして、来年以降も行われる予定です。