

まだ見ぬ、有田。

写真：有田市の新名物・たち重

地域ブランドサミット in ありだ 2012

今年で2回目となる地域活性化イベントを学生がレポート！

Noël Arida Sweets Contest 2012

数あるスイーツ作品の中から最優秀、ノエル・アリダが決定！

パネルディスカッション

望月市長と鎧塚氏による対談が実現！

有田うまいもんまつり

開催7回目。B級グルメのNo.1が決定！



地域ブランドサミット in あいだ 2012

全国の自治体が地域ブランドの価値を高め、いかに地域の活性化や民間活力の向上、地域経済の活性化に繋げていくのかを多角的な視点から考える“地域ブランドサミット”。

2年目の今回は、「有田みかん」でお馴染みの和歌山県有田市にて開催された。スイーツを通して有田みかんを知ってもらおうという“*Noël Arida Sweets Contest 2012*”から始まり、有田の18以上ものご当地グルメを実際に食べることができる“*うまいもんまつり*”まで、充実の2日間であった。



11/10 sat

Noël Arida Sweets Contest 2012

記念講演

パネルディスカッション

有田市原産地呼称管理委員会みかん官能審査会

シンポジウム第1部・基調講演

11/11 sun

シンポジウム第2部・前半

シンポジウム第2部・後半

シンポジウム第3部・特別講演

地域ブランド連帯協議会

有田うまいもんまつり



Noël Arida Sweets Contest 2012

冬といえば、コタツでみかん。
 そんな一家団樂の暖かい時間を、冬の風物詩「有田みかん」
 と共に思い出してほしい。
 そんな思いを込めたおいしいそうなクリスマスケーキたちが
 今年も有田市に集まった。



★ノエル・アリダ★

最優秀

Toshi Yoroizuka 賞
 「Arida・Mikan coco」



愛知県 羽柴亜紀さん

甘みと酸味の絶妙なバランス。みかんムースに
 パッションフルーツソースの甘酢っぱいアクセント。
 鮮やかなオレンジとグリーンのマープルのスポンジ
 生地もおしゃれ。

普段は「おかし教室 アトリエポヌール」を
 なされている羽柴さん。ブログもぜひ、チェック
 してみてください。



優秀

Toshi Yoroizuka 賞
 「gateau de arida」

兵庫県 園田女子短期大学
 生活文化学科チーム

登場した途端、会場から「かわいい」の声が。
 みかんゼリー・ヨーグルトムース・ビスキュイ・
 タルトの4層が楽しめます。みかんをイメージ
 した丸みをおびた形がとってもキュート。



地域フランドサミット
 特別賞

「Arida mignon」

奈良県 宮崎典子さん

みかんとクリームチーズのムースの優しいお味。
 アクセントには真ん中の塩キャラメル。何個でも
 食べれちゃうおいしさです。

クリスマスということで、みなさんに楽しんで
 ほしいという思いを込めました。

有田市に甘いケーキの花が咲き乱れた。
 今年、全国から寄せられたレシピの応募
 総数は95。その中から選ばれた10作品の
 製作者がプレゼンを行った。パティシエ
 の厳しい審査や、望月市長の心優しいトーク
 を経て、今年のも最優秀 Toshi Yoroizuka 賞
 (Noël Arida) には愛知県の羽柴さんが
 作った「Arida・Mikan coco」に決定！
 この作品は期間限定で Toshi Yoroizuka
 Mid Town 店、レピマルカなどで発売中。
 ぜひ、今年の Noël Arida をあなたも味
 わってみませんか？

冬はコタツにみかん——
 クリスマスに新しいスイーツを。

有田市長 特別賞

「ハッピーくるくる
 有田みかんロールケーキ」

和歌山県 宮井葉奈さん



サンタの帽子にグリーンのエプロン姿で、お隣の
 有田川市からやってきた仲良し親子。

シンプルなロールケーキを積み上げてかわいいク
 リスマスツリーの完成！生地にみかん果汁が入っ
 ているので、食べたときにみかんの香りが口の中に広
 がります。

みかん官能審査会



16 早生温州

あなたは有田市認定みかんを食べたことがありますか？
「有田市原産地呼称管理 今回は出品された20数品の委員会みかん官能審査会」 みかんから、15品のみかんでは、味覚のスペシャリストが厳選され、有田市認定みかんの方々が出品されたみかん とされました。
を食べ、「味のバランスや 認定されたみかんはとても見た目」で総合的に審査し 甘く、程よい酸味がきいて ています。そうして、評価 あり、普段食べているもの された「有田市のホンモノ」とは全く別物。こたつに入り の品質をもったみかんは、ながら最高の有田みかんを 「有田市認定みかん」(有田 ぜひ味わってみてください。 quality)となります。 びつくりしますよ！



第1部 ブランド化を成功させるために

マスターソムリエとして世界で活躍する高野豊氏。実はブランドアドバイザーとしても、様々な地域で活躍している。今回のシンポジウムでは、そんな高野氏がブランド成功の秘訣を講演。ポイントは「誰に良いと言わせたら風を起こせるか」、そして「他に無いキラリと光るもの」。これらを併せ持ってこそブランドが成功するという。



ブランドアドバイザーとして活躍する高野豊氏

地域ブランド 活性シンポジウム

第2部 地域ブランドの新たな挑戦

地域ブランドを展開している事例として、「そば・北海道幌加内町」、「歴史と文化・三重県松阪市」、「きのこ・長野県中野市」がそれぞれ紹介された。また、1つに絞らず地域の全てを大切にする「極上のふるさと」をブランド展開している、京都府京丹後市も紹介された。食や風土、地域の特徴を生かしたブランドを確立させることは、旅行者の増加はもちろん、そこに住んでいる方々にとっても、生まれ育ったまちに誇りを持つきっかけとなっている。

第3部 『上り志向』に対抗する地域ブランド戦略

マーケティングの第一人者であり、現GS世代研究会座長の西村晃氏による特別講演が行われた。「有田の人は大阪に上るけれども、大阪の人はよほどの事情がない限り有田に下ってはくれない」と述べ、「上り志向」をキーワードに、地域活性化について自身の考えを巡らせた。
ブランドとは「高くても高いと思わせないで買わせること」。高齢化先進国である日本の経済の立ち直りには「GS(Golden Sixties)世代の消費活性化が必要不可欠」と、その重要性を説いた。



GS世代研究会座長の西村晃氏

パネルディスカッション

多角的視点から考える新ブランド戦略

～ブランドネームの影響力～



有田市長と鎧塚氏の出会いは、400～500年の歴史のある有田みかんの再ブランド化を図るために、Toshiyoriokaというブランドを作った鎧塚氏に市長がお願いに行ったことがきっかけであった。鎧塚氏曰く、「怪しかったが熱意が伝わり、有田みかんのブランド化に協力しよう」と思ったそとだ。

「TPPなどで税がかからなくなることで農業の一体化、効率化が進もうとしているが、有田みかんのように急斜面で出来るみかんなどは機械では作れない。機械に頼らずいいものを作ることが、地域ブランドの戦略である」と、述べた鎧塚氏。また、「有田の将来像

笑顔で話す望月市長

「有田みかん」ブランドの拡がりに期待を示した。



耳を傾ける鎧塚氏

「世間では、クリスマスといえばイチゴとなっているが、クリスマスのシーズンはみかんの生産まっさかり。ブランドの浸透によって、クリスマスといえば「みかん」というようなイメージになったら」と語ってくれた。その実現のために、毎年Aida Sweets Contestは開催されている。鎧塚氏曰く、年々レベルが上がってきているそうで、今回「最優秀賞はコンクールのためのケーキではなく、有田みかん」を存分に感じられる、商品化できるケーキが選定理由」と語った。今後ますますの参加者・購入者を巻き込んだ



ブランドアドバイザー/
パティシエ
鎧塚俊彦氏
による



スイーツを通じた 地域ブランドの育成

「より、おいしいものを追求すれば、やはり素材からモノづくりをするということが大事になってくる」。

「パティシエ」として有名な鎧塚氏。2011年、神奈川県小田原市の山のとつぺんに『一夜城ヨロイツカファーム』を開業した。ここは、畑・地産地消を目指したレストラン・直売所の3つを兼ね備えた鎧塚氏の新たな挑戦の場。

「ボランティアをしているわけではない」と、農業への真

剣な思い、疑問に思ったことを積極的に本音で語った。「農家の方に農業のノウハウを教えてもらう代わりに、販売のノウハウを教えていく。そこに設備があり、人がいる…。足りないのはアイデア」と「やる気」。失敗を恐れずどんどん仕掛けていくことをすすめ、「熱意があるところから、一緒にやっていきたい」と意気込みを語った。

いち菓子職人として農業をやり始めたきっかけ。そして、その先に地域復興というものがある。ここでしか聞けない鎧塚氏の思いが溢れる講演であった。



うまいもんまつり



地域ブランドサミットが行われている中、今年で7回目となる「有田うまいもんまつり」が同時開催された。

有田市の特産品のみかんや太刀魚の刺身など、有田市の食を思う存分味わえるイベントであった。この日は生憎の雨。しかし、多くの人が会場に集まり、雨にも負けない笑顔が満ち溢れていた。

この祭りで一番にぎわったのが有田B級ご当地グルメコンテスト。その名の通り有田市のB級グルメを実際に食べてもらったお客さんの投票によ



りNo.1を決定しようというイベントだ。そのライナップには第1回、第2回を連覇し殿堂入りした「たちよほねく井」を始め、太刀魚を使った創作料理や、「みかんラーメン」といった名前だけでは味が想像できない変わり種も登場した。

e-Yan 学生メンバーも実際に試食。どのメニューもそれぞれ個性的で特長があり、「おいしい!」という言葉が溢れかえった。試食を終えたメンバーは自分の気に入った料理に投票。結果発表を待ち焦れた。祭りの合間には地域ブランドサミット開催セレモニーが行われ、参加した各市町村の代表者が挨拶。それぞれの地域ブランド



について話すとともに、有田市で地域ブランドサミットが開催されたことに感謝の気持ちを述べた。さてさて、注目のB級グルメの結果はどうなったかというところ。優勝は「和歌山焼きラーメン」!実はこの和歌山焼きラーメンは前回大会で準優勝した実力。実際に食したメンバーも「めっちゃおいしいかった!」と満足げにうなずいた。