

高知カツオ県民会議 第6回カツオ食文化分科会 議事録

場 所 (株)丸三会議室

開催日 H30年1月16日 14:00~15:30

参加者

(株)丸三 岡内啓明	和建设(株) 中澤陽一
高知県調理師連合会 大下正治	日本航空高知支店 磯村康志
(株)エースワン 天羽智彦	(株)サンプラザ 中村健
(株)ティーエルホールディングス 久保公晶	高知商工会議所女性会 石原文子
食文化分科会 事務局(丸三) 別府康高	合計 9名

(前回までの振り返り)

カツオマイスター制度を以下の2つに分けて考えることで、大筋の合意形成がえられた。(以下は第5回の合意事項)

① 広く県民が消費者の立場で参加できる検定(枕崎市を手本に高知風の味付けをする)

この検定は、一般の方に「カツオが大事で、なくてはならないもの」と感じてもらい、またその気にさせる。興味を持ってもらうことが狙い。検定で肩書がつけば、本人もその周りもカツオに触れるきっかけになる。検定にランクをつけて誰もが取得できるチャンスがある、また挑戦してもらえるような仕組みにする。

例えば、「高知県に住民票がある」ことで10級合格、「カツオを食べた経験がある」ことで9級合格というような簡単なものから、インターネット上で検定試験を受けることができる仕組みなども考えられる。他に、観光客にたたき体験をしてもらった時や学校の食育授業でたたき体験をもらった時に、カツオマイスター5級合格など、様々な局面で活用できる検定にしたい。また年一回カツオ検定チャンピオン大会を実施するなど幅を広げることで、カツオといえば高知という認知度の向上に貢献できる。

② プロフェッショナル用の検定

この検定は、カツオマイスターの趣旨に賛同していただくことを認定の条件とする。

高知県のカツオは日本一である。高知でカツオを出す店は、全店舗カツオマイスターの店といって過言ではない。知識、目利き、調理技術そのどれを取っても高知はナンバー1である。趣旨に賛同していただいた店にはカツオマイスター認定の店、高知のカツオは日本一という看板を出して商売していただき、カツオといえば高知ということを県内外に発信する。カツオマイスターの自覚、看板がさらに技術、知識を自発的に高める。

(今回の協議内容)

上記②のプロフェッショナル用の検定について、認定は誰が誰にどういった基準で付与するのか、どういったPRができるのか、考え方や具体的な内容について協議した。

(主な意見の抜粋)

- ◆ 『ご商売をされていて趣旨に賛同していただける方なら誰でも OK』という基準では、効果的な運用ができないのではないか。例えば、観光客の方からカツオマイスターについて尋ねられた時に、趣旨に賛同していたら誰でも認定してもらえるという基準では、ブランド力として弱い。聞かれた時に説明ができ、一般の人にも分かりやすく、また店や料理人の格が上がるような仕組みにするためにも、最低限の規約や認定基準が必要である。

(精神的な条項の案)

- ・ カツオを美味しく提供することに情熱を燃やし、かつ精進をする
- ・ 高知はカツオに正直です。マイスターである私もカツオに正直です

- ・ カツオが無い時にはカツオが無いと正直に言います
- ・ 提供するカツオの素性をあきらかにします
- ・ ウソはつかない(例えば、「本日はスマガツオですよ」ときちんと伝える)

(技術的な認定基準の案)

- ・ 営業経験が5年以上ある
- ・ 師匠や団体からの推薦がある
- ・ カツオで5品以上のメニューを作る
- ・ カツオを〇〇本以上さばいた経験がある

営業経験や、調理師経験に期間的基準があれば、積み重ねた経験として安心感がある。また、料理人の独立や、他店舗への異動といった場合でも、経験年数や、師匠の推薦でマイスター認定ができると、活用の幅が広がる。また量販店においては、さばいた本数で認定できるような工夫が欲しい。一般の方がカツオを一番目にするのは、量販店である。「高知＝カツオ」のムーブメントを作り上げるには、量販店を巻き込んだ取り組みが効果的である。

切り方や盛り付け方法といったことを決めてしまうと、店舗や料理人のオリジナルが損なわれてしまうので、あくまでも最低限度の基準にとどめるが、規約違反に対しては注意喚起をし、改善が見られない場合は認定を取り下げるといったペナルティも必要である。

- ◆店舗でのPRについてだが、この会議のスタートの考え方は、高知、日本のカツオをどう守るかということであるので、そのことに取り組んでいることをPRできるとおもしろい。つまり「カツオマイスターの店」という看板よりも、『一本釣りカツオ使用の店』の方が差別化できるし分かりやすい。しかしながら、現在高知で流通しているカツオは産地の表示はあるが、漁法の表示は無いので、一本釣りが巻き網かの区別がつかない。どういった漁法の船でとれたカツオかがわかり、それを表示できるような仕組みがあれば、資源の保全という考え方にもつながっていく。和歌山県では、ケンケン漁でとれたカツオが他のカツオと差別化されて流通しているという事例がある。とる方も売る方も、収益が上がる仕組みとして興味深い。

『一本釣りカツオ使用の店』の他にも『日戻りカツオのある店』、『高知カツオ県民会議公認の店』など様々なアイデアがあった。

一本釣りなのか巻き網なのか、生カツオなのか冷凍カツオなのか、現在多種多様なカツオが消費者に提供されている。提供する場所は、量販店や飲食店など形態も違えば規模も違う。また旬の時期もあれば、天気にも左右されるし、様々な環境変化による豊漁不漁もある。そういった意味では、安定供給を保障するのは難しいし、県民会議がもっともおすすめのカツオを決めることは難しい。『その店舗の定めた基準で、しっかりと品質管理された美味しいカツオを提供する』店ということをしてPRできることが大切なのではないか。

本日、規約やPR方法の案が多数出された。それが店舗や料理人を取り締まるものではなく、ビジネスの好循環を生むものであり、修練の動機づけとなり料理人としての格が上がることにつながるものにしたい。

【 今後の日程 】

定期委員会は、奇数月第2火曜日であるので、3月13日(火曜日)ということになりますが、2月の開催も検討しますので、その場合はできるだけ早めにご案内いたします。