

～伝えよう！地域の食文化～ 育てよう！地域の誇り



～掘り出せ！旬の福～  
福山うずみごはん

2013年(平成25年)10月9日

福山市



## 福山食ブランド創出市民会議設置の目的

市民協働を基底とし、誰もが食べてみたい  
「福山ならではの」の食ブランドの創出を目的  
に設置

福山の知名度アップにも資することで  
まちの活性化に貢献する

## ◇みんなで創る食ブランド◇ 産官学民で構成

「福山食ブランド創出市民会議」 委員21人、無報酬

～福山に名物を生み出したい／共通目標のもとに集う～

★ラウンドテーブルの場づくりは行政、活躍するのは市民

- プロの料理人・ホテル関係組合、観光協会  
(料理開発、観光宣伝)
- 地産地消推進連絡協議会(市内産農水産物の販売促進)
- 食生活改善推進連絡協議会(食生活改善、食文化伝承)
- 大学(食育、食文化、経済効果)
- 特産品研究会(商品化)、公募委員(市民・消費者目線)
- 商工会議所(経営者)、青年会議所(まちづくり活動)
- 行政(共通の活動の場作り、情報収集、PR支援)



## 直面した最初の二つの課題

会議構成員の多くは所属する団体の組織目的や意図が異なっているので、「食のブランド化」というテーマで意識を統合することが難しかった

一方、構成員は、業界では、その分野を代表するリーダーだが、食のブランド化やまちづくり運動については門外漢であるとの認識

# 福山うずみごはんを 福山食ブランドの代表選手にした4つの理由

①400年以上この地に受け継がれている福山の伝統料理である

②「もの」ではなく「埋める」という料理コンセプトであるため、季節の様々な食材を多く活用することができる





福山うずみごはんを

福山食ブランドの代表選手にした4つの理由

③郷土料理を通じて地域の歴史を学ぼうと米飯給食の開始をきっかけに学校給食で「うずみ」が提供されている(子から親への逆伝承)

※現在では29日(ふくの日)

④縁起の良い地名(福の山)にもちなみ、食材を宝(福)に見立て、旬の食材がご飯の中からざっくざっくと出てくる(堀だす)ワクワク感や楽しみ方が提案できる未来志向の食ともいえる郷土料理である

# 2011年3月（市制施行95周年の節目の年） に福山市長へ提言書を提出

郷土料理「うずみ」を「福山市民の誇り  
となり得る食ブランド」として提言



## 運動の基本方針を決定・行動目標の決定

- ①料理素材の研究開発（伝統的うずみと創作うずみ）
- ②料理の研究開発（料理店および家庭料理）
- ③食材の開発（地産地消の農林水産物、加工品）
- ④提供店の拡大
- ⑤土産物としての商品化
- ⑥食文化の向上と物語化（食育と次世代への伝承）

# キャッチコピーを決定

## 「～掘り出せ！旬の福～福山うずみごはん」

### 1 掘り出せ！

「掘る」… 埋まっている「ごちそう」を掘り出すワクワク感を表現

※今コピー業界で注目されるフレーズ「掘る」を用いました。

「掘り出せ！」とすることで、より積極的で、行動を促すフレーズに

### 2 旬の福

「旬」… 新鮮さ、素材のおいしさ、地産地消をイメージ

「福」… 「福」を掘るということで、宝探し、幸せ、ラッキーをイメージ

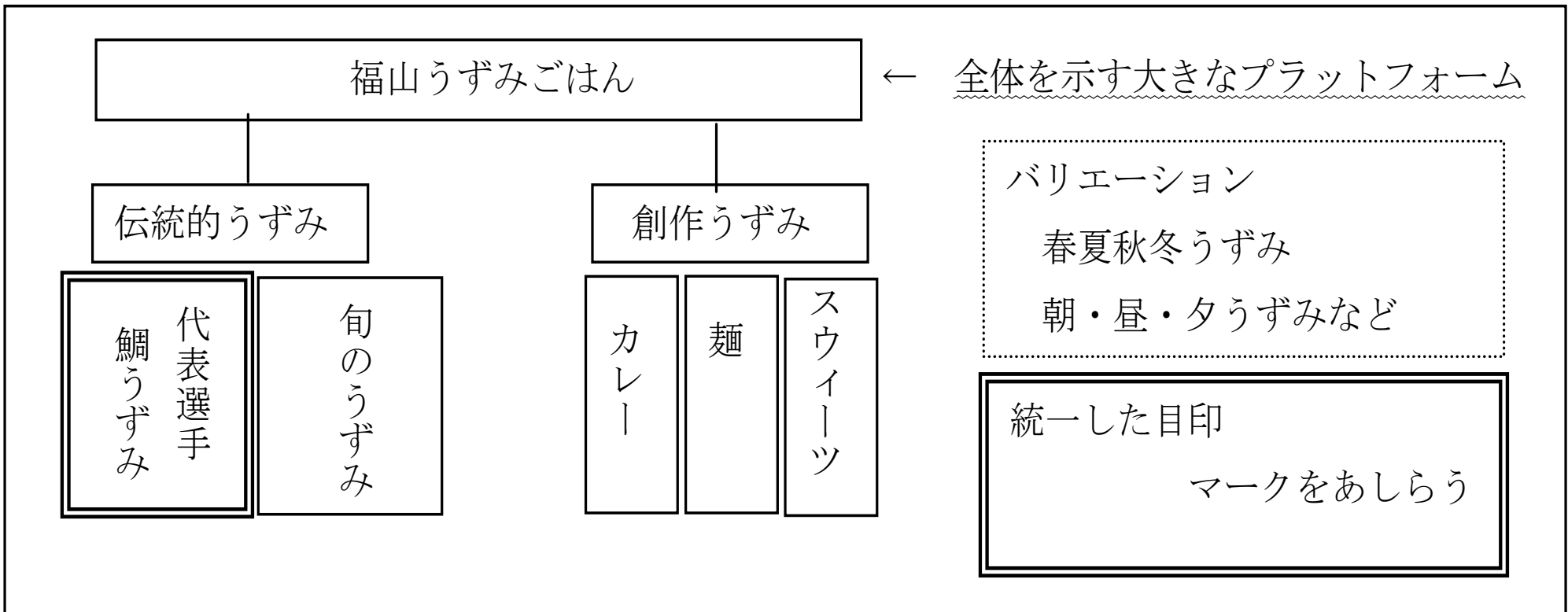
### 3 福山うずみごはん

「福山」… 都市名を明確に

「ごはん」… 飯、丼の選択肢も考えられますが、やわらかさを出すことと  
「外ごはん」「内ごはん」のように、食事全体を示すことで、  
お米以外の料理の汎用性も、広く認める表現



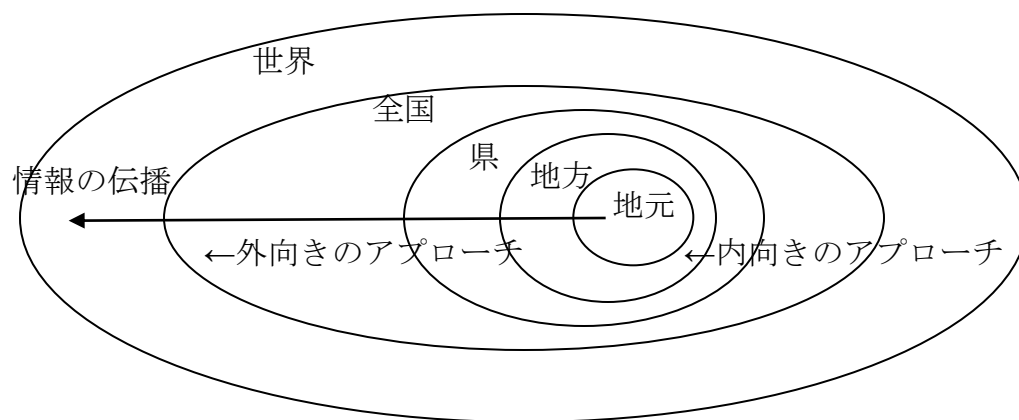
# ブランド化(普及)戦略と戦術



# 普及活動のターゲット設定とプロモーション

## ①ターゲット設定

ターゲット別アプローチ方法(誰に、どのように発信するか個別設定する必要がある)



- ◆フェーズ1【市内向け】
- ◆フェーズ2【県内向け】
- ◆フェーズ3【中国地方面向け】
- ◆フェーズ4【全国向け】
- ◆フェーズ5【世界向け】

息の長い市民運動となることから、普及の重点ターゲットは、フェーズ1の地元福山市民。また、とりわけ女性層へ焦点を合わせている

# 普及活動のターゲット設定とプロモーション

## ②プロモーション活動

マスコミ取材を通じて「うずみ」の知名度を高めるよう、積極的な情報提供に努めました。

イベント実施とマスコミ露出戦術

市民会議の開催、イベント毎にマスコミ向けに情報提供を実施

27 備後 14版▲ 2012年(平成24年)10月4日 木曜日 厚月

### 備後

## 「うずみ」豪華食材で 福山でフェスタ 7・8日開催

具をご飯の下に隠す福山市の郷土料理「うずみ」を、プロの料理人の手で味わえる「うずみフェスタ2012」が7、8日、同市霞町1丁目の中央公園で開かれる。

提供されるのは5種類。新作は、フカヒレの姿煮うずみ、鯛の浦産のワタリガニを使ったカレーうずみ、和牛ほほ肉の赤ワイン煮うずみ仕立て。伝統的な鯛うずみ、マツタケ入りのうずみ寿しも昨年に続き、登場する。

午前11時から午後1時まで。1食千円。各100食を用意し、座席は80から100に増やした。また、同会場で午後1時半から、親子ら約80人を対象に食育セミナーも開く。学校給食で出しているうずみを食べた後、三原市在住の野菜ソムリエ、市原香奈子さん(36)が紙芝居を使い、うずみの歴史や野菜の効用を語る。1人250円。問い合わせは市秘書広報課(084・928・1003)。(野口拓朗)

### 新作3品登場

フカヒレの姿煮うずみ (ご飯で隠される前)

地元産ワタリガニが入ったカレーうずみ

和牛ほほ肉の赤ワイン煮うずみ仕立て

084-940-3344

旅

備後ツアー予約・グループ見積もりは「中国トラベル」で一発成業

ホームページが覗いたら

# マスコミ等への露出

(2010年3月～2013年10月までの3年間)



## ・新聞報道 : 計80回以上

(中国、山陽、読売、朝日、毎日、産経、大陽、日本農業新聞、日刊紙、共同通信)

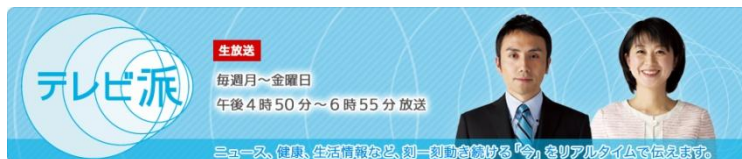
## ・テレビ報道: 計30回、FMふくやまなどのラジオ

(広島テレビ、RCC、広島ホーム、テレビ新広島、NHK、フジ、TBS、BS朝日)

※TBS「はなまるマーケット」、フジテレビ「めざまし土曜日」、NHK「あさイチ」の等の全国放送の他、RCC「Eタウン」では30分番組を放送。地元のテレビ番組のトピックスで取り上げられる機会も増えています。

・情報誌等報道: 計30回(経済レポート2回、ビジネス情報、郵便局「ふるさと味倶楽部」、広銀経済研究所会報、ばらのまちふくやまの味(郷土料理編)、県情報誌、じゃらん2回、あんしん、プレスシード、食品工業、リビング新聞ほか)

・メルマガ報道: 計2回(内閣府、全国市町村国際文化研修所)





## 運動の重点分野

---

- ①プロの料理人の誇りと涵養と腕を磨く
- ②家庭において作り手の心を伝える
- ③食材の生産者が誇りと自信をもてる産物づくり



# 3年間の活動の歩み

福山鯛うずみが誕生!



- ・福山食ブランド創出市民会議の会合は、1カ月に2~3度のペースで開催
- ・食文化や素材、料理の研究開発、試食会の開催等を経て、「福山ならではの」の食ブランドの料理を「福山鯛うずみ」に絞り込みました
- ・おかやまB級グルメフェスタや「うなぎと餃子」が共存する浜松市、「牛タン」の仙台市、「うずめ飯」の津和野市への視察等を重ね、市民対象の講演会を通じプロモーション活動の重要性に気づき、精力的な活動を展開しました



■市民会議



■料理の研究



■浜松視察

# 3年間の活動の歩み

学校給食への鯛うずみ導入検討  
市民会議のプロが調理指導



■ワークショップの開催



■地域活性化伝道師によるブランド化指導



■食のブランド化講演会  
(地域プロデューサー)の開催

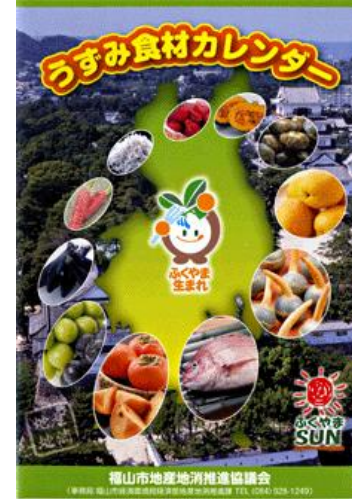


■じばさんフェアでの「うずみ」  
試食・アンケート



# 3年間の活動の歩み

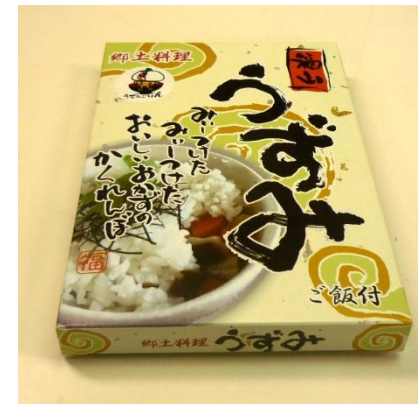
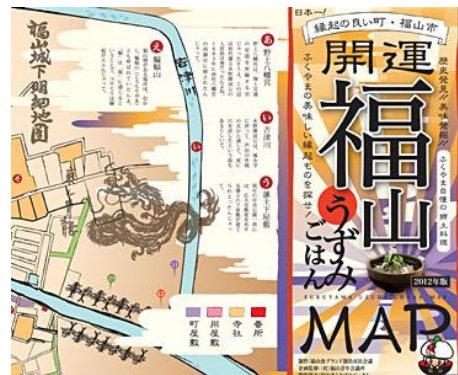
公募でイメージキャラクター  
「うずみちゃん」も誕生！！



## うずみ食材カレンダー&レシピ集

ふくやまブランド農産物や地産地消を推進する「ふくやま生まれ」の紹介とうずみの食材カレンダー、レシピ集の発行(磨き上げ部会が製作)

開運福山うずみマップ  
50店舗のうずみ提供店舗の  
紹介とまち歩きが  
楽しくなる縁起の良いスポッ  
トを紹介したマップを発行



委員である備後特産品研究会  
によるレトルトうずみの販売も開始  
お土産としてJR福山駅や  
銀座のTAUでも購入可能

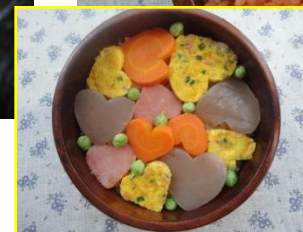


# 3年間の活動の歩み



お弁当を食べ終わると底から「うずみ言葉」が飛び出してくる仕掛け！！

うずみを普及させるため、委員の発案によるうずみ弁当の考案も！！



ハッピー・ハッピー弁当

うずみ弁当の  
プレゼンテーションと試食会

うずみ弁当パワー弁当

うずみ備後(ビンゴ)弁当



うずみがんばれカツ弁当



# 3年間の活動の歩み

収穫の秋にうずみを核とした食の祭典を開催  
伝統的なうずみとバリエーション豊かな創作うずみ



委員である福山青年会議所による  
「ぶちうまグランプリ」も開催！！  
ナンバーワンうずみを決定するコンテスト

2万人が来場



福山グルメフェスタ2011  
X  
FUKUYAMA ART WALK 2011

福山グルメフェスタ2011 X ふくやまアート・ウォーク2011

10:00 > 16:00  
2011. 10. 9 日 / 10 日 [2日間]

福山城公園天守閣前広場 / 中央公園

福山グルメフェスタ2011  
案内所：福山城天守閣前広場、中央公園

お問い合わせ  
(社)福山青年会議所 TEL 084-922-5992 (アート・ウォーク) 福山商工会議所 TEL 084-921-2345  
※共催：福山アートプロジェクト実行委員会 (福山商工会議所、社団法人福山青年会議所、福山青年会議所、福山青年会議所)



福山うずみフェスタ2012 <http://fukuyama-uzumi.com>

10/7 日 / 8 日 [2日間]  
10:00-16:00  
SUN MON  
[会場] 中央公園(まなびの館ロースコム/福山市農研1丁目)

●お問い合わせ：福山ブランド製品販売推進事務局：福山市長公署秘書課広報課(広報課) / TEL 084-928-1003 ●主催：福山アートプロジェクト実行委員会



# 福山うずみフェスタの様子



凄腕料理人による  
屋外レストラン





# 「みんなで美味しい給食を食べよう！ 福山うずみフェスタの様子 & 食育セミナー」も同時開催しました

学校給食と同じメニュー（うずみ、にじゃあ）を提供し、子どもたちが食べている学校給食のうずみを通じて家族に地産地消や食育を紹介



**福山市食生活改善推進員  
による食生活相談**



**学校保健課による  
郷土食や地産地消の紹介**



# 「みんなで美味しい給食を食べよう！ &食育セミナー」も同時開催しました

「うずみ」の歴史とうずみに使われている食材の栄養価などをオリジナル紙芝居で紹介



農林水産省中国四国農政局  
福山地域センター協力による  
食育紙芝居も実施し、  
大好評！！



新聞にも大きく掲載され、今回のシンポジウムも紹介されました





# 福山うずみフェスタの様子

# 福のまちマルシェ&ストア



地元のこだわり食材が勢ぞろい





# 福山うずみフェスタの様子

# 福のまちストア & ステージ



地元大学生による  
コラボレーション企画も実現  
福山うずみフェスタは大盛り上がり！！



# アンケート結果からみるうずみの認知度の推移

知っていたが57%から76%へ  
今回知った・知らなかったが  
42%から18%に

## 4. どこから来られましたか

	市内	県内	県外	未記入	合計
2010じばさんフェア	400	27	3	2	432
	93%	6%	1%	0%	100%
2011グルメフェスタ	331	24	29	2	386
	86%	6%	8%	1%	100%
2012ばら祭	203	47	13	2	265
	77%	18%	5%	1%	100%
2012福山うずみフェスタ	331	31	34	20	416
	80%	7%	8%	5%	100%

## 5. 「うずみ」を知っていましたか

	知っていた	今回知った・知らなかった	未記入	合計
2010じばさんフェア	247	181	4	432
	57%	42%	1%	100%
2011グルメフェスタ	295	88	3	386
	76%	23%	1%	100%
2012ばら祭	212	53	0	265
	80%	20%	0%	100%
2012福山うずみフェスタ	316	73	27	416
	76%	18%	6%	100%



# アンケート結果からみるうずみの認知度の推移

うずみを知っているのは76%だが  
食べたことがないが47%も・・・  
家庭の中での普及がなされていない

## 7. 味の評価

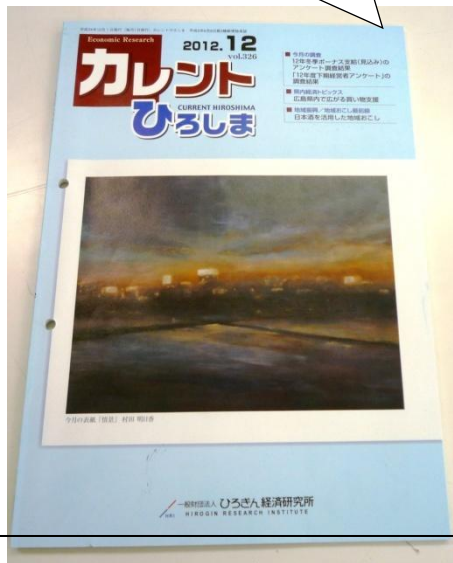
### 6. うずみを食べたことがあるか

	ある	ない	未記入	合計
2010じばさんフェア	96	330	6	432
	22%	76%	1%	100%
2011グルメフェスタ	131	250	5	386
	34%	65%	1%	100%
2012ばら祭	120	145	0	265
	45%	55%	0%	100%
2012福山うずみフェスタ	200	196	20	416
	48%	47%	5%	100%

	大変	美味	普通	あまり	不味	未記入	合計
2010じばさんフェア	143	188	89	9	1	2	432
	33%	44%	21%	2%	0%	0%	100%
2011グルメフェスタ	117	165	73	14	2	15	386
	30%	43%	19%	4%	1%	4%	100%
2012ばら祭	66	142	42	12	3	0	265
	25%	54%	16%	5%	1%	0%	100%
2012福山うずみフェスタ	235	156	75	16	4	0	486
	48%	32%	15%	3%	1%	0%	100%

# その後の動き

伝統的な食による地域おこし  
うずみによる地域活性化が  
注目されました！！



ひろぎん経済研究所が発行する  
カレントひろしまの地域おこし最前線・  
地域振興のコーナーで  
うずみの活動が取り上げられます！！

広島県より食の風土紀で  
福山うずみごはんが推薦  
され旅行読売に掲載され  
ました



うずみ弁当の  
レシピ&メッセージの  
全国募集も  
行いました。



# 家庭への普及を行うため

# うずみ弁当のレシピ&メッセージの全国募集

# 全国から福山へおいしい応募と心温まるメッセージ

市内はもちろん、全国からの応募がありました。作品は、市内やイトーヨーカドー福山店などで展示紹介

大切な人に美味しいお弁当と一緒に愛情あふれるメッセージを伝えませんか？

福山から幸せを届けよう！

## 福山うずみ弁当のレシピ&メッセージを全国から募集します!!

うずみとは幸せがこぼれに溢れている(溢れている)福山産のラモーフードです。  
www.fukuyama-city.jp

日頃思っている口に出せない言葉や、なかなか伝えられない言葉「うずみ言葉」を美味しいごはんと一緒にうずめたお弁当「うずみ弁当」のレシピを全国から募集します。

うずみハッピー♡ハッピー弁当

お弁当の中に伝えたい気持ちをうずめてね♪

(特別賞受賞) マロン

募集要項

福山うずみ弁当のレシピ&メッセージを全国から募集します。

募集期間 2013年10月25日(金)15時～11月29日(金)15時まで ※応募受付は10月25日(金)15時開始です。

募集内容

- 福山産のラモーフードを必ず取り入れること。
- お弁当の作りかたや、お弁当のメッセージ、お弁当の写真を必ず添付すること。
- お弁当のメッセージは、お弁当のラモーフードと一緒に添付すること。
- 応募方法
  - 応募方法
  - 応募方法
  - 応募方法

詳しくは <http://fukuyama-uzumi.com>

事務局 TEL.084-928-1003 FAX.084-931-2056 Mail:koh@city.fukuyama.nishimura.jp





# 作品が商品化！！



市内スーパーがまちづくり・まちへの思いに共感し作品の商品化も実現！！

- ①エブリイ 21店舗で販売（約20日で売上数3,455パック）
- ②ニチエー 全店9店舗で販売（25日間売上数1,605パック）
- ③イトーヨーカドー福山店での販売（販売実績報告なし）
- ④ハローズ 広島県内21店舗で販売（14日間で売上数840パック）

福山うずみ弁当のレシピ、メッセージ募集コンテスト

**商品化決定作品**

「幸せの青い鳥!」部門

作品名 55 鶏を当てたらしいことあるかも…? 運試し弁当

1パック

販売店 佐藤美加さん作品

498円

4/13(土)~4/26(金)発売!

販売店舗 HALOWS 福山店

福山うずみ弁当のレシピ、メッセージ募集コンテスト

**商品化決定作品**

「お弁当の中で愛を叫ぼう」部門

作品名 5 うずみ(元気丸タタキ弁当)

1パック

販売店 榎井富貴子さん作品

698円

4/10(木)発売!

販売店舗 イトーヨーカドー福山店

福山うずみ弁当のレシピ、メッセージ募集コンテスト

**商品化決定作品**

「幸せの青い鳥!」部門

作品名 14 うずみ笑顔弁当

1パック

販売店 三阪ちなつさん作品

300円

4/1(月)~4/7(日)発売!

販売店舗 ニチエー全店

福山うずみ弁当のレシピ、メッセージ募集コンテスト

**商品化決定作品**

お弁当の中で愛を叫ぼう!部門

作品名 5 うずみ(元気丸タタキ弁当)

1パック

販売店 榎井富貴子さん作品

398円

4/2(火)発売!

販売店舗 エブリイ全店

家族や大切な人に愛情を伝える機会として、また家庭での会話のきっかけづくりや、食育・地産地消の普及などの面からも評価を受けました。販売事業については、協力いただいた各店舗とも今回のような地域を活性化する施策に関しては、地域のスーパーとして、今後ともぜひ積極的に参加したいと賛同を得ました

# 地域の誇りを伝承するために！物語化に着手

11月には、「福山うずみものがたり」と題して、小説と小説を漫画化した本も発刊されます！  
小説原作，挿絵，漫画家，印刷すべてオール福山市民での取り組みです。  
福山への郷土愛がつながりを深くし，まちへの思いがこの本の発刊へとつながりました。



# 福山の食ブランド「福山うずみごはん」

- (1) 市民の誇り・郷土愛を育てる食ブランドである
- (2) まちづくり活動としての食ブランドである
- (3) 歴史と伝統を守り育て語り継ぐ食ブランドである  
(「鯛」や「うずみ」には、地域に根ざしたストーリー性がある)
- (4) 地産地消を推進する食ブランドである
- (5) 人々の絆を醸成する食ブランドである  
(相手のことを思いながら具を埋める「愛情」あふれる地域に)
- (6) B級グルメとは一線を画す食ブランドである  
(うずみには、B級グルメにはない「本物志向」の強みや魅力がある)

福山発のラッキーフード ～掘り出せ旬の福 福山うずみごはん～をコンセプトにブランド化を推進しておりますが、郷土愛を育み、誇りのもてる食ブランドとして今後も磨き上げを行ってまいりたいと考えております。

## みんなで創る「食のブランド」





バリエーション豊かな創作うずみや伝統的な  
福山うずみごはんをぜひ食べに来てください

