

【手延べだんご】を活用した
「やせうまだんご汁」
ご当地グルメ化実現に向けて



登録商標

発表者 西村 光代

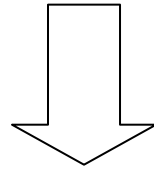
はじめに

平安の昔、豊後の国(大分県)の片田舎の黒野に下向し、隠れ住んだ平家の落人の「藤原鶴清麿」と言う若殿様が住んでおられました。鶴清麿の身の回りの世話をする乳母は、京都の八瀬出身だったらしく「八瀬(やせ)」と呼ばれました。八瀬に育てられた幼君は、小麦粉をねってねかせて、それを長く伸ばして麺状にして茹で、黄粉(きなこ)をまぶした八瀬お手製の小麦粉だんごをたいそう気に入り、「八瀬、美味しい！ やせ、ウマッ！ やせうま！」と言って好んで食べられ、村人もこのだんごの事を「やせうま」と呼ぶようになったそうです。そんな名前の由来のある「手延べだんごにきなこをまぶした」お菓子。「やせうま」そして「手延べだんごを味噌仕立てにしただんご汁」大分県の一部の地域では、お盆にやせうまを供える習慣があるほど地域に根付いた郷土料理であるとともに、手延べだんご汁は昔、どの家庭でも、供されたという素朴な郷土料理です。米が入手しにくい時代、すいとんと素材は、ほとんど同じだが手延べだんごの方が美味だったという。そんな「やせうま」と「だんご汁」を、くっつけて「やせうまだんご汁」と名づけ、その料理に、大阪の地で魅了され続け、いつかは、大分県に里帰りさせたいと願い続けた、私たち一家の大分での創業チャレンジです。どうぞ、よろしくお願い致します

事業ビジョン

■ 事業ビジョン

今、地域おこしの重要な要素として、全国各地で育まれてきた独特の「食」が見直されてきています。大分県の郷土料理である「だんご汁」をアレンジした「やせうまだんご汁」は、大分の「手延べだんご汁」を親として大阪道頓堀の地で育てて20余年の年月が経ちました。



大分で生まれて大阪で育った「やせうまだんご汁」を大分県に里帰りをさせ地元「大分」で愛され続ける「ご当地グルメ」として定着させ、全国に認知いただける特産品として育てていきたいと考えております。
そして、そのノウハウ・仕掛作りは県内の、他の「ご当地グルメ」「郷土料理」の活性化につなげていけると確信しております。

1. 設立会社の概要ならびに目指す方向

<p>■商号</p> <p>株式会社 九州八豊 やせうまだんご汁</p>	<p>■主な取り扱い商材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やせうまだんご汁の販売 ・やせうまだんご汁特製あわせ味噌の販売 	<p>■事業概要3つの柱</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マーチャндаイジング ・飲食事業者等支援ノウハウの提供 ・冷凍食品、加工食品事業
<p>■本店登記予定地</p> <p>大分県国東市国東町田深 (平成22年4月登記予定)</p>	<p>目指す方向</p> <p>「やせうまだんご汁」をご当地グルメとして育てていくノウハウを通じて食を「文化」だけでなく、経済活動の発展の一翼を担うものとして大きく育てていく仕組みを創造していきたい。</p>	<p>■協力企業 (製造・商材開発)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・林田食品工場 ・やせうまだんご汁 日本橋本店
<p>■業態</p> <p>食品製造加工業・飲食店運営指導・通信販売事業・食品仲介事業等</p>	<p>■店舗展開について</p> <p>店内飲食・持ち帰り・贈答受付(大阪・東京にて)</p>	<p>管理・マーケティング等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>イットアップ</u> ・<u>ノンコアサポート</u>(経営管理事業支援のアウトソース受託会社)
<p>NPO 法人「<u>The 大分応援隊</u>」との連携 登記準備中</p>		

参考

協力会社の概要とNPO法人「the 大分応援隊」について

■ 製造・加工工程担当 **有限会社 林田食品工場** 大分県国東市国東町田深(事業予定者の叔父が社長)
現在、創業90年を超える水産加工製造工場の老舗。
真空パック・冷凍保存技術保有。現在、大分空港ターミナル・トキハデパート・県内主要スーパー・道の駅
料飲店等への卸。インターネット小売販売等を手がける

■ 関西地域でのアンテナショップならびに関西での販売基盤の構築
大阪千日前 九州八豊やせうまだんご汁(大分県郷土料理店舗)
大阪での飲食店経営実績 42年。やせうまだんご汁創始者・継承者オーナー店舗(事業予定者の実母)

■ ウェブマーケティングならびにインターネット販売ツール、物流システム等の構築
株式会社イットアップ (本社 東京都千代田区神田) 開発部隊は大阪。
インターネットデータセンターの運営・ウェブマーケティング・ECサイト運営企業
創業16年目のIT企業(事業予定者の実弟が社長、現在事業予定者も非常勤として勤務)

■ 経営管理業務全般・許認可関係サポート **株式会社ノンコアサポート**(本社 大阪市西区南堀江)
不動産管理、仲介事業・保険代理店・経営管理事務の業務委託・創業支援・企業アライアンス業務
創業8年目(事業予定者の義妹が社長、事業予定者も非常勤顧問として勤務)

■NPO法人 the大分応援隊 (内閣府にて登記申請準備中)

在県の様々な観光資源・農林水産品、次世代へ継承したい食文化・伝統工芸・技術に更に脚光を
当て、大分と全国の大分ファン(発掘・開拓も含めて)の架け橋となりたく、意欲ある大分応援隊に志願する個人・企業・店舗を募り
大分の魅力を全国に伝える組織固め、仕組みづくりをするというのが趣旨。まずは在京大分県人会・関西大分県人会の
30代~40代のメンバー・大分県商工会青年部との連携を図る予定。

2. やせうまだんご汁のご紹介①

【商品説明】やせうまだんご汁 (小学館発刊・サライより引用)

■大分県郷土料理「手延べだんご汁」を現代風アレンジしたヘルシー鍋。

■小麦粉を塩と水を入れながら打ち、親指大の団子にして、ねかした後、めん状にするため両手を使って、手で伸ばして行き、それをゆでる。だしの中に白菜、ごぼう、人参、大根、椎茸などきのこ類、えび、鰹、鯛、鶏肉などをふんだんに入れ、醤油、数種類のあわせ味噌・酒かす・練りゴマで味付けする。

薬味は「ゆず胡椒」を使用することにより、味噌・酒かすの香りと溶け合い風味豊かな独特の香りが、ただよう。栄養満点のヘルシー食。

■上記の鍋料理をメイン料理とし、下記鍋料理も大阪の店舗では好評販売中

1. 豊後牛しゃぶしゃぶやせうまだんご汁
2. 大分地鶏つみれやせうまだんご汁
3. コラーゲン入り、すましやせうまだんご汁(KBHやせうまだんご汁)

など、食材に工夫を凝らせばメニューも充実。

★どんぶり茶碗・味噌汁茶碗にて提供できる「お鉢で食べるだんご汁」

とりだんご・たまごだんご・豚だんご・こいもだんごなど
具材の工夫をすることにより、商品構成の幅が広がる。

■上記を組み合わせることにより、2種類の提供パターン

- ・ハレの日、おもてなしのだんご汁(鍋料理としての提供)
- ・ご当地グルメとしての手軽な提供(ファーストフード的にどんぶり茶碗での提供)



鍋にも使われる大分県佐賀間の関アジ。「関アジのお造り」は1200円。「関サバのお造り」も人気で1500円。他に「鯨さえずり(西)」は1800円。



▶「やせうまだんごじり」は1人前3800円(写真は3人前)。注文は1人前から。材料は鯛、鮭、ヒラメ、関アジ、海老、豚肉、鶏、大根、人参、エノキ、椎茸、白菜、葱、揚げごぼう、里芋、京揚げ、豆腐、コンニャク、やせうま。

この鍋は大分風に、柚子胡椒と胡麻を加えて食べる。柚子胡椒は柚子と青唐辛子を使った調味料で、柚子の風味と辛さが旨さを引き立てる。



大分「八鹿酒造」の酒が振う原も人気。左から「杵杵舟米屋」(福米)、八鹿「八鹿大吟醸」(「しり酒」)、純米吟醸酒「万山」(「あまのしり酒」)と「振のすずめ」などがある。

に、偶然この募集が目に入りまして。主人が大分の国東半島出身で、実家に帰ると、蒲鉾屋だったため魚が豊富に入った。だんご汁をよく食べました。これをアレンジして、だんご汁というのには、大分の代表的な郷土料理だ。味噌だしの中に分厚いきしめん風の麺が入り、具は里芋、ゴボウ、人参、椎茸、葱などの季節野菜、油揚げが入る。

小学館 サライ

より引用 2003-12月号

著者 引く 出身



▶「やせうま」は、きしめんと団子の中間の歯触り。山梨の「ほうとう」に似る。旨味が溶けたスープで煮込んだ麺は、もっちり美味。

大分料理

やせうまだんごじり

九州八鹿やせうまだんごじり ●大阪千日前

大分の田舎の名物料理が大分で豪華「海鮮鍋」に変身



▶「やせうま」を延ばす女将の林田さん。中力の小麦粉を耳たぶの柔らかさに練り、1時間置かしたものを、こうして手延ばす。

この店の名物「やせうまだんごじり」の説明に入る前に、女将の林田啓子さん(60歳)がこの店を開くまでの経緯を簡単に説明したい。最初は「主人と共に、大阪道頓堀で回転寿司と鍋料理の店を10年間営んでいた」ところが、体調を崩して店をやめて自宅療養中に、某新聞社主催の郷土料理コンテストを知り、応募を思い立った。「普段は忙しくて本も読まないの

の客が8割を占め、九州各県のお国産りが飛び交う場となっている。「大分出身の方から、田舎でもこんな豪華なだんご汁は食べたことがないと言われます」と女将さん。「やせうまだんごじり」は昆布と鰹、いりこ、干し椎茸でだしを作り、大分産の味噌を4種類混ぜたもので味を付ける。隠し味は大分「八鹿酒造」の吟醸酒の手取り粕で、これが味に深みを出す。材料は毎日手作りする。「やせうま」と鯛、鮭、ヒラメ、関アジ、海老、豚肉、鶏、他数々の野菜。ふんわり甘く、コクのあるスープは心も和ませる。



▶店はカウンターが8席、椅子席が20席。料理数が豊富で、カウンターの上にも日替わり料理が並ぶ。鉢で食べる「だんご汁」は7種類用意。



▶地下鉄千日前線・堺筋線日本橋駅、近鉄難波線近鉄日本橋駅なんばウォーク26番、各徒歩約3分。

九州八鹿やせうまだんごじり/大阪市中央区千日前1-6-10千寿ビル ☎06-6214-5512 営業17時~24時(日曜は12時~23時) 休無休

2. やせうまだんご汁のご紹介②

- ①平成元年 第一回読売新聞社主催
「新・郷土料理なべ部門」大分県代表として選ばれ、
東京ドーム、ふるさとフェア来場者・新聞全国誌にて投票の結果日本一になる
- ② 関西大分県人会60周年記念大会(約1500人来場)にて、すべて持込にて「やせうまだんご汁」を提供。また都度、県人会・関西大分県市町村会・同窓会にて提供の機会をいただく。
- ③平成20年7/19~7/21
大阪南港コスモフェリーターミナルオープンフェリー祭り寄港地グルメ 大分県代表として「やせうまだんご汁」店を出展。だんご汁3000食完売。他県の郷土料理販売数を突き放す。リピートも高く店舗にも後日、来店いただく。お持ち帰りの問い合わせもあいつぐ。
- ③関西大分県人会70周年記念大会(約1450人来場)にて、会場・ニューオータニの調理にレシピならびに完成品を持ち込み、総会当日献立に加えていただき、参加者大盛況をいただく。
- ④ 平成20年8月 やせうまだんご汁のロゴ商標登録取得。

ふるさとのお鍋が、やっぱり日本一。

KIKKOMAN
食の、あたらしい風

キッコーマン

「新・郷土料理大賞」(第1回テーマ:鍋料理)に
ふるさとのご協力ありがとうございました。

本誌をテーマに、その土地ならではの鍋自
ら第1回「新・郷土料理大賞」応募総数
1月6日～8日、東京ドーム「ふるさとフェア」
でも盛況に、フガキでの投票をあわせて総数
いただきました。その結果、写真の大分県
「やせうま団子汁」がみごと大賞を獲得。優秀賞も
決定しました。さらに、とくにユニークな作品
と賞状が送られて、アイデアをだし
て選んでくれた方、日本中のお鍋好き
さんのご協力ありがとうございました。

発行社・日本テレビ放送網
キッコーマン株式会社
〒100-8555 東京都千代田区有明1-1-1 辻クッキングスクール



●北海道「北海つぶつぶ鍋」



●東京「あなたのおそば鍋」



●群馬「こんにゃ鍋でまいったけ」



●群馬「鈴鹿の弥次喜多道中鍋」



●京都「京の酒かす鍋」



●茨城「あん

●大賞
やせうま団子汁(大分)
大阪市 林田 啓子様
団子汁の粉を塩と水を入れながら打ち、親指
大の団子にして、ねかした後めん状にしてゆ
でる。だしの中にゴボウ、大根、キノコ、コン
ニャク、エビ、カワハギ、鶏肉などをふんだん
に入れ、しょうゆ、みそ、酒かすで味つける。
栄養満点のヘルシー食。



得票結果	
大賞 賞金30万円	
やせうま団子汁	林田 啓子様
優秀賞 賞金5万円	
北海つぶつぶ鍋	長谷川好子様
あなたのおそば鍋	小越 美枝様
こんにゃ鍋でまいったけ	林 啓子様
鈴鹿の弥次喜多道中鍋	川上美知子様
京の酒かす鍋	青木智登子様
審査員各賞	
賞金20万円 茨城「あん	石塚ナツ子様
静岡「ピリカラ水炊き」	柴田みゆき様
山形「揚げ豆腐とつくねのみぞれ」	半田 君子様
大阪「船場ふれあい鍋」	阿部富美子様
当手「新雪鍋」	梅沢 延子様
大田「つくね入りきりたんぽ鍋」	小杉 雅子様
岡山「しんきろう見たい鍋」	阿部 明美様

おいしいお鍋には、やっぱりキッコーマン。
お鍋のベースづくりに欠かせない「キッコーマンしょうゆ」と「万上本みりん」
手軽にいい味「だししょうゆ」、しあわせの味「まん酢しょうゆ」など、
おいしく揃ったキッコーマンのお鍋シリーズ。





2009.7.19~7.21 大阪南港フェリーターミナル開港記念 フェリー祭り

2. やせうまだんご汁のご紹介③



写真提供・産経新聞2006.8.19夕刊一面「食ものがたり」より

3.郷土料理「手延べだんご汁」の現状・・・メリット

農林水産省・郷土料理100選に選出⇒大分3選(参考資料)

候補県内76種類

関西(特に大阪)での知名度
は、大分県郷土料理でダントツ

県内・県民での知名度はNo.1
(農林水産省調べ)

だんご汁を家庭内や店で食とする
地域は県内で最も広域である

コナモン(粉もん)の人気は
食博・B-1グランプリでも
常にトップ・・・手延だんごは粉もん

うどん・そばを特産品とする地域は多いが
手延べだんごを特産品とする地域はない
→オンリー1 商品である

手延べだんごのダシも味噌ベース
すまじだしなど地域によって、バラエティに
富んでいる

3.郷土料理「手延べだんご汁」の現状・・デメリット

大分県出身者・在住の方の、過去に食した「だんご汁」の印象は「素朴な味」であり、決して美味しい、土産にしたいというものではない。関西から大分へ旅行の際、地元で食べた「だんご汁」も同様のケースが多い(実際の県民の方からの聞き取り・大阪店舗等での調査)

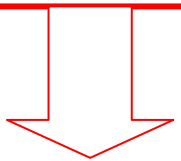
県内の主要ターミナル並びに、観光地での土産物トキハ百貨店・マルショク・トキハインダストリー・マルキョウなど流通関係、また道の駅・ウェブ販売等で今般、私どもで提供したいと考えております類似商品と思われる「だんご汁」のパッケージ商品を10種類程度購入して試食を実施致しました。

- ①手延べだんご汁を商品化している業者がほとんどなく、製麺業者(讃岐うどんも多かった)との連携商品がほとんどであった。
- ②添付だしについても、ほとんどが味噌のみ。ダシは各家庭で準備という商品がほとんど。だんご汁の土産もの自体がきしめん風の麺と味噌ということで、各商品の個性はパッケージ程度しか感じられなかった。各地ご当地ラーメンのようなダシへのこだわりは見られなかった。
- ③以前、大分空港で購入しただんご汁の中で一番美味しかったメーカーのものは空港にはすでに置いていなかった。余り売れなかったため、空港より撤退されたとのこと⇒販売促進の問題

県内で組織的に、「手延べだんご」を継承・保存していこうというグループ・団体少ない??

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために①

現在、大阪の店舗「九州八豊 やせうまだんご汁」で、すでに商品として販売しており、その実績・歴史とともに「ご当地グルメ」としての資格があると自負している。来店されるお客様の中から、お土産品として、お持ち帰りを所望される方も多いが容器や持ち帰り時間保存・鮮度維持のため、一年を通じて一部の期間しか実現できていない。宅配・お歳暮セットなどの要望もあるが以上の理由によりお断りをしている。また、大阪のいくつかの店舗からも「メニューに加えたい」という有難い要望もいただくが、「手延べだんご製造の手間・保存」「やせうまだんご汁独特のあわせ味噌」の製法を踏襲していただきにくいいため、実現していない。



そのためには・・・

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために②

- ①手延べ麺の生産ならびに手延べの風合い・食感を絶対損なわない保存方法の確立
- ②やせうまだんご汁オリジナルのだし「あわせ味噌」の生産の確立
- ③従来の「だんご汁」のイメージを変える、やせうまだんご汁なべバージョンの提供方法の確立
(大阪店舗人気ナンバー1 県内山海の美味とともにいただく豪華なべ料理)
- ④特に県外在住の県内出身の方に懐かしみ応援いただけるストーリー性の確立(なしかのラベルなど県外では人気が高い)
- ⑤商品自体を県内で、信頼性を高めるための県内生産工場の確立
- ⑥物流、ならびに商品管理のためのロジスティックシステムの構築
- ⑦「やせうまだんご汁」認知度向上のための県内・県外でのイベント施策ならびに実行
- ⑧ WEB市場を活用しての拡販・周知活動

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために③

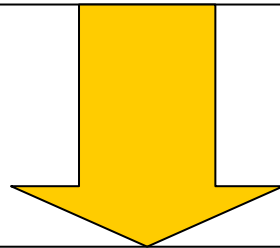
「ご当地グルメ」として、定着させ、全国に認知いただける特産品になるために
「粉もん」国内トップブランドとの比較

項目	やせうまだんご汁	讃岐うどん	富士宮焼きそば (2009年B1グランプリも焼きそば)
農産漁村の郷土料理100選	手延べだんご 選出	讃岐うどん選出	ご当地人気料理選出
地域内集積店舗地域の有無	なし	有 香川県全域に約1100店舗	有 市内約150店舗
物語・ストーリー性	有「やせうまだんご汁物語」を執筆。大分で生まれて大阪で育つだんご汁が新しい名前となって里帰りするエピソード	映画「UDON」に代表されるように讃岐うどん自体に物語性有。元々は、1960年はじめ県内での「立ち食いうどん店」が発祥	過去からの歴史はあるが、1990年富士宮焼きそば学会の活動がきっかけ
麺(だんご)製法技術の伝承	県内では、各家庭や店舗にて各自にて。	県として育成。高校・短大でも学科を設置	市内3社のみで製造 マルモ・叶屋・曾我めんのみ
製法の手間	すべて手で打ち手で伸ばすだしは、原則。やせうまだんご汁のオリジナルのあわせ味噌を使用。	手打ち・手打ち風(製法は、公正競争規約施行規則にて決められている)手打ち、麺棒使用だしは、自由度が高い。	蒸した麺を湯通しせず、手でほぐす。肉かす(豚の背油)をつかう。豚肉ではない。仕上げにサバやイワシの削り粉をふりかける。これが基本の形式。

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために④

上記、比較した場合、それぞれの「ご当地料理」がトップブランドとなった経緯は、大層なことではなく、いかにして仕掛けをかけ、継続をしていくかが一つの成功要因ではないかと思う。

店舗の地域集積も市町村単位でなく、県全域の既存店舗に展開が可能であるので県全体としてのご当地グルメとして成長できる可能性が高い
(大阪のたこ焼き・東京のもんじゃ焼きなど)



3つの事業内容とNPO法人「The大分応援隊」の事業の一つ

「郷土料理継承・啓蒙事業」が、がっぷりと4つに組み「やせうまだんご汁」だけでなく、「手延べだんご」を讃岐うどんの現状までブランド化を高めていきたい

讃岐うどんの現状 知名度・生産量・取り扱い店舗数・メニューの多様性・讃岐うどん
取り扱い店舗同士の研鑽による各店舗の相乗効果等

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために⑤

マーチャндаイジング

1. やせうまだんご汁用特別あわせ味噌の開発
⇒味噌メーカーとの提携
2. 手延べだんごの生産委託
3. 小売用「やせうまだんご汁」の商品化
4. 商品のロジスティックシステムの構築ならびに運営
5. 食材の共同仕入れルートの開拓
6. 包装材、加工・冷凍技術保有業者との提携および工程作り

外食(宿泊施設)産業支援事業

1. やせうまだんご汁用特別あわせ味噌+生手延べたんごの卸
2. 販売促進活動支援
3. やせうまだんご汁用に入れ食材ならびに各種メニューの提供
(上記、商品説明参照)
4. 鍋の食し方、説明マニュアルの提供
5. アンテナショップの展開により「やせうまだんご汁」のマーケティングを継続的に実施しフィードバックをする

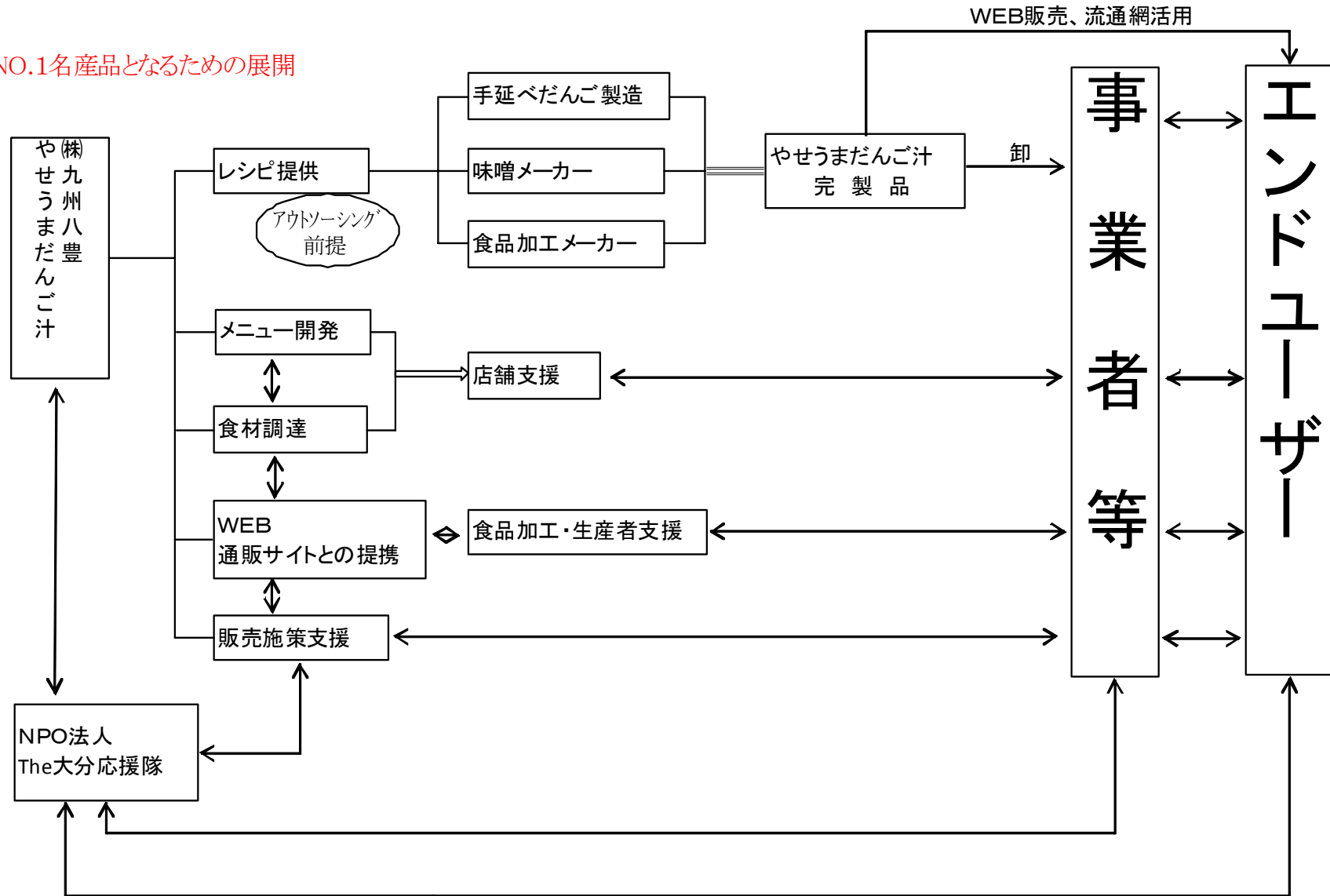
冷凍食品・加工商品事業

1. 中食マーケットに焦点を当てた
「やせうまだんご汁」の冷凍・加工商品化⇒県内スーパー・生協等への展開
2. 「やせうまだんご汁」大分県ご当地グルメ商品としての土産物商品開発⇒県内の主要ターミナルならびにデパート・旅行会社等提携
3. ギフト用商材としての商品開発
⇒豪華海鮮やせうまだんご汁なべセット等

この3つの柱を支える取組として、上記にあります設立予定NPO法人との「郷土料理継承・啓蒙事業」連携により、「手延べだんご」を県内屈指の特産品として育てていきたいと考えております。香川県の「讃岐うどん」の周知活動・拡販活動をヒントにして展開していく決意です。

4. やせうまだんご汁のご当地グルメ化実現のために⑥

※NO.1名産品となるための展開



5.ご当地グルメ実現の経済効果①

①「B級ご当地グルメの祭典! B-1グランプリ」

定義・・・B級ご当地グルメとは、安くて旨くて地元の人に愛されている地域の名物料理や郷土料理のことを言う。B級というとA級と比較して劣っていると誤解される人もいるが、身近にあって誰にでも親しまれる存在として解釈して欲しい。またB級ご当地グルメを通じて地の文化や歴史に触れることができるという点も特徴(B-1グランプリ公式ホームページ抜粋)

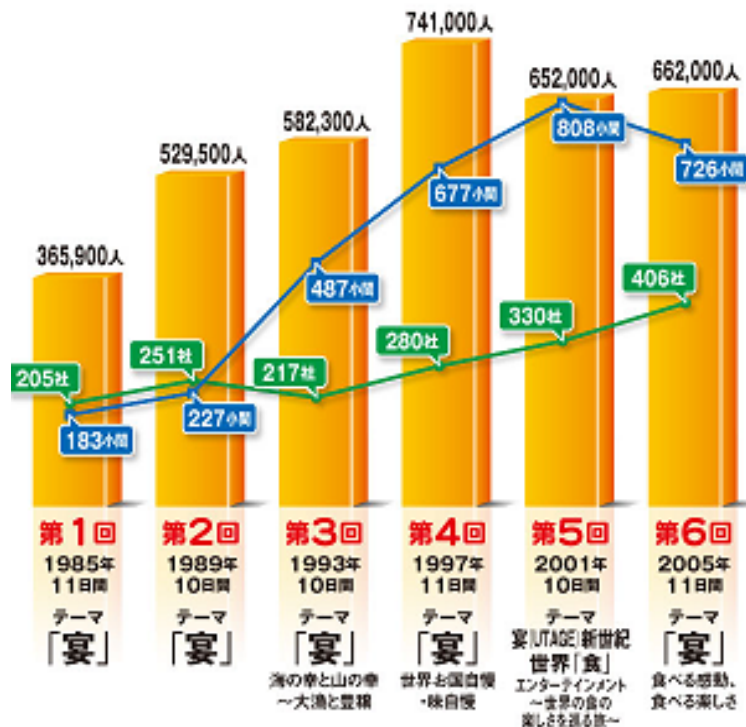
2006年(開催場所	青森県八戸市	2日間)	
2007年(開催場所	静岡県富士宮市	2日間)	約25万人動員
2008年(開催場所	福岡県久留米市	2日間)	約20万人動員
2009年(開催場所	秋田県横手市	2日間)	約26万7千人動員

いずれも政令都市開催でなく、開催地の人口を超える動員数。

5.ご当地グルメ実現の経済効果②

②食博覧会

日本最大の食の祭典として日本国内の老舗・各地域の郷土料理・世界各地の料理が集う「日本最大の食の祭典」開催地・大阪インテックス大阪 10日間



GWをはさんで開催。2009年は645,140人の動員数。入場料も2000円。会場内での飲食はすべて実費。特に安いというわけではない。この点からも、食文化自体が食べることや集う楽しみから「エンターティメント的要素」を帯びてきていることが推察される。

左記グラフ 2009.食博ホームページより引用

5.ご当地グルメ実現の経済効果③

③【県内の観光データからの市場性を探る】

H20 宿泊客アンケート調査報告書(サンプル3083)

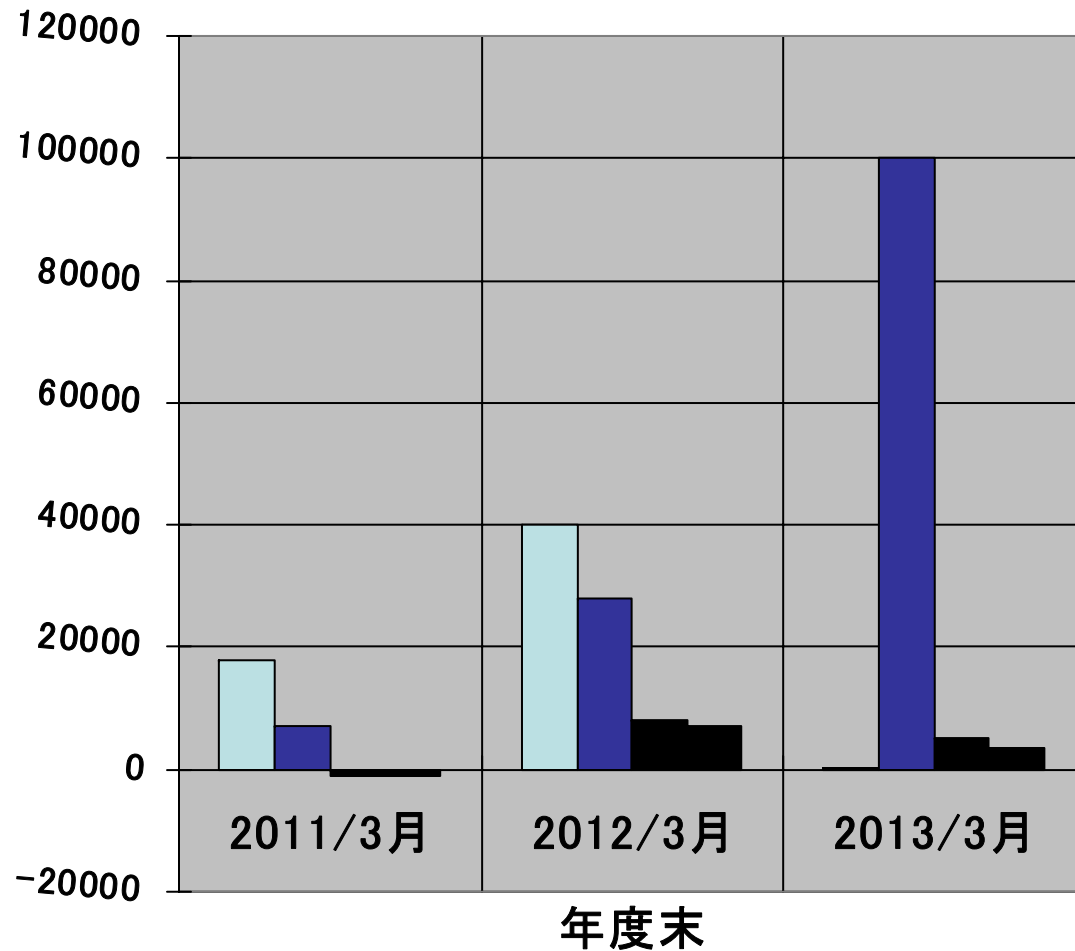
大分県企画振興部観光地域振興局発表

旅行の主な目的は、「温泉」が57.4%と全体の5割を超え、県内の温泉が大きな魅力となっていることがうかがえる。以下、「名所・旧跡見学、寺社参拝」(20.3%)、「**グルメ・食べ歩き**」(19.0%)、「自然風景鑑賞」(18.6%)、「ビジネス」(15.6%)の順となっている。前回調査と比べて「**グルメ・食べ歩き**」の割合が増加し、「ビジネス」の割合が減少している。年代別にみると、全ての年代で「温泉」が最も多くなっている。2番目に多い項目は、20歳未満が「テーマパーク・遊園地」(35.3%)、**20歳代と30歳代が「グルメ・食べ歩き」(29.8%、21.6%)**40歳代が「ビジネス」(28.2%) 50歳代が「ビジネス」と「自然風景鑑賞」(ともに19.1%)、60歳以上が「名所・旧跡見学、寺社参拝」(27.3%)となっている。

大分県企画振興部観光地域振興局からの平成20年の国内発の宿泊者総数は3,487,982人(内県内 579,724名)と発表されている。グルメ・食べ歩き目的という部分に焦点を当てた場合 県外滞在者数×上記の割合を見ても、相当数の潜在マーケットがあると思われる。また、20歳代の3割近くが「食」に目的を挙げている。また大分に福岡経由のは韓国・中国からのお客様を取り込む方法として「食」は見逃せない。やせうまだんご汁を昨年、大阪南港コスモフェリーターミナルオープン時の出展時には、ファーストフード的な売り方ということもあったと思うが(どんぶり鉢売り・一杯300円)若年層・若い層の家族連れの来店者またアジア圏内が目立ち、後日、また開催日内のリピート率も相当数あり、相当広範囲な地域・年齢層にも受け入れる(開催場所のすぐそばにATC(アジアトレーニングセンター)であろうと自負している。

6. 資金計画・利益計画

単位 千円



利益計画	1期 2011/3	2期 2012/3	3期 2013/3
売上高	18,000	40,000	100,000
仕入原価等	5,000	12,000	30,000
売上粗利益	13,000	28,000	70,000
販売管理費 等	14,000	20,000	65,000
営業利益	△1,000	8,000	5,000
経常利益	△1,200	7,000	3,500
当期利益	△1,300	4,000	600
特記事項 3年後には、次なるステップを目指して人への投資を検討しております。そのための、教育費用ならびに人件費として積極投与したいと考え、販売管理費用を多く計上しております。			

最後に

たかが食、されど食。この事業モデルの考え方を進めていくうちに「食」が、文化だけでなく経済の一部を創っていくのではないかと、強く感じるようになってきた。

特に、香川県の「讃岐うどん」の成長度合いを調査して行くと、県全体の雇用・産業、県外に対しての「香川県」の認知度向上による観光産業への貢献は図りしれない。

富士宮焼きそばの経済効果は6年間で217億という数字も算出されている。

ここまで、来るとその「食」そのものが、その県人一人一人の誇りとなってくるのではないかと思う。

私は、両親の残してくれた無形財産「やせうまだんご汁」を通じて皆様と共に、頑張っていきたいと思っています。

ありがとうございました。