

積極的なPRの取り組み ～秋田県味噌醤油工業協同組合～

秋田県味噌醤油工業協同組合(安藤大輔理事長、組合員36名)では、青年部(会員14名)が中心となり、味噌・醤油の需要拡大に向けてイベント等への積極的な参加を通して、県産味噌・醤油の新たな活用方法を提案する等、普及拡大に取り組んでいます。

2011年から秋田拠点センターアルヴェで毎年開催されている発酵・醸造文化の祭典である「秋田醸しまつり」もその一つであり、共催団体として参加しています。

また、秋田大学と連携し、大学生による県産味噌を使った料理のレシピを考案してもらい、文化祭で出店し、アンケートを実施したり、発酵文化について学術的に研究を行ったりする等、味噌に親んでもらうための取り組みを実施しています。また、小学校等に出向いて、醤油に関する授業を行う「しょうゆ物知り博士の出前授業」も年間を通して実施しています。



〔秋田大学の学生が制作したパンフレット〕

様々な取り組みの中でも最近、最も力を入れているのが、組合で考案した「きりたんぼみそ鍋」の普及拡大です。

一般的に知られているきりたんぼ鍋は、比内地鶏でダシをとった醤油ベースのスープが基本ですが、組合がPRしている「きりたんぼみそ鍋」は、秋田みそをベースに県産の豚肉、野菜、きのこ等を使用する新しい食べ方です。

組合では、JA全農あきたや県、総合食品研究センターとともに「きりたんぼみそ鍋協議会」を組織し、県内のメディアに向けて、記者会見や試食会を実施しており、2018年に行われた試食会では、基本レシピの他、県内の料理研究家4名が考案した5種類のきりたんぼみそ鍋を用意し、味付けや調理方法などについて意見交換を行いました。



〔きりたんぼみそ鍋PRの様子〕

また、11月30日を「きりたんぼみそ鍋の日」として、一般社団法人日本記念日協会に登録申請を行い、記念日として正式登録を受けるなど様々な方法で周知を図っていますが、組合では従来の醤油スープも推奨しており、味噌スープは食べ方の幅を広げる新しい提案であるとしています。

本来であれば、秋から冬にかけては、食に関するイベントが頻繁に開催される時期ですが、今年は新型コロナウイルスの影響でイベントが軒並み中止となっているため、ホームページをはじめとしたメディアでの発信を強化していく方針です。

同組合の京野専務理事は、「当組合の青年部は、とにかく皆仲が良く、活動的でチームワークも優れています。この青年部がPR事業の核となって活動する事により業界全体が活性化する事に大きな期待をしています。」と述べています。



〔記念日登録証ときりたんぼみそ鍋のパンフレット〕