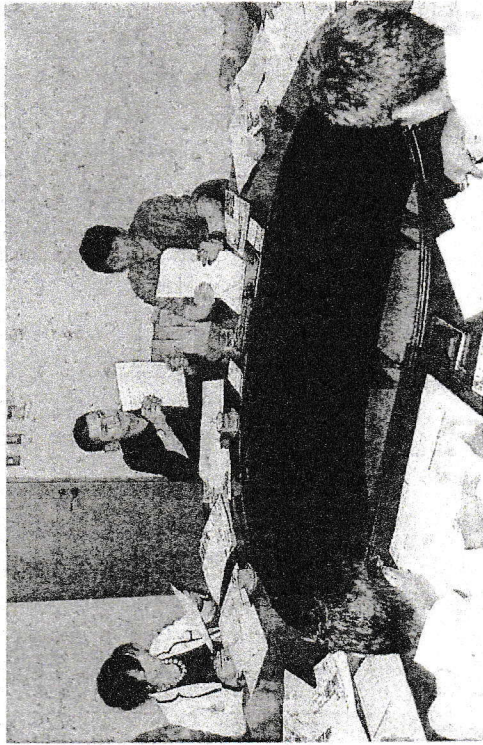


海文化 食で発信

港区 港区で産官学が連携し「海」をイメージさせる「当地グルメのブランド化」に乗り出す。計画は、本年度開かれる大阪湾開港150年記念事業に焦点を合わせた地域活性化戦略の目玉に位置付ける考えだ。港区役所では、地域課題検証のため3者でつくる会議を設けており、学生のレシピ提案がベースになっている。関係者は「本年を『ブランド元年』に位置付け、海文化の発信に取り組んでいきたい」と意気込んでいる。
(藤木俊治)

港区役所は、2015年度から地域活性化を眼目とした産官学連携会議「港区CRテーブル」を



筋原区長(手前左)らを前に企画提案する大阪市立大の学生ら

港区、産官学連携で

設けている。3者の一角としてきた。である大阪市立大では、5月下旬に区役所である国各地で展開する「当地実地研修を重視する「コミュニティ再生(CR)副専攻」科目を講義しており、繰り出した学生らがまちと連携し、ベイエリアのまちづくりを紹介する地域紙を発行するな

市大生の提案では、全5月下旬に区役所である国各地で展開する「当地グルメにまつわるストーリー性や取り扱い店舗の集積状況、第二製品との関係を分析した上で、大阪の食材や調味料を列挙し、港をイメージさせる食材として泉州特産の

「戻だし」やシラスなど魚介類に焦点を当てたメニューの一例としてカレーや焼きそばを挙げた。提案を受け、出席者らは「地産地消ができないと地域の衰退を止める根本にならない」「一過性に終わらない日常のにぎわいづくりが必要だ」などと意見を交わした。発表者の1人で、商学部3年の堀口泰豊さん(21)は「レシピ開発を通じて大阪の味を引き出したい」と意欲を示した。レシピは、今年11月に開港150年の記念事業として開かれる「天保山まつり」での披露を目指している。大阪府漁業協同組合連合会や市漁協も協力する考えで、大阪湾で一定の漁獲量があるシラスやタコ、シジミなどが食材の候補に挙がる。筋原区長は「学生の提案は課題研究の域を超え、ビジネスにつながる視点がある。本気で取り組んでいきたい」とブランド化に期待を寄せた。