

「とろろ汁のメッカにしよう！」協定締結調印式の開催について

牧之原自然薯ファミリーと地元自然薯を使った料理を提供する市内飲食宿泊業者とで、自然薯の地域ブランド化に向けた取り組みを始めます。

牧之原市内での自然薯生産量は正式な数字は示されていませんが、県下で一番と推測されます。

しかし、市内で生産される自然薯のほとんどが静岡市内などの「とろろ汁専門店」に出荷され、その地の名物料理となってしまうことなどから、市が自然薯の産地であることがまったく認識されていませんでした。

そこで、牧之原自然薯ファミリーは、市内の飲食宿泊業者を対象に「とろろ汁のメッカにしよう！座談会」を開いたり、栽培現場の見学会を開催するなどして、市が自然薯の産地であることのPR、認知度向上に努めてきました

この結果、現在では市内飲食宿泊業者5店舗で、地元の自然薯を使った料理が提供されるようになり、下記のとおり、「とろろ汁のメッカにしよう！」協定締結調印式を開催することとなりました。

今後は、さらに協定締結店舗を増やし、自然薯料理を地域ブランドとして育てていく方針です。

記

- 1 日 時 平成 21 年 10 月 31 日（土） 午前 9 時 30 分から午前 9 時 45 分まで
- 2 会 場 まきのはら産業フェア会場内特設ステージ（市役所相良庁舎駐車場）
- 3 内 容 地元産自然薯を使った料理を提供する飲食宿泊業者と牧之原自然薯ファミリーとで、牧之原産自然薯の利用に関する協定を締結する。
- 4 参加者 ・ 飲食宿泊業者 5 名
・ 牧之原自然薯ファミリー会員 22 名
・ 立会者 牧之原市長、牧之原市商工会長、牧之原市観光協会長
- 5 その他 市内には、4つの自然薯生産者の団体があり、販売は各団体ごとに行っていました。昨年、4つの団体が販売に関して1つの団体となり、「牧之原自然薯ファミリー」が誕生しました。
「牧之原自然薯ファミリー」では、贈答用箱の統一や荷造りの共同作業を実施し、「牧之原市産」を前面に出した自然薯のPRや販路拡大に取り組んでいます。