

新 雲仙プロジェクト通信 10号

平成26年2月10-11日

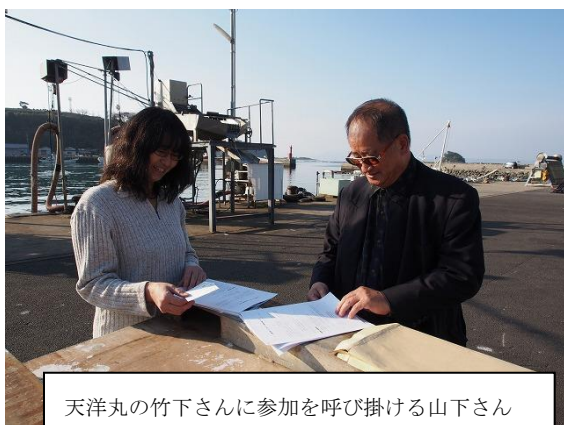
今回は、平成26年2月10日から11日の二日間にわたり「九州の食 EXPO」に参加してきましたので、その報告となります。

そのきっかけは、平成25年11月30日の共助研全体会議の中で、吉田さんより、「九州の食 EXPO」に共助研として参加してみないかという提案がなされたことに始まります。雲仙プロジェクトの一環で実施してきた「雲仙 千の物語」への取り組みの際に知り合うことができた雲仙・島原の方々との関係が途切れていたこともあり、いい機会ではないかとも思われたのですが、ただ、申込期日が結構迫っていることもあり、私（矢ヶ部）としては少し腰が引けていたのですが、山下さんの「いい機会だからやりましょう！」の一声で取り組むこととなりました。

さっそく、山下さんより「守山女性部加工組合」の馬場さんへ参加の打診をしてもらい、「田中鮮魚卸」の田中さん、「旅館松栄」の中川さん、「天洋丸」の竹下さん、「NPO 奥雲仙を守る会」の中田さん、さらには、共助研の中では大人気の本醸造カステラを作られている「百花亭」の山中さんへも働きかけを行い、あっという間に雲仙・島原チームのようなものができてしまいました。おかげで、12月の申込み申請期限にも十分に間に合い、正式に、雲仙プロジェクトの一環としての「九州の食 EXPO」への参加への取り組みがスタートしました。



NPO 中田さんらへ参加を呼びかける山下さん



天洋丸の竹下さんに参加を呼び掛ける山下さん

年も改まった1月10日に、「九州の食 EXPO」事務局による全体説明会が開催され、山下さんと私で参加してきました。なんと130社近い申し込みがあったということで、説明会場は、参加者の熱気でむんむんとしていました。EXPO事務局の吉田さんや、責任者？の西尾さんも忙しそうに走り回られておりました。この説明会を受け、山下さん、矢ヶ部は、1月25日に、雲仙千々石の竹添ハウスにおいて、今回の参加者への説明および調整の会議を設けたうえで、今回の運びとなりました。

それでは、「九州の食 EXPO」参加の状況を以下にご報告します。

◆◆平成26年2月10日のバイヤー対象の展示会開催

第1回目となる「九州の食 EXPO」の主旨は次のようなものです。

「九州地域において、食材生産者を始めとするあらゆる食に関連する幅広い業種の事業主の発展と地域経済の活性化に寄与するため、九州の食を広めることを志向される方のネットワークを最大限に活かし、新たなる出会いを提供することによってビジネスチャンスの創造



の一助にするとともに、安全で安心、且つ特徴ある九州の「食」を広く知っていただき、深く理解していただくことを目的とします。」

この目的は、雲仙プロジェクトの地域おこしの一環として取り組んできた「地域の特産品を都市域へ紹介し、より豊かな地域づくりをおこなう」ことや、奥雲仙の自然を守る会の抱える課題「保全活動を支える資金作りのための地域特産品開発」にマッチしたものであると考えられるため、地域特産品を紹介するイベントへの支援として取り組んだものです。初日は、バイヤーさんを対象とした展示です。

博多駅で山下さんと待ち合わせをし、会場である小倉の「西日本総合展示場」へ。すでに、会場設営の準備はできており、参加者の各団体もブース設営で忙しく準備されています。各団体から送られてきた商品が届いており、時間までにブース設営を行わなければならず、作業はごたごたと始まりました。

私たちのブースは「B-26」ブース。入口に比較的近く、結構いいポジションではないかと思えるブースですが、なにしろ3m×3mの狭い区画の中に、6団体+共助研メンバーが展示するというところで、さらにごった返した状況になりました。今日の参加者は、全員でなんと12名！

10:00スタートではじまったバイヤーさんたちへの展示会には、我がブースに集まってくれるのか心配していましたが、盛りだくさんの商品展示と中田代表はじめ参加者の皆さんの積極的な接客対応で、みるみるまに人だかりが！ スタート直後のことでもあり、他ブースでは、まだまだ閑散としてる時間帯でしたが、わがブースでは、ひとだかりができるほど注目を受けていました。



各団体の皆さんのしっかりとした呼びかけに多くのバイヤーさんたちも反応してもらえました（上下写真）



特に、中田代表が次々に通行する人を捕まえてはユズ湯の試飲を勧められ、大吟醸カステラや野菜プリンを試食が結構バイヤーさんの人気があったような印象です。また、こぶ高菜については、ホテルニューオータニの有名シェフ山口氏より、取扱いたいとの連絡があったと馬場代表が喜ばれていました。

途中で、ビデオカメラが回ってきて、各代表の方々がビデオ PR をこなされましたが、皆さん、そつなくしっかりと PR される姿は、さすが！！という印象でした。

会場全体を見て回ると、確かに、いろいろと特徴的な食品が所狭しと並べられていましたが、ただ、地域性を特に謳っているところは比較的少なかったように思います。今回のブースの構成が、「加工食品」「加工飲料」等の分野別に並べられており、県別あるいは地域別ではなかったことがあげられますが、そのような構成になっていたからこそ、雲仙、あるいは島原としての地域性を売りにすることがより注目を集めたかも。より地域性を押し出したブースデザインにすればよかったかなと反省しています。

まあ、それでも、今回出展された方は、みなさん、しっかりとバイヤーの方に売り込みをかけてくれるのを見て、今回の取り組みがまちがいがなかったと改めて感じた次第です。

◆平成 26 年 2 月 11 日の一般客対象の展示会開催

さて、二日目の展示会は、一般客対象の展示・販売会です。昨日と打って変わり、この日は、市民の方々を対象とした即売会となりました。残念なことに、昨日、ブース内に所狭しといらっしやった各団体メンバーの方々は、それぞれの本拠地にお戻りになり、残されたのは、山下さんと私のみ。販売経験豊かな山下さんが頼りということとなりましたが、いささか、心もたなく思っていましたら、波木事務局長が応援に、さらに、木寺さんご夫婦も来てもらえました。木寺さんご夫婦は、ちょっと見学のおつもりだったようですが、状況を見かねて最後まで応援いただきました。（この場を借りて厚く御礼申し上げます）



ただそういうものの、みなさんモノを売るという経験は皆無。どちらかという、そのような接客対応が苦手な人が多いコンサルタント業界のメンバーですが、そこは、年の功。皆さんに大奮闘いただきました。特に、木寺さんの奥様には、大奮闘いただきました。売り上げの半分は奥様のおかげかも。

途中、ホテルニューオータニの有名なシェフ山口さんの料理コーナーのステージで、シェフご指名の「こぶ高菜」が多く食材の中から取り上げられることに。その PR のために壇上に上がってプレゼンテーションをすることとなったのですが、生産者の守山女性部加工組合の馬場さんは、すでに会場にいない、私めが、この大事なお役目を果たさなければいけないはめになってしまいました。なんとか、大役はこなしたつもりですが……。

この二日目は、参加者の皆さんの意見もあり、“試食はなし”ということになり、接客対応する私どもは楽でしたが、やはり集客力からいえば結構苦戦を強いられました。ただ、ほかのブースで、大勢の人だけかりができていた試食コーナーの参加者も、



「試食ばかり手間がかかり、売り上げは全く伸びない」などの話を聞くと、当ブースでの「試食はバイアーさんを対象とした初日だけ」という戦略は、結構、正解だったかとも思いました。

ただ、やはり、商売のシローと集団だったこともあり、売り上げは全く伸びず、今回出展していただいた各団体の方には、本当に申し訳なく思っています。送料や冷蔵オープンケースのレンタル料、また、小倉まで遠路はるばるの出向かけたコスト等を考えると皆さん大赤字かと思われる。ただ、そのなかで、完売したのが、天洋丸さんの「エタリ塩辛」と奥雲仙自然を守る会の「干しゆず」でした。また、結構好調な売れ行きだったのが旅館松栄さんの「野菜プリン」。どれも、珍しい！かつ、おいしそうとの反応で、トントン拍子に売れていきました（木寺さんの奥さんの頑張りの影響大でした）。今回の経験を通して、日銭を稼ぐ難しさと同時に、売れていくときの快感も多少理解できたような気がします。

◆今後の作業

3年前の雲仙プロジェクト「雲仙 千の物語」で出会った雲仙地域の多くの方々とは、その後、特にやり取りはなく、一過性の取り組みのような状況を呈していました。昨年、NPO 奥雲仙の自然を守る会の方々への支援としてミヤマキリシマ保全事業への参加を行ってきましたが、今回、これまでの活動を復活、再スタートさせることができる大きなきっかけになったかと思われます。

特に、今回、参加していただいた各団体の方々の抱える課題として、「それぞれ独自の取り組みでは、なかなかうまく回らない活動も、地域の連携を持って取り組みれば、より一層の効果が期待できる」ということが少し見えてきたような気がします。共助研としては、そのような「連携するための支援」という役目が、地域支援の核になりそうな気がしますが、今後、しっかり検討しながら進めていきたいと考えています。

◆最後に

私たち共助研が、奥雲仙田代原の活動に参加し始めてちょうど1年目を迎える昨年11月に長崎大学とのコラボ活動ができ、また、今回、これまで知り合うことで来たいろいろな方々と再度、少しでも活動支援の手伝いができたことは、非常に意義あるものと思われます。

平成26年度は、共助研も節目の年になると思われます。雲仙プロジェクトのこれまでの成果を、さらに深め、着実なものにしていくためには、これまで汗をかいて築いてきた地域との信頼関係を裏切らないよう、また、無駄にしないようにすることが大切かと思いますが、それとともに、共助研にとっての今回の一連の活動が、どのような意義を持つのか、再確認することも、より多くの共助研メンバーの参加や活動支援を得るために必要なことかと考えます。

（追伸）「NPO 奥雲仙の自然を守る会」のプログラム・メニュー開発報告書の件

「NPO 奥雲仙の自然を守る会」より、昨年の12月に依頼のあった、「雲仙市市民提案事業」の一環であるプログラム・メニュー開発報告書を作成しました。ないようは、現在のNPOの置かれている状況を考察したうえで、現在実施している各種活動を位置づけ、今後の活動プログラムを整理するとともに、新たなメニューの開発を行ったものです。

報告書の内容については、NPOの方々のこれまでの取り組みと今後の希望をまとめたのが中心となっていますが、今後の方向性や取り組むべき課題等を整理したところにこの報告書の利用価値があるのかと思っています。なお、報告書については、別途、共助研HPに掲載させていただきます。

「九州の食 EXPO」参加者

平成 26 年 2 月 10 日（月）

「守山女性部加工組合」：馬場代表理事、園田さん

「田中鮮魚卸」：田中さん

「旅館松栄」：中川さん、小林さん（「やまの駅 ベジドリーム」代表）

「百花亭」：山中専務夫妻

「NPO 奥雲仙の自然を守る会」：中田代表、木田さん、柴田さん、江副さん（ゆず生産農家）

共助研：山下さん、矢ヶ部 （「九州の食 EXPO」事務局として：吉田さん、西尾さん）

* 「天洋丸」の竹下さんは、商品出展のみの参加

平成 26 年 2 月 11 日（火：祝日）

共助研：波木事務局長、木寺さんご夫妻、山下さん、矢ヶ部

出展団体	出展商品
守山女性部加工組合	こぶ高菜饅頭、こんにゃく、かりんとう、こぶ高菜（生）
田中鮮魚卸	あじの南蛮漬け、サバの味噌煮、焼き魚（あじ、さば）
旅館松栄	野菜プリン（人参、ブロッコリー、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、茶）
百花亭	本醸造カステラ 等
天洋丸	エタリの塩辛、いりこ、自転車飯の素
奥雲仙の自然を守る会	ゆずぼん酢、ほしゆず、ゆずシロップ
共助研	共助研の活動 PR（ポスター、パンフレット）



初日の出展風景（左から、山下さん、田中さん、山中さん、柴田さん）

本日の一枚 「九州の食 EXPO」も無事終了 共助研メンバーでの記念写真



左から、波木事務局長、山下さん、木寺さん（夫）、木寺さん（妻）、矢ヶ部

【第 10 号 新雲仙プロジェクト通信作成担当：矢ヶ部】