

平成21年度広域地方計画先導事業

「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」業務

報告書

平成22年3月

三遠南信地域連携ビジョン推進会議(SENA)

<目次>

1	事業概要	1
2	「三遠南信地域資源」発掘・魅力向上事業	4
2-1	三遠南信地域ブランド研究会	4
2-2	地域資源調査の実施	6
2-3	地域資源データベースの作成	7
2-4	データベースの分析・研究	11
2-5	地域資源に関するアンケート調査結果	12
2-6	「三遠南信地域資源」発掘・魅力向上事業の課題と評価	29
3	「三遠南信地域資源」情報の発信事業	30
3-1	情報誌「三遠南信ガイドブック」の作成	30
3-2	未利用資源の公募ポスター・チラシ	32
3-3	メールマガジンを活用した情報発信	33
3-4	情報誌「JB-Style」(4-5月号)における情報発信	34
3-5	社会実験の周知用ポスター・チラシ	35
3-6	「三遠南信地域資源」情報の発信事業の課題と評価	36
4	「三遠南信地域資源」の商品化可能性調査事業	37
4-1	商品評価会	37
4-2	社会実験	55
5	三遠南信地域内への周知	78
6	まとめ	79
	資料編	83

1 事業概要

(1) 事業名

「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」

(2) 事業の背景

三遠南信地域は、愛知県東部の東三河地域、静岡県西部の遠州地域、長野県南部の南信州地域からなり、県境を越えた広域的な地域連携に取り組んでいる。

この地域は、古くは「塩の道」と呼ばれる街道や天竜川などの水運を通じて人やモノが行き交い、物流や文化的交流が盛んに行われるなど、歴史的つながりが深い地域である。

平成5年度以降は、地域内の市町村や経済界が中心となって、毎年1回の三遠南信サミットを開催し、地域の将来を見据えて議論と交流を重ねてきた。

平成20年3月には、地域住民、大学、経済界及び行政が一体となって「三遠南信250万流域都市圏の創造」をテーマとする「三遠南信地域連携ビジョン」を策定した。

この三遠南信地域連携ビジョンは、地域の課題解決や自立性の高い圏域の形成に向けた地域振興の指針として、三遠南信自動車道の整備促進など中部圏の中核となる地域基盤の形成や持続発展的な産業集積、中山間地域を活かす流域モデルの形成などを政策の基本方針に掲げている。

さらに、平成21年8月に策定された中部圏広域地方計画においては、三遠南信地域連携ビジョンの推進がリーディングプロジェクトのひとつとして位置づけられるなど、浜松市、豊橋市、飯田市を中心として、我が国における新たな広域連携の先駆けとなる、県境連携モデルの構築を目指している。

本年度においては、国土交通省の広域地方計画先導事業に、三遠南信地域連携ビジョン推進会議が提案した「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」が採択され、地域資源の発掘や情報発信、商品化可能性調査などを実施した。

三遠南信地域に存在する農林水産・自然・文化教育・観光・産業・交通・情報など多種多様な地域資源（地域資源とは、農林水産資源（一次・二次産品など）、自然資源（山・川・海・湖・風景など）、文化教育資源（お祭り・文化芸術・スポーツなど）、観光資源（温泉・景勝地・名勝・旧跡など）、産業資源（販売業・飲食業・鉱工業品など）、交通資源（鉄道・道路・空港・港など）、情報資源（伝説・言い伝え・逸話・物語など）とする。）には、一定の知名度を持った観光資源や全国的に販売を展開している農林水産資源もあれば、未だに利用されていない地域資源、限定された小地域内での循環に留まる地域資源も存在している。

未利用であったり、小地域内での循環に留まる地域資源は個々に十分魅力を持ちながら、知名度や認知度の低さ、個々の発信力の限界などにより地域に埋もれてしまい、その特長が活かし切れず、十分に活用できていない状況が見受けられる。

こうした状況は特に中山間地域を中心に圏域内の多くの地域に見られ、この地域の共通した課題となっていることから、三遠南信地域連携ビジョン推進会議（SENA）では、三遠南信地域全体の地域資源情報を集積・一元化するとともに、特長を持った個々の地域資源と共通または同種の地域資源などを結び付けるなどして新たな付加価値を生み出し、三遠南信地域の特色を引き出すことで差別化を図りながら地域の魅力を圏域全体に発信し、地域資源の知名度・認知度を向上させて広域的な地産地消の循環を起し、地域活力を高めることとした。

(3) 事業目的

県境を越えて広域的に連携する三遠南信地域において、圏域内に存在する地域資源を調査・発掘し、新商品等の開発やブランド化を検討するとともに、地域資源情報を盛り込んだツールによる情報発信により地域の知名度・認知度の向上を図る。また、地域資源の圏域内循環を促進させて県境を越えた広域的な地産地消圏を目指す。

(4) 事業内容

1) 「三遠南信地域資源」発掘・魅力向上事業

三遠南信地域内の民間有識者等で構成する専門的な三遠南信地域ブランド研究会を設置して、未利用資源を含めた三遠南信地域に存在する多種多様な地域資源を産学官民の関係機関の協力により調査・発掘し、地域・分野等の情報を盛り込んだデータベースを作成する。

さらに、そのデータを分析して、共通事項や関連性などを把握する中で、三遠南信地域の独自ブランドイメージの構築に向けた研究を行う。

三遠南信地域ブランド研究会を設置

地域資源調査の実施

- ・三遠南信地域連携ビジョン推進会議関係者から情報収集
- ・未利用資源の公募
- ・地域資源に関する住民アンケート調査

地域資源データベースの作成

データの分析・研究

2) 「三遠南信地域資源」情報の発信事業

情報発信による三遠南信地域の知名度・認知度の向上を目指し、圏域内での地域資源情報の共有を図る。把握した圏域内の地域資源データを活用して、一次・二次産品や特産品などの農林水産資源、お祭り・文化芸術などの文化教育資源、温泉・景勝地・名勝・旧跡などの観光資源、食材・料理、鉱工業品などの産業資源情報を分野別に掲載した「情報誌」を作成し、三遠南信地域連携ビジョン推進会議（SENA）の構成員への配布をはじめ、その関連施設や圏域内の拠点施設、道の駅などに設置するとともに、SENA ホームページに掲載する。

情報誌「三遠南信ガイドブック」

未利用資源の公募ポスター・チラシ

社会実験実施のポスター・チラシ

メールマガジンによる情報発信

情報誌「JB-style」4-5月号への三遠南信地域資源情報の掲載

3) 「三遠南信地域資源」の商品化可能性調査事業

商品評価会

三遠南信地域資源の魅力向上、差別化による独自ブランドの創出およびコミュニティ・ビジネスの育成による圏域および中山間地域の活性化を目指し、把握した情報を基に、素材の生産地情報や近隣の観光情報、生産や開発のエピソードなどを組み合わせた情報を付加させた一次・二次産品を中心に、商品化に向けた市場調査を目的として小売業者・卸売

業者の視点による商品評価会を実施し、試食会を通して商品価値の把握をするとともに、商品の需要状況を把握する。

社会実験

新たに付加価値をつけた一次・二次産品を中心とした新商品の消費者ニーズを把握するとともに、圏域内への周知と情報共有を図ることを目的に、圏域内で社会実験を実施する。

この社会実験では、昨年度の社会実験で得られた多くの成果を活用し、より発展させた手法と戦略を立て、三遠南信地域の全体の地域資源情報の発信と合わせて実施する。

4) 三遠南信地域への周知活動

平成21年11月13日に開催した「第17回三遠南信サミット2009 in 東三河」において、平成21年度広域地方計画先導事業の概要を説明した。

また、平成22年度に開催予定の「第18回三遠南信サミット2010 in 南信州」においても、本事業の報告を行う。

2 「三遠南信地域資源」発掘・魅力向上事業

2 - 1 . 三遠南信地域ブランド研究会

「三遠南信地域資源」の発掘・魅力向上に向けて、民間有識者等で構成する三遠南信地域ブランド研究会を設置した。

三遠南信ブランド研究会の専門委員は、各地域の有識者、観光関連事業者などにより構成した。

三遠南信地域ブランド研究会専門委員（敬称略）

氏名	所属	摘要	地域区分
黍嶋 久好	愛知大学三遠南信地域連携センター 上席研究員	民間有識者	全域
中野 眞	NPO法人 三遠南信アミ 理事	民間有識者	遠州地域
中野 和久	(株)サイエンス・クリエイト 代表取締役専務	民間有識者	東三河地域
松田 不秋	三遠南信地域文化研究家 飯田市・阿智村ふるさと大使	民間有識者	南信州地域
石川 淳	財団法人浜松観光コンベンションビューロー 事務局次長（兼務企画観光部長）	観光協会	遠州地域
田中 等	豊橋観光コンベンション協会 常務理事	観光協会	東三河地域
高橋 充	株式会社南信州観光公社 専務取締役	観光協会	南信州地域
内藤伸二郎	三遠南信地域連携ビジョン推進会議事務局 事務局長	SENA 幹事	遠州地域
加茂 隆信	浜松商工会議所会員サービス部長	SENA 幹事	遠州地域
鷺坂 浩孝	豊橋市広域推進課長	SENA 幹事	東三河地域
鈴木 拓也	豊橋商工会議所事務局次長	SENA 幹事	東三河地域
仲村 茂樹	飯田市企画課長	SENA 幹事	南信州地域
関島 克郎	飯田商工会議所事務局長	SENA 幹事	南信州地域

(1) 第 1 回研究会

1) 開催日 平成 2 2 年 2 月 1 5 日 (月) 1 0 : 0 0 ~ 1 2 : 0 0

2) 場 所 浜松市役所 本館 8 階第 5 委員会室

3) 議 事

「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」の概要について
三遠南信地域の地域資源の活用について

- ・ 地域資源情報の提供
- ・ 地域資源の分析と活用の方向性

商品評価会・社会実験の開催内容について

アンケート調査の実施について

(2) 第 2 回研究会

1) 開催日 平成 2 2 年 3 月 8 日 (月) 1 3 : 3 0 ~ 1 5 : 0 0

2) 場 所 浜松まちづくりセンター 2 階 第 3 研修室

3) 議 事

商品評価会について

- ・ 商品評価会出展事業者選考基準
- ・ 商品評価会出展事業者リスト
- ・ 商品評価会参加バイヤーリスト

社会実験について

- ・ 社会実験概要
- ・ 社会実験販売商品選考基準
- ・ 社会実験販売商品リスト

地域資源の一般募集結果

アンケート調査結果について

情報誌について



2 - 2 . 地域資源調査の実施

(1) 三遠南信地域内の市町村、商工会議所・商工会から情報収集

未利用資源を含めた三遠南信地域に存在する多種多様な地域資源のデータベースの作成にあたっては、三遠南信地域連携ビジョン推進会議関係者(市町村および商工会議所・商工会等)に対し、地域資源に関する情報収集を実施し、地域資源情報を集積した。

(2) 未利用資源の公募

地域内に埋もれた資源(未利用地域資源や小地域内循環地域資源など)の発掘については、関係団体からの情報収集のほか、三遠南信地域内の一般住民から公募した。

1) 公募の概要

魅力ある地域資源の中で、ガイドブックなどで紹介されているような一定の知名度を持った地域資源以外のものを募った。

限定された地域に留まり、あまり知られていない地域資源

発展の可能性がありながらも、未だに利用されていない地域資源

2) 公募期間

平成22年2月8日～2月28日

3) 公募の結果

総数96件の応募があった(10ページ参照)

応募のあった未利用資源の中から、商品評価会出展に結びついたもの

- ・大須賀町商工会：よこすかしろ よこすかラム
- ・三河猪家：猪肉

応募のあった未利用資源の中から、社会実験出品に結びついたもの

- ・大須賀町商工会：よこすかしろ よこすかラム
- ・三河猪家：猪肉
- ・伊藤海苔店：のり仲間(味のり)

(3) 地域資源に関するアンケート調査による未利用資源の収集

1) 調査概要

アンケート調査の目的：

三遠南信地域内に埋もれた資源(未利用地域資源や小地域内循環地域資源など)を発掘するため、地域住民を対象にインターネットを活用したアンケートを実施した。

また、同時に三遠南信地域の地域資源の認知度の確認も行った。

調査期間

平成22年2月25日～平成22年3月1日

調査内容

主な調査項目：

1. 三遠南信地域の認知度
2. 三遠南信地域の地域資源の認知度・来訪度
3. 三遠南信地域への思い
4. 三遠南信地域の情報

- 5 . 三遠南信地域のエリア間の移動動向
- 6 . 三遠南信地域未利用資源の発掘
- 7 . 回答者属性

調査方法：

インターネットアンケート調査

調査対象：

三遠南信地域に居住する20代以上の男女

回収サンプル数

調査対象者数：計3,765サンプル

エリア	アンケート 配信数	アンケート 回収数
東三河	1,555	243
遠州	1,755	223
南信州	455	86
合計	3,765	552

未利用地域資源についての回答

三遠南信地域の未利用資源について361件の回答が寄せられた。

2 - 3 . 地域資源データベースの作成

(1) 地域資源の分類整理

地域資源の収集にあたり、地域資源を以下のように分類整理した。

1) 地域資源のカテゴリ別大分類

自然系（山岳、滝、巨木、景観など）

人文系（神社・仏閣、街路・町並み、スポーツ施設など）

産業系（農林水産品、伝統工芸品、直売所など）

交通系（道路・街道、観光用列車、観光船など）

2) 地域資源の知名度別分類

全国または三遠南信地域において展開している、あるいは一定の知名度を持つ地域資源

【例：浜名湖、豊橋筆、市田柿】

限定された地域内（東三河、遠州、南信州または市町村単位）での展開に留まる、または知名度を持つが になりうる可能性を秘めている地域資源

【例：たきや漁、花祭り】

ごく限られた小地域内（市町村内の地区単位）での展開に留まる、あるいは未だに利用されていない地域資源で、 や になりうる可能性を秘めているもの

【例：へぼ（クロスズメバチ）】

各関連団体からの情報提供や公募、アンケート調査で集まった地域資源は2,390件で、カテゴリ別の件数と割合は次のとおりである。

地域資源の知名度別分類

				総計
自然系	80 (16.3%)	249 (50.8%)	161 (32.9%)	490 (100.0%)
人文系	185 (16.5%)	650 (57.9%)	287 (25.6%)	1,122 (100.0%)
産業系	177 (24.5%)	411 (56.8%)	135 (18.7%)	723 (100.0%)
交通系	15 (27.3%)	30 (54.5%)	10 (18.2%)	55 (100.0%)
総計	457 (19.1%)	1,340 (56.1%)	593 (24.8%)	2,390 (100.0%)

三遠南信地域の各関連団体等から集まった地域資源（総数 2,390）のうち、「全国または三遠南信地域において展開している、あるいは一定の知名度を持つ地域資源」は19%で、「限定された地域内（東三河、遠州、南信州または市町村単位）での展開に留まる、または知名度を持つが になりうる可能性を秘めている地域資源」が56%となった。さらに「ごく限られた小地域内（市町村内の地区単位）での展開に留まる、あるいは未だに利用されていない地域資源で、 や になりうる可能性を秘めているもの」は25%となっている。この地域には、まだまだ知られていない未活用の地域資源が多くある。

カテゴリ別では、交通系や産業系は一定の知名度をもつ地域資源の割合が多いが、自然系や人文系の分野では、未だ活用されていない地域資源が多いと言える。

(2) 地域別・小分類別データ整理

地域別・小分類別データ整理

	全国または三遠南信地域において展開をしている、あるいは一定の知名度を持つ地域資源	限定された地域内(東三河、遠州、南信州または市町村単位)での展開に留まる、または知名度を持ちながら、なりうる可能性を秘めている地域資源	ごく限られた小地域内(市町村内の地区単位)での展開に留まる、あるいは未だに利用されていない地域資源で、なりうる可能性を秘めているもの	総計
自然系	16.3%	50.8%	32.9%	490
河川・渓谷	10.7%	42.9%	46.4%	28
花畑(花園)	23.3%	43.3%	33.3%	30
海岸	33.3%	52.4%	14.3%	21
滝	20.0%	40.0%	40.0%	20
棚田	4.5%	63.6%	31.8%	88
展望台	7.7%	55.4%	36.9%	65
動植物	16.7%	55.6%	27.8%	18
遊歩道・散策路	21.4%	50.0%	28.6%	42
奇岩・奇石・鍾乳洞	10.0%	25.0%	65.0%	20
巨木・銘木	14.3%	71.4%	14.3%	7
景観・風景・ビューポイント	20.0%	30.0%	50.0%	10
湖沼	29.3%	46.6%	24.1%	58
山岳・高原	15.9%	47.7%	36.4%	44
自然系 その他(事柄や出来事を含む)	23.1%	53.8%	23.1%	39
人文系	16.5%	57.9%	25.6%	1,122
キャンプ場	7.7%	51.3%	41.0%	39
スポーツ・アウトドア	15.1%	49.1%	35.8%	53
スポーツ施設	9.8%	78.0%	12.2%	41
街路・町並み	16.7%	50.0%	33.3%	12
記念碑	8.8%	5.9%	85.3%	34
橋梁	0.0%	25.0%	75.0%	4
公園・緑地	16.7%	52.4%	31.0%	42
祭り・伝統芸能	17.3%	53.1%	29.6%	226
人文系イベント	15.6%	53.1%	31.3%	32
地域に伝わる伝説・物語	40.0%	40.0%	20.0%	15
塔・灯台	31.0%	38.1%	31.0%	42
動物園・植物園・水族館	9.6%	76.6%	13.9%	209
博物館・美術館・文化施設	36.4%	36.4%	27.3%	44
宿場・街道	21.6%	72.5%	5.9%	51
小説・ドラマ・映画の舞台・史実	12.5%	37.5%	50.0%	24
城郭(城址)	25.0%	37.5%	37.5%	8
神社・仏閣	18.2%	63.6%	18.2%	11
人物	18.1%	61.1%	20.8%	144
人文系 その他(事柄や出来事を含む)	16.5%	68.1%	15.4%	91
産業系	24.5%	56.8%	18.7%	723
温泉(温浴施設)	38.6%	47.7%	13.6%	44
観光・レジャー施設	23.4%	58.4%	18.2%	77
郷土料理・B級グルメ	9.4%	58.8%	31.8%	85
鉱山・油田(跡)	16.7%	33.3%	50.0%	6
産業観光施設	15.2%	72.7%	12.1%	33
産業系 イベント	14.3%	71.4%	14.3%	35
商店街	0.0%	50.0%	50.0%	8
先端技術・工業製品	78.3%	21.7%	0.0%	23
体験(食・文化・工芸等)	9.7%	71.0%	19.4%	62
直売所	14.9%	57.4%	27.7%	47
伝統技術・工芸品	34.8%	30.4%	34.8%	23
農林水産品(加工品)	21.9%	63.5%	14.6%	96
農林水産品(第1次産品)	30.0%	57.1%	12.9%	140
産業系 その他(事柄や出来事を含む)	47.7%	36.4%	15.9%	44
交通系	27.3%	54.5%	18.2%	55
沿線風景	0.0%	83.3%	16.7%	6
観光船・乗り物	45.5%	36.4%	18.2%	11
観光用列車	25.0%	75.0%	0.0%	4
自転車道	20.0%	80.0%	0.0%	5
道路・街道	9.1%	63.6%	27.3%	11
交通系 その他(事柄や出来事を含む)	38.9%	38.9%	22.2%	18
総計	19.1%	56.1%	24.8%	2,390

(3) 公募により収集した未利用資源

	資源名	所在地
1	天宮神社十二段舞楽	静岡県森町天宮
2	小國神社古式舞楽	静岡県森町一宮
3	山名神社天王祭舞楽	静岡県森町飯田
4	川村カネト氏の偉業 (飯田線の歴史)	新城市川合～飯田市天竜峡
5	「浄瑠璃姫」伝説 演劇&一人語りと音楽	新城市門谷 鳳来寺山
6	やすら姫	新城市長篠
7	公宣桜(きんのぶざくら)	新城市桜洲公園内
8	さくらのリコーダー	新城市
9	志多ら	東栄町東園目
10	レモン餃子	さくらFOODS
11	青じそ餃子	さくらFOODS
12	和風あん餃子	夏目家
13	次郎柿ワイン	福井商事
14	次郎柿ゼリー	光陽
15	たま5くん(燻製)	豊橋養鶏農業協同組合
16	うすらプリン	マッターホーン
17	おせん缶詰	天狗缶詰
18	ハナノキ	飯田・下伊那地域と愛知県に分布
19	秘伝糖「よこすかしる」	静岡県掛川市(旧大須賀地区)
20	よこすかしるのお酒「ヨコスカラム」	静岡県掛川市(旧大須賀地区)
21~27	伊藤海苔店 (同一回答7件)	愛知県田原市浦町
28	伊藤海苔店 焼きのりと味のり	田原市浦町
29	渥美の森 展望台	田原市小塩津町
30	佐久間ダム砂	愛知県北設楽郡設楽町・豊根村(ノ浜松市)
31	小八郎岳	松川町上片桐
32	塩イカ	南信一帯
33	とじくり	浜松市天竜区佐久間町佐久間
34	栗蒸しようかん	浜松市天竜区佐久間町大井
35	ごまちゃん	浜松市天竜区佐久間町佐久間
36	片桐鐵冶店	浜松市天竜区佐久間町大井
37	川合のセナ漁	浜松市天竜区佐久間町川合
38	相川のホタル	浜松市天竜区佐久間町蒲川
39	石神の里	浜松市天竜区石神
40	まんぼう峠	浜松市北区引佐町
41	竜ヶ岩洞	浜松市北区引佐町
42	三方原ポテトチップス	浜松市北区三方原町(細江町)
43	豊川稲荷	愛知県豊川市
44	渥美古窯(渥美焼)	田原市全域
45	伊良湖の山桜	田原市伊良湖町
46	新城駅前イメーリアップ大作戦	新城市駅前
47	箱庭の景観 農村に息づく歴史と文化と	設楽町田峯
48	山里の宿場 参詣街道	鳳来・引佐・設楽
49	[郷土料理]黄おこわ	袋井市
50	浜名湖駅伝大会	浜松・湖西(豊橋)
51	天竜川・豊川船下り大会	飯田・新城他(関係市町村)
52	家康史跡巡り(長篠・三方ヶ原・浜松)	新城・浜松
53	当対象地域(全)有名神社巡り	対象地域(全)
54	二川宿・岩屋観音 二川宿本陣・岩屋観音祭り	豊橋
55	姫街道	浜松市・豊橋市・豊川市
56	大井海軍航空隊戦争史跡(防空壕) 爆弾貯蔵庫 兵隊の居住区(階層づくり) 兵隊の工作区(修理場)	菊川市 沢水加の山中
57	大葉	豊橋他
58	大あさり	田原
59	梅	新城・浜松他
60	みかん・柿・メロン	浜松・豊橋・田原他
61	さつまいも	豊橋・田原他
62	名号あたりの岩山 能登瀬の岩(JRのトンネル)	新城市名号など R151号沿いライオンの形の岩など
63	鳳来寺山	新城市(旧・鳳来町)
64	三河材、木！大工さん！家具職人、豊屋、左官やさんetc.	興三河
65	富賀寺	新城市富岡地区
66	しし肉(三河猪家)	新城市矢部
67	古墳	新城市内
68	南アルプス深南部	浜松市天竜区水窪町
69	ハラ谷山	浜松市天竜区水窪町
70	大野の桜	浜松市天竜区水窪町
71	シュウカイドウの群落	浜松市天竜区水窪町
72	白倉川上流の大岩(白岩)の磁場	浜松市天竜区水窪町
73	山住峠とカモシカ館の中間地にある広場	浜松市天竜区水窪町山住
74	伝説 こだま石	浜松市天竜区水窪町山住
75	伝説 家康の腰掛け岩	浜松市天竜区水窪町山住
76	夏焼隧道(トンネル)	浜松市天竜区水窪町
77	石仏	浜松市天竜区水窪町
78	郷土料理とじくり	浜松市天竜区水窪町
79	地理 3県境の国境	浜松市天竜区水窪町
80	山吹(ヤマブキ)	浜松市天竜区水窪町
81	山住の名水	浜松市天竜区水窪町
82	傾斜地を利用した石垣跡	浜松市天竜区水窪町
83	景観	豊橋市神野新田アノ割
84	小野子入参	飯田市上久堅小野子地籍
85	霜月まつり	上村
86	佐久間歴史と民話の郷会館(佐久間地域自活センター)	浜松市佐久間
87	西浦の田楽	水窪
88	盆踊りと花火	下伊那郡売木村
89	梅の里(景観)	新城市川売村
90	ソフトクリーム(地場産品)	下伊那郡根羽村
91	イベ	はままつフラワーパーク内
92	シャクナゲモドキ	はままつフラワーパーク内
93	原種ツツジ園	はままつフラワーパーク内
94	塩もなか、歌舞伎みそ、山塩、山塩ようかん、塩せんべい	下伊那郡大慶村鹿塩364-1
95	匠の技 菅沼伸之氏	新城市竹広地区
96	遠江特鮮市場	浜松市中区千才町108サゴ-地下1F

2 - 4 . データベースの分析・研究

(1) データベースファイル

データベースファイルには2, 390の地域資源を、東三河、遠州、南信州の3つのエリアごとに収めた。

ID	情報源	名称	抽出業者	コメント	市町村(団体名)	所属/部署	担当者名	担当者TEL	Eメールアドレス
1	豊橋市	ポートインフォメーションセンター カモメリア		三河港の役割と魅力が良くなる	豊橋市	港湾活性化課	萩原	0532-34-3710	kouwankasse@city.toyohashi.lg.jp
2	豊橋市	アクアリーナ豊橋		夏はプール、冬はスケートが楽しめる	豊橋市	スポーツ課	村上	0532-51-2866	sports@city.toyohashi.lg.jp
3	豊橋市	豊橋市総合体育館		JBA スカッフ-16の試合や様々な行事が行われる。	豊橋市	スポーツ課	村上	0532-51-2866	sports@city.toyohashi.lg.jp
4	豊橋市	豊橋市民球場		プロ野球や日本女子ソフトボールなどが行われる。	豊橋市	スポーツ課	村上	0532-51-2866	sports@city.toyohashi.lg.jp
5	豊橋市	530運動		昭和のことは自分では自分で持ち帰しましょう。私たちのまちは私たちの手できれいにしましょう。530運動の輪を全国に広げましょう。	豊橋市	環境政策課	大村・横田	0532-51-2414	530@city.toyohashi.lg.jp

ID	情報源	名称	所在地(エリア名)	連絡先(TEL)	WEBサイト	大分類	小分類	豊橋市	担当者名	担当者TEL	Eメールアドレス
1	豊橋市	ポートインフォメーションセンター カモメリア	豊橋市神野ふ頭町3-29	0532-34-3710	http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_sangyo/kouwan/index.html	産業系	産業観光課	豊橋市	武田有祐	0532-21-5526	coconico@city.toyohashi.lg.jp
2	豊橋市	アクアリーナ豊橋	豊橋市神野新田町字メノ割1-3	0532-31-4781	http://www.aqua-toyohashi.com/	人文系	スポーツ施設	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
3	豊橋市	豊橋市総合体育館	豊橋市神野新田町字メノ割1-3	0532-32-9611		人文系	スポーツ施設	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
4	豊橋市	豊橋市民球場	豊橋市岩田町1-2	0532-63-3031		人文系	スポーツ施設	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
5	豊橋市	530運動	豊橋市内	0532-51-2414	http://www.530.toyohashi.aichi.jp/	人文系	人文系 その他(事務所や出張先を含む)	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
6	豊橋市	こども未来館	豊橋市松葉町3-1	0532-21-5525	http://www.coconico.jp/	産業系	観光・レジャー施設	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
7	豊橋市	吉田城跡橋	豊橋市今郷町3番地	0532-51-2430		人文系	城郭(城址)	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
8	豊橋市	藤木温泉	豊橋市岩崎町字長尾	0532-51-2430	http://www.city.toyohashi.aichi.jp/town/spot2.html#03	自然系	温泉	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
9	豊橋市	豊橋自然歩道	豊橋市内一円	0532-51-2430		自然系	遊歩道 敷設路	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
10	豊橋市	石巻山	豊橋市石巻町字青山	0532-51-2430		自然系	山岳 高層	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
11	豊橋市	朝市	豊橋市内広小路4-3丁目はじめ市内5か所			産業系	商店街	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
12	豊橋市	豊橋まつり	豊橋市内	0532-51-2430	http://www.ejeinaika.com	人文系	祭り・伝統芸能	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
13	豊橋市	花しょうぶまつり	豊橋市資茂町	0532-51-2430	http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_sangyo/kankou/syobu.html	人文系	祭り・伝統芸能	豊橋市	河合	0532-51-2430	shogyokanko@city.toyohashi.lg.jp
14	豊橋市	うめまつり	豊橋市山崎町	0532-51-2430	http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_sangyo/kankou/ume.html	人文系	祭り・伝統芸能				
15	豊橋市	山本動物生保の碑	豊橋市資茂町	0532-51-2430		人文系	記念碑				
16	豊橋市	まくらまつり	豊橋市山崎町地	0532-51-2430	http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_sangyo/kankou/sakura.html	人文系	祭り・伝統芸能				
17	豊橋市	犬の祭典	豊橋市今郷町3番地	0532-53-7211	http://www.toyohashi-ci.or.jp/kankou/honoo/	人文系	祭り・伝統芸能				
18	豊橋市	鬼祭	豊橋市八町通	0532-52-5257		人文系	祭り・伝統芸能				
19	豊橋市	豊橋祇園祭	豊橋市開原町	0532-53-5528		人文系	祭り・伝統芸能				

(2) データシート

集められた地域資源をデータベース化し、その中から地域資源として特に注目したいもの約100個について、データシートを作成した。

三遠南信クローズアップ資源シート

地域資源名

資源種類 自然系 人文系 産業系 交通系 その他()

エリア

住所

連絡先 担当窓口

URL

営業時間 入場料

開催日 開催場所

【コメント】
 [見頃は9月上旬から10月上旬]
 暗夜に浮かび上がる電照菊の温泉群は幻想的で、まさに不夜城といった趣です。愛知県で始まった電照菊場により、菊の開花時期を調整することができるようになり、周年出荷が可能となりました。愛知県は全国の約3分の1の出荷量を持つ菊の大産地となっています。

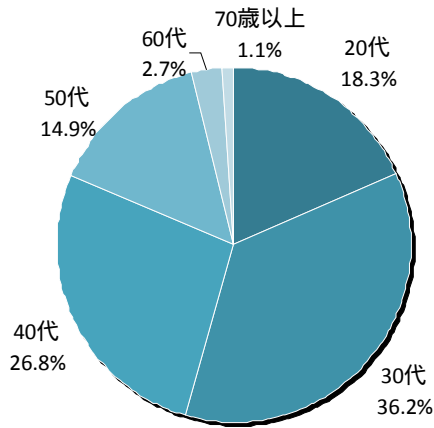
【写真】


2 - 5 . 地域資源に関するアンケート調査結果

(1) 回答者属性

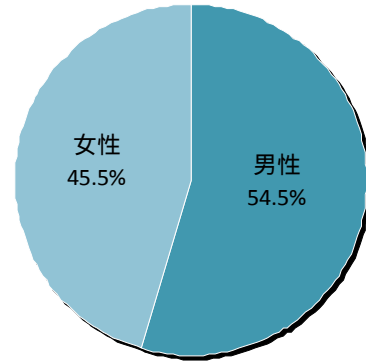
年代

あなたの年齢をお答えください。(S A)



性別

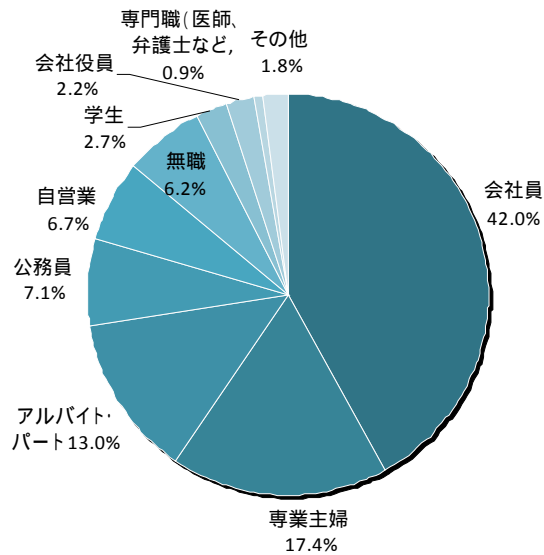
あなたの性別をお答えください。(S A)



職業

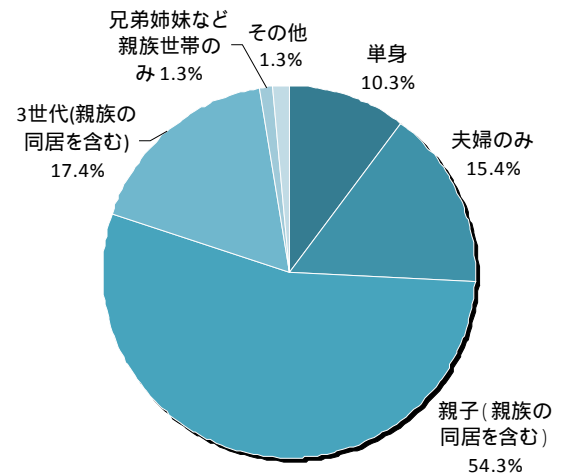
あなたの職業をお答えください。(S A)

A)



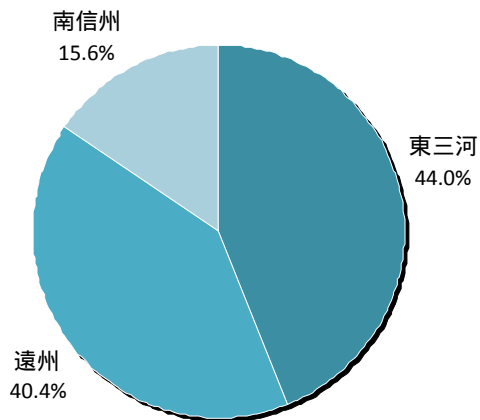
家族構成

あなたの家族構成をお答えください。(S A)



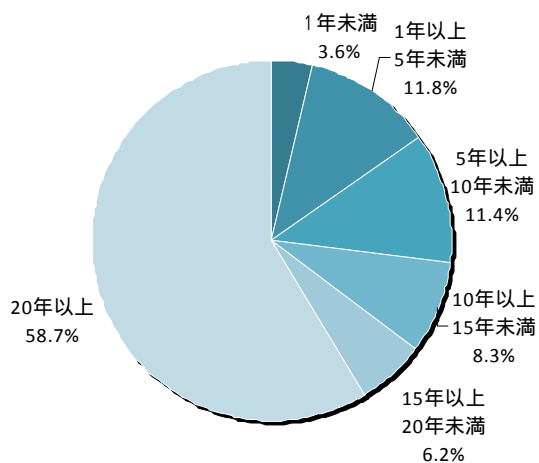
居住地

あなたがお住まいの住所をお答えください。(S A)



居住年数

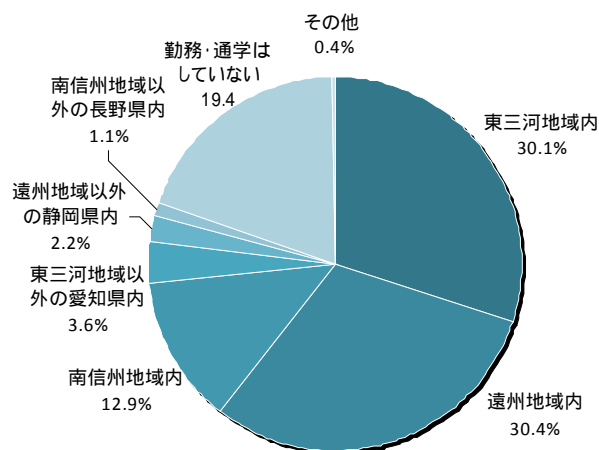
あなたが現在の居住地に住んでいる年数をお答えください。(S A)



No.	居住地	回答数
1	豊橋市	141
2	豊川市	43
3	蒲郡市	32
4	新城市	11
5	田原市	15
6	設楽町	0
7	東栄町	1
8	豊根村	0
9	浜松市	148
10	磐田市	25
11	袋井市	13
12	湖西市	10
13	森町	1
14	新居町	1
15	掛川市	13
16	菊川市	5
17	御前崎市	2
18	牧之原市	5
19	飯田市	45
20	松川町	6
21	高森町	7
22	阿南町	5
23	阿智村	3
24	平谷村	0
25	根羽村	1
26	下條村	1
27	売木村	0
28	天龍村	0
29	泰阜村	0
30	喬木村	1
31	豊丘村	3
32	大鹿村	1
33	駒ヶ根市	13
	全体	552

勤務地・通学地

あなたの勤務地・通学地をお答えください。(S A)

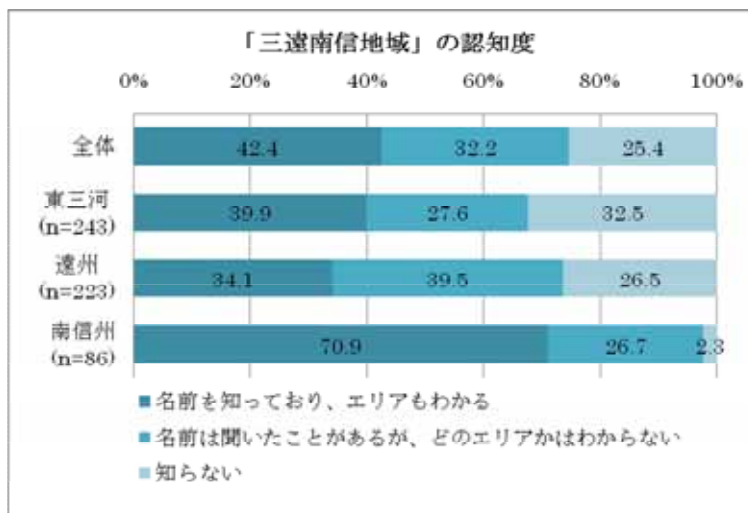
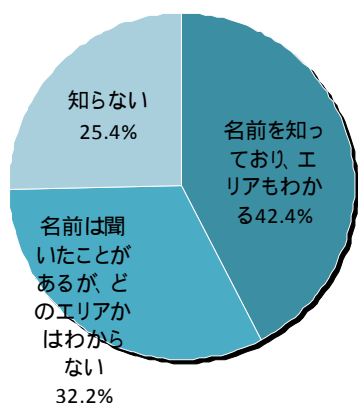


(2) 三遠南信地域の認知度

「三遠南信地域」の認知度については、「名前もエリアもわかる」が42.4%。「名前は聞いたことがあるが、エリアはわからない」が32.2%。合わせて約75%は、三遠南信地域を知っていると答えている。

エリア別の比較では、南信州の回答者が最も「名前もエリアも知っている」と答えた割合が多い。

問1 あなたは「三遠南信地域」をご存知ですか。



(3) 三遠南信地域資源の認知度・訪問経験・訪問希望>

地域資源の認知度をカテゴリ別に聞いた質問では、「自然資源」「食」「人文資源」「祭事」などでは認知度が高く、「伝統工芸」は最も認知度が低くなっている。個別の地域資源の認知度は、三遠南信地域の認知度75%を下回るものが多い。

また、個別の地域資源の認知度と訪問経験（購入経験）を比較すると、「伝統芸能」や「祭事」では、認知度にくらべて訪問経験が少ないことがわかった。

三遠南信地域の様々な地域資源について、「知っている」「行った（食べた）ことがある」、「行って（食べて）みたいか」などについて質問した。

- 1【自然資源】

自然資源認知度（問2）では、「浜名湖」「御前崎」「館山寺温泉」など比較的海辺の資源が上位にきている。次に訪問経験（問8）を見てみると「浜名湖」が他を大きく引き離しており、次いで「御前崎」、「中田島砂丘」、「館山寺温泉」「竜ヶ岩洞」などの順に多い。また、今後の訪問希望（問14）ではやはり浜名湖が1位に挙がっているが、2番目には「南アルプス」が登場し、4番目には「天竜舟下り・天竜ライン下り」が登場している。

問2 三遠南信地域には、様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。(MA)

問8 三遠南信地域の下記の自然資源で、あなたが行ったことがあるところをすべてお答えください。(MA)

問14 三遠南信地域の下記の自然資源で、あなたが今後行ってみたいところをすべてお答えください。(MA)

資源名	問2 認知	問8 訪問経験	問14 訪問希望	認知率	訪問経験 率	訪問希望率
浜名湖	530	495	199	96.0%	89.7%	36.1%
御前崎	468	356	126	84.8%	64.5%	22.8%
籠山寺温泉	436	336	140	79.0%	60.9%	25.4%
茶臼山高原	415	272	119	75.2%	49.3%	21.6%
浜名湖潮干狩り	405	214	95	73.4%	38.8%	17.2%
中田島砂丘	401	346	121	72.6%	62.7%	21.9%
竜ヶ岩洞	389	334	132	70.5%	60.5%	23.9%
南アルプス	362	94	169	65.6%	17.0%	30.6%
遠州天竜舟下り	357	49	108	64.7%	8.9%	19.6%
蒲郡温泉郷	353	233	110	63.9%	42.2%	19.9%
南信州の天竜舟下り・天竜ライン下り	334	86	132	60.5%	15.6%	23.9%
竹島	334	249	75	60.5%	45.1%	13.6%
天龍峡	311	153	105	56.3%	27.7%	19.0%
恋路ヶ浜	307	245	107	55.6%	44.4%	19.4%
昼神温泉	290	174	130	52.5%	31.5%	23.6%
湯谷温泉	290	181	114	52.5%	32.8%	20.7%
葦毛湿原	223	136	69	40.4%	24.6%	12.5%
桜淵公園	208	175	68	37.7%	31.7%	12.3%
静波海岸・相良サンビーチ	192	117	79	34.8%	21.2%	14.3%
太平洋ロングビーチ	180	123	94	32.6%	22.3%	17.0%
飯田りんご並木	167	135	78	30.3%	24.5%	14.1%
とうえい温泉	166	78	88	30.1%	14.1%	15.9%
トンボの里「桶ヶ谷沼」	135	49	63	24.5%	8.9%	11.4%
浅羽海岸	109	57	37	19.7%	10.3%	6.7%
富士見台高原	101	44	65	18.3%	8.0%	11.8%
下栗の里	68	42	42	12.3%	7.6%	7.6%
汐川干潟	68	24	29	12.3%	4.3%	5.3%
万古溪谷	59	20	65	10.7%	3.6%	11.8%
四谷の千枚田	58	25	64	10.5%	4.5%	11.6%
この中に知っているものはない						
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	48.2%	30.2%	17.6%

- 2【自然資源・居住地別】

自然資源についての認知度は、「浜名湖」「御前崎」「館山寺温泉」など、一部の資源を除き、地元の地域資源に集中している。

<居住地別 自然資源 認知度>

(%)

		合計	問2：三遠南信地域には、以下のような様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			浜名湖	御前崎	館山寺温泉	茶臼山高原	浜名湖潮干狩り	中田島砂丘	竜ヶ岩洞	南アルプス
全体		552	96.0	84.8	79.0	75.2	73.4	72.6	70.5	65.6
居住地（3区分）	東三河	243	97.1	87.2	86.0	90.1	70.8	72.8	73.3	61.3
	遠州	223	97.8	91.5	90.1	63.7	85.2	92.4	88.3	62.3
	南信州	86	88.4	60.5	30.2	62.8	50.0	20.9	16.3	86.0

		合計	問2：三遠南信地域には、以下のような様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			遠州天竜舟下り	蒲郡温泉郷	南信州の天竜舟下り・天竜ライン下り	竹島	天龍峡	恋路ヶ浜	昼神温泉	湯谷温泉
全体		552	64.7	63.9	60.5	60.5	56.3	55.6	52.5	52.5
居住地（3区分）	東三河	243	63.0	86.0	56.4	90.1	56.4	80.2	57.6	74.9
	遠州	223	77.6	50.2	51.6	41.3	39.9	39.0	30.0	37.7
	南信州	86	36.0	37.2	95.3	26.7	98.8	29.1	96.5	27.9

		合計	問2：三遠南信地域には、以下のような様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			葦毛湿原	桜淵公園	静波海岸・相良サンビーチ	太平洋ロングビーチ	飯田りんご並木	とうえい温泉	トンボの里「桶ヶ谷沼」	浅羽海岸
全体		552	40.4	37.7	34.8	32.6	30.3	30.1	24.5	19.7
居住地（3区分）	東三河	243	74.9	74.5	16.0	58.4	25.5	49.0	7.0	7.0
	遠州	223	17.5	10.8	63.7	14.8	9.9	17.9	52.0	40.8
	南信州	86	2.3	3.5	12.8	5.8	96.5	8.1	2.3	1.2

		合計	問2：三遠南信地域には、以下のような様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。						累計
			富士見台高原	汐川干潟	万古深谷	四谷の千枚田	下粟の里	この中に知っているものはない	
全体		552	18.3	12.3	10.7	10.5	12.3	0.7	1398.6
居住地（3区分）	東三河	243	16.0	25.5	4.9	18.5	3.7	0.8	1585.2
	遠州	223	8.5	2.2	3.6	4.0	3.6	0.9	1288.8
	南信州	86	50.0	1.2	45.3	4.7	59.3	0.0	1155.8

- 1 【人文資源】

人文資源の認知度（問3）では、「豊川稲荷」「浜松城」「鳳来寺」などが上位にきている。次に訪問経験（問9）を見てみると「豊川稲荷」が他を大きく引き離しており、次いで「法多山尊永寺」、「浜松城」、「鳳来寺」などの順の多い。また、今後の訪問希望（問15）では「豊川稲荷」「浜松城」「掛川城」などの順に多い。

問3 三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

問9 三遠南信地域の下記の人文資源で、あなたが行ったことがあるところをすべてお答えください。（MA）

問15 三遠南信地域の下記の人文資源で、あなたが今後行ってみたいところをすべてお答えください。（MA）

カテゴリー名	問3 認知	問9 訪問経験	問15 訪問希望	認知率	訪問経験 率	訪問希望率
豊川稲荷	449	340	130	81.3%	61.6%	23.6%
浜松城	373	233	112	67.6%	42.2%	20.3%
鳳来寺	361	227	94	65.4%	41.1%	17.0%
法多山 尊永寺	332	274	98	60.1%	49.6%	17.8%
掛川城	320	151	106	58.0%	27.4%	19.2%
新居関所・史料館	318	161	51	57.6%	29.2%	9.2%
秋葉神社	305	172	60	55.3%	31.2%	10.9%
浜松市楽器博物館	256	109	79	46.4%	19.7%	14.3%
二川宿本陣資料館	247	98	48	44.7%	17.8%	8.7%
吉田城	237	158	60	42.9%	28.6%	10.9%
小國神社	218	165	59	39.5%	29.9%	10.7%
可睡斎	217	136	67	39.3%	24.6%	12.1%
砥鹿神社	205	175	48	37.1%	31.7%	8.7%
奥山半僧坊 方広寺	196	159	55	35.5%	28.8%	10.0%
元善光寺	166	97	80	30.1%	17.6%	14.5%
舞阪宿脇本陣	162	49	45	29.3%	8.9%	8.2%
旧見付学校・磐田文庫	139	52	36	25.2%	9.4%	6.5%
豊橋ハリストス教会	119	49	46	21.6%	8.9%	8.3%
飯田市美術博物館	105	59	48	19.0%	10.7%	8.7%
田峯観音	102	48	37	18.5%	8.7%	6.7%
光前寺	88	63	40	15.9%	11.4%	7.2%
瑠璃寺	79	35	44	14.3%	6.3%	8.0%
大平宿	75	49	35	13.6%	8.9%	6.3%
黒田人形浄瑠璃伝承館	72	24	37	13.0%	4.3%	6.7%
川本喜八郎人形美術館	70	33	42	12.7%	6.0%	7.6%
台城	51	35	32	9.2%	6.3%	5.8%
東観音寺	26	11	22	4.7%	2.0%	4.0%
この中に知っているものはない	8	24	175			
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	35.5%	21.2%	10.8%

- 2 【人文資源・居住地別】

人文資源についての認知度は、「新居関所」「豊川稲荷」など、一部の資源を除き、地元の地域資源に集中している。

<居住地別 人文資源 認知度>

(%)

		合計	問3：三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			豊川稲荷	浜松城	鳳来寺	法多山尊永寺	掛川城	新居関所・史料館	秋葉神社	浜松市楽器博物館
全体		552	81.3	67.6	65.4	60.1	58.0	57.6	55.3	46.4
居住地（3区分）	東三河	243	96.7	56.0	81.9	56.8	46.5	60.5	44.4	32.5
	遠州	223	74.0	92.8	59.2	85.7	87.0	73.5	77.1	76.2
	南信州	86	57.0	34.9	34.9	3.5	15.1	8.1	29.1	8.1

		合計	問3：三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			二川宿本陣資料館	吉田城	小國神社	可睡齋	砥鹿神社	奥山半僧坊方広寺	元善光寺	舞阪宿脇本陣
全体		552	44.7	42.9	39.5	39.3	37.1	35.5	30.1	29.3
居住地（3区分）	東三河	243	81.5	79.4	15.2	27.2	78.6	26.3	23.9	26.3
	遠州	223	21.1	17.9	79.4	67.3	4.9	57.8	10.8	42.6
	南信州	86	2.3	4.7	4.7	1.2	3.5	3.5	97.7	3.5

		合計	問3：三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			旧見付学校・磐田文庫	豊橋ハリストス教会	飯田市美術博物館	田峯観音	光前寺	瑠璃寺	大平宿	黒田人形浄瑠璃伝承館
全体		552	25.2	21.6	19.0	18.5	15.9	14.3	13.6	13.0
居住地（3区分）	東三河	243	8.6	45.3	10.7	37.9	6.2	6.6	4.1	3.7
	遠州	223	52.0	3.6	2.7	4.5	3.6	4.5	1.3	1.8
	南信州	86	2.3	1.2	84.9	0.0	75.6	61.6	72.1	68.6

		合計	問3：三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。				累計
			川本喜八郎人形美術館	台城	東観音寺	この中に知っているものはない	
全体		552	12.7	9.2	4.7	1.4	959.4
居住地（3区分）	東三河	243	3.3	0.4	7.0	0.8	968.3
	遠州	223	2.7	1.3	3.6	2.2	1011.2
	南信州	86	65.1	54.7	1.2	1.2	800.0

- 1【食資源】

食に関する項目の認知度（問4）では、「三ヶ日みかん」「浜名湖うなぎ」が上位にあり、ついで「五平餅」「浜松餃子」「豊川いなり寿司」などが上位にきている。次に食べた経験（問10）では、「三ヶ日みかん」「浜名湖うなぎ」「五平餅」「浜松餃子」など認知度と同じ順に多い。また、今後の希望（問16）では「浜名湖うなぎ」「浜松餃子」「遠州夢咲牛」「たまごふわふわ」などの順に多い。

認知度と摂食経験の割合は、上位7位まで同じ順番であり、摂食頻度の多い食に関しては、摂食経験と認知度が密接に結びついていることがわかる。

問4 三遠南信地域には、以下のような様々な食資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

問10 下記の食資源で、あなたが食べたことがあるものをすべてお答えください。（MA）

問16 下記の食資源で、あなたが今後食べてみたいものをすべてお答えください。（MA）

カテゴリー名	問4 認知	問10 摂食経験	問16 摂食希望	認知率	摂食経験 率	摂食希望率
三ヶ日みかん	526	492	150	95.3%	89.1%	27.2%
浜名湖うなぎ	525	434	222	95.1%	78.6%	40.2%
五平餅	458	386	121	83.0%	69.9%	21.9%
浜松餃子	431	294	215	78.1%	53.3%	38.9%
豊川いなり寿司	375	253	134	67.9%	45.8%	24.3%
りんご（南信州）	343	230	106	62.1%	41.7%	19.2%
静岡温室メロン	336	184	168	60.9%	33.3%	30.4%
豊橋の次郎柿	269	160	70	48.7%	29.0%	12.7%
なめし田楽	264	184	92	47.8%	33.3%	16.7%
市田柿	235	143	60	42.6%	25.9%	10.9%
駒ヶ根ソースカツ丼	207	114	166	37.5%	20.7%	30.1%
遠州灘天然トラフグ	169	27	146	30.6%	4.9%	26.4%
海老芋	165	103	99	29.9%	18.7%	17.9%
たまごふわふわ	153	31	190	27.7%	5.6%	34.4%
蓬菜泉	121	58	49	21.9%	10.5%	8.9%
南信州牛	119	57	175	21.6%	10.3%	31.7%
三河つくだ煮	113	48	59	20.5%	8.7%	10.7%
柚餅子	103	47	74	18.7%	8.5%	13.4%
遠州夢咲牛	101	41	211	18.3%	7.4%	38.2%
幻豚（千代・飯田）	99	66	163	17.9%	12.0%	29.5%
へぼ（黒スズメバチ）	98	18	30	17.8%	3.3%	5.4%
栃餅	95	42	73	17.2%	7.6%	13.2%
ドーマン（ノコギリガザミ）	78	26	64	14.1%	4.7%	11.6%
御前崎クエ	66	11	116	12.0%	2.0%	21.0%
ごぼとん丼	57	22	73	10.3%	4.0%	13.2%
森町甘甘娘	33	13	63	6.0%	2.4%	11.4%
よこすかしろ	22	11	34	4.0%	2.0%	6.2%
やなぎまつたけ	16	8	68	2.9%	1.4%	12.3%
アメ茶漬け	13	4	75	2.4%	0.7%	13.6%
絹姫サーモン	10	2	67	1.8%	0.4%	12.1%
この中に知っているものはない	7	7	37			
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	33.8%	21.2%	20.1%

- 2【食資源・居住地別】

食資源についての認知度は、「浜名湖うなぎ」「三ヶ日みかん」「五平餅」など、一部の資源を除き、地元の地域資源に集中している。

<居住地別 食資源 認知度>

(%)

		合計	問4：三遠南信地域には、以下のような様々な食がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			三ヶ日みかん	浜名湖うなぎ	五平餅	浜松餃子	豊川いなり寿司	りんご(南信州)	静岡温室メロン	なめし田楽
全体		552	95.3	95.1	83.0	78.1	67.9	62.1	60.9	47.8
居住地(3区分)	東三河	243	96.7	97.1	86.0	81.5	91.4	62.1	55.1	81.5
	遠州	223	96.4	96.4	74.9	93.3	55.6	48.4	77.6	26.0
	南信州	86	88.4	86.0	95.3	29.1	33.7	97.7	33.7	9.3

		合計	問4：三遠南信地域には、以下のような様々な食がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			豊橋の次郎柿	市田柿	駒ヶ根ソースカツ丼	遠州灘天然トラフグ	海老芋	たまごふわふわ	蓬萊泉	南信州牛
全体		552	48.7	42.6	37.5	30.6	29.9	27.7	21.9	21.6
居住地(3区分)	東三河	243	82.7	37.9	32.1	17.7	16.5	16.5	42.8	14.0
	遠州	223	25.1	26.9	21.1	55.6	53.4	47.1	7.2	9.0
	南信州	86	14.0	96.5	95.3	2.3	7.0	9.3	1.2	75.6

		合計	問4：三遠南信地域には、以下のような様々な食がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			三河つくだ煮	柚餅子	遠州夢咲牛	幻豚(千代・飯田)	へぼ(黒スズメバチ)	栃餅	ドーマン(ノコギリガザミ)	御前崎クエ
全体		552	20.5	18.7	18.3	17.9	17.8	17.2	14.1	12.0
居住地(3区分)	東三河	243	39.5	18.1	6.2	6.6	32.5	19.8	7.8	7.4
	遠州	223	6.3	8.5	38.1	4.5	2.2	13.9	26.5	21.1
	南信州	86	3.5	46.5	1.2	84.9	16.3	18.6	0.0	1.2

		合計	問4：三遠南信地域には、以下のような様々な食がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			ごぼとん井	森町甘娘	よこすかしろ	やなぎまつたけ	アメ茶漬	絹姫サーモン	この中に知っているものはない	累計
全体		552	10.3	6.0	4.0	2.9	2.4	1.8	1.3	1015.8
居住地(3区分)	東三河	243	0.8	2.5	0.4	4.1	2.9	3.7	1.2	1065.0
	遠州	223	0.4	11.7	9.4	0.9	1.3	0.4	1.8	961.0
	南信州	86	62.8	1.2	0.0	4.7	3.5	0.0	0.0	1018.6

- 1【伝統工芸】

伝統行事に関する項目の認知度（問5）では、「豊橋筆」「飯田水引」「チェーンソーアート」などが上位にある。次に購入経験（問11）では、「飯田水引」「豊橋筆」「森山焼」などと同じ順に多い。また、今後の希望（問17）では「豊橋筆」が最も多く回答され「浜松本染めゆかた」「鳳来寺硯」「飯田水引」などが続いている。

問5 三遠南信地域には、以下のような様々な伝統工芸がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

問11 下記の伝統工芸で、あなたが購入したことがあるものをすべてお答えください。（MA）

問17 下記の伝統工芸で、あなたが今後購入してみたいものをすべてお答えください。（MA）

カテゴリー名	問5 認知	問11 購入経験	問17 購入希望	認知率	購入経験 率	購入希望率
豊橋筆	197	35	50	35.7%	6.3%	9.1%
飯田水引	155	63	31	28.1%	11.4%	5.6%
チェーンソーアート	117	3	25	21.2%	0.5%	4.5%
鳳来寺硯	99	7	33	17.9%	1.3%	6.0%
三河木綿	58	4	23	10.5%	0.7%	4.2%
浜松本染めゆかた	55	6	41	10.0%	1.1%	7.4%
遠州綿紬（えんしゅうめんつむぎ）	54	4	27	9.8%	0.7%	4.9%
阿島傘	49	4	19	8.9%	0.7%	3.4%
掛川手織葛布（かけがわておりくずふ）	46	11	21	8.3%	2.0%	3.8%
ざざんぎ織	44	8	16	8.0%	1.4%	2.9%
飯田紬	40	4	12	7.2%	0.7%	2.2%
森山焼	32	11	28	5.8%	2.0%	5.1%
野鍛冶	4	2	5	0.7%	0.4%	0.9%
からみ織り	4	1	10	0.7%	0.2%	1.8%
ドンブリ染め	3	0	8	0.5%	0.0%	1.4%
この中に知っているものはない	145	426	360			
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	11.6%	2.0%	4.2%

- 2【伝統工芸・居住地別】

伝統工芸の認知度は、地元の資源に集中している。これらの地域資源の認知は、非常に狭い範囲にとどまっている。

<居住地別 伝統工芸 認知度> (%)

	合計	問5：三遠南信地域には、以下のような様々な伝統工芸がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
		豊橋筆	飯田水引	チェーンソーアート	鳳来寺硯	三河木綿	浜松本染めゆかた	遠州綿紬（えんしゅうめんつむぎ）	阿島傘
全体	552	35.7	28.1	21.2	17.9	10.5	10.0	9.8	8.9
居住地（3区分）									
東三河	243	74.9	21.0	32.9	31.7	23.5	4.1	3.7	1.6
遠州	223	4.9	9.0	8.5	8.5	0.4	20.2	18.8	0.0
南信州	86	4.7	97.7	20.9	3.5	0.0	0.0	3.5	52.3

	合計	問5：三遠南信地域には、以下のような様々な伝統工芸がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。								累計
		掛川手織葛布（かけがわておりくずふ）	ざざんぎ織	飯田紬	森山焼	野鍛冶	からみ織り	ドンブリ染め	この中に知っているものはない	
全体	552	8.3	8.0	7.2	5.8	0.7	0.7	0.5	26.3	199.6
居住地（3区分）										
東三河	243	1.6	1.6	1.6	0.4	1.2	0.8	0.4	16.0	217.3
遠州	223	18.8	17.0	1.8	13.5	0.4	0.9	0.4	46.6	170.0
南信州	86	0.0	2.3	37.2	1.2	0.0	0.0	1.2	2.3	226.7

- 1【祭事】

祭事に関する項目の認知度（問6）では、「浜松まつり」「手筒花火」「豊橋まつり」などが上位にある。次に訪問経験（問12）では、「浜松まつり」「豊橋まつり」「豊橋祇園祭」などの順に多い。また、今後の希望（問18）では「浜松まつり」が最も多く回答され次いで「ふくろい遠州の花火」「手筒花火」「豊橋祇園祭」などが続いている。

問6 三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

問12 下記の祭事で、あなたが行ったことがあるものをすべてお答えください。（MA）

問18 下記の祭事で、あなたが今後行ってみたいものをすべてお答えください。（MA）

カテゴリー名	問6 認知	問12 訪問経験	問18 訪問希望	認知率	訪問経験 率	訪問希望率
浜松まつり	391	217	149	70.8%	39.3%	27.0%
手筒花火	316	134	114	57.2%	24.3%	20.7%
豊橋まつり	265	192	86	48.0%	34.8%	15.6%
ふくろい遠州の花火	218	112	123	39.5%	20.3%	22.3%
豊橋祇園祭	217	154	93	39.3%	27.9%	16.8%
姫様道中	192	30	65	34.8%	5.4%	11.8%
秋葉神社の火まつり	191	12	77	34.6%	2.2%	13.9%
鬼まつり	178	84	74	32.2%	15.2%	13.4%
見付天神裸祭	134	30	38	24.3%	5.4%	6.9%
遠州大念仏	132	44	28	23.9%	8.0%	5.1%
花祭り	118	22	73	21.4%	4.0%	13.2%
長篠合戦のぼりまつり	110	29	78	19.9%	5.3%	14.1%
いいだ人形劇フェスタ	91	55	48	16.5%	10.0%	8.7%
田原祭り	90	40	33	16.3%	7.2%	6.0%
三谷まつり	85	32	31	15.4%	5.8%	5.6%
飯田お練まつり	80	47	37	14.5%	8.5%	6.7%
飯田時又灯ろう流し	78	48	62	14.1%	8.7%	11.2%
設楽原決戦場まつり	77	9	56	13.9%	1.6%	10.1%
市田灯ろう流し	76	51	63	13.8%	9.2%	11.4%
袋井祭り	70	18	28	12.7%	3.3%	5.1%
大鹿歌舞伎	64	10	38	11.6%	1.8%	6.9%
遠山郷の霜月祭り	59	8	44	10.7%	1.4%	8.0%
清内路の手づくり花火	56	15	46	10.1%	2.7%	8.3%
新野の雪祭り	54	12	49	9.8%	2.2%	8.9%
田峯田楽	52	6	27	9.4%	1.1%	4.9%
小國神社・天宮神社の「十二段舞楽」	45	8	55	8.2%	1.4%	10.0%
寺野・川名のひよんどり	37	2	20	6.7%	0.4%	3.6%
坂部の冬祭り	24	4	29	4.3%	0.7%	5.3%
湖西歌舞伎	21	3	40	3.8%	0.5%	7.2%
西浦の田楽	21	4	19	3.8%	0.7%	3.4%
大鳥山獅子舞	14	2	32	2.5%	0.4%	5.8%
この中に知っているものはない	10	63	146			
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	20.8%	8.4%	10.3%

- 2【祭事・居住地別】

伝統工芸の認知度は、地元の資源に集中している。これらの地域資源の認知は、非常に狭い範囲にとどまっている。

<居住地別 祭事 認知度>

(%)

		合計	問6：三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			浜松まつり	手筒花火	豊橋まつり	ふくろい遠州の花火	豊橋祇園祭	姫様道中	秋葉神社の火まつり	鬼まつり
全体		552	70.8	57.2	48.0	39.5	39.3	34.8	34.6	32.2
居住地（3区分）	東三河	243	68.3	81.1	89.3	16.5	82.3	22.6	28.8	71.6
	遠州	223	94.2	47.5	17.9	78.9	6.7	61.4	49.3	1.8
	南信州	86	17.4	15.1	9.3	2.3	2.3	0.0	12.8	0.0

		合計	問6：三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			見付天神裸祭	遠州大念仏	花祭り	長篠合戦のぼりまつり	いいだ人形劇フェスタ	田原祭り	三谷まつり	飯田お練まつり
全体		552	24.3	23.9	21.4	19.9	16.5	16.3	15.4	14.5
居住地（3区分）	東三河	243	3.3	4.5	43.2	37.0	3.3	33.7	34.6	0.8
	遠州	223	56.1	53.4	3.6	6.7	1.8	3.1	0.0	0.9
	南信州	86	1.2	2.3	5.8	5.8	91.9	1.2	1.2	88.4

		合計	問6：三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
			飯田時又灯ろう流し	設楽原決戦場まつり	市田灯ろう流し	袋井祭り	大鹿歌舞伎	遠山郷の霜月祭り	清内路の手づくり花火	新野の雪祭り
全体		552	14.1	13.9	13.8	12.7	11.6	10.7	10.1	9.8
居住地（3区分）	東三河	243	2.1	28.8	2.5	5.8	1.6	0.8	1.2	0.8
	遠州	223	0.0	2.7	0.4	24.7	0.4	0.9	0.0	0.9
	南信州	86	84.9	1.2	80.2	1.2	68.6	64.0	61.6	58.1

		合計	問6：三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							累計	
			田峯田楽	小國神社・天宮神社の「十二段舞楽」	寺野・川名のひよんどり	坂部の冬祭り	湖西歌舞伎	西浦の田楽	大鳥山獅子舞		この中に知っているものはない
全体		552	9.4	8.2	6.7	4.3	3.8	3.8	2.5	1.8	646.0
居住地（3区分）	東三河	243	19.3	2.5	3.7	0.4	1.6	2.9	0.0	1.2	696.3
	遠州	223	2.2	17.5	12.6	0.9	7.6	5.8	0.4	3.1	563.7
	南信州	86	0.0	0.0	0.0	24.4	0.0	1.2	15.1	0.0	717.4

- 1【その他の資源】

その他の地域資源に関する項目の認知度(問7)では、「ラゲーナ蒲郡」「茶臼山高原スキー場」「豊橋の路面電車」「浜松アクトタワー」などが上位にある。次に訪問経験(問12)では、「浜松アクトタワー」「ラゲーナ蒲郡」「豊橋の路面電車」「浜松ガーデンパーク」などの順に多い。

また、今後の希望(問19)では「三井ショッピングパークららぽーと磐田」「ラゲーナ蒲郡」「浜松アクトタワー」などが続いている。

問7 三遠南信地域には、以下のような様々な資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。(MA)

問13 三遠南信地域の下記の資源で、あなたが行ったことがあるところ、または購入したことがあるものをすべてお答えください。(MA)

問19 三遠南信地域の下記の資源で、あなたが今後行ってみたいところ、または購入してみたいものをすべてお答えください。(MA)

カテゴリー名	問7 認知	問13 訪問経験	問19 訪問希望	認知率	訪問経験率	訪問希望率
ラゲーナ蒲郡	469	312	191	85.0%	56.5%	34.6%
茶臼山高原スキー場	382	193	80	69.2%	35.0%	14.5%
豊橋の路面電車	379	257	89	68.7%	46.6%	16.1%
浜松アクトタワー	370	313	143	67.0%	56.7%	25.9%
浜松ガーデンパーク	302	193	125	54.7%	35.0%	22.6%
三井ショッピングパークららぽーと磐田	267	160	270	48.4%	29.0%	48.9%
電照菊	192	40	31	34.8%	7.2%	5.6%
たきや漁	130	25	71	23.6%	4.5%	12.9%
養命酒健康の森	77	28	120	13.9%	5.1%	21.7%
中央構造線博物館	33	9	64	6.0%	1.6%	11.6%
しんしろ軽トラ市・のんほいルロット	17	4	43	3.1%	0.7%	7.8%
この中に知っているものはない	12	53	90			
不明	0	0	0			
全体	552	552	552	43.1%	25.3%	20.2%

- 2【その他の資源・居住地別】

その他の資源の認知度は、「ラゲーナ蒲郡」「茶臼山高原スキー場」など一部を除くと、地元の資源に集中している。これらの地域資源の認知は、非常に狭い範囲にとどまっている。

<居住地別 その他資源 認知度> (%)

	合計	問7：三遠南信地域には、以下のような様々な資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。							
		ラゲーナ蒲郡	茶臼山高原スキー場	豊橋の路面電車	浜松アクトタワー	浜松ガーデンパーク	三井ショッピングパークららぽーと磐田	電照菊	たきや漁
全体	552	85.0	69.2	68.7	67.0	54.7	48.4	34.8	23.6
居住地(3区分)									
東三河	243	95.5	81.9	93.8	64.6	50.6	32.9	56.4	11.9
遠州	223	87.4	61.4	58.3	93.7	78.0	80.7	20.6	45.3
南信州	86	48.8	53.5	24.4	4.7	5.8	8.1	10.5	0.0

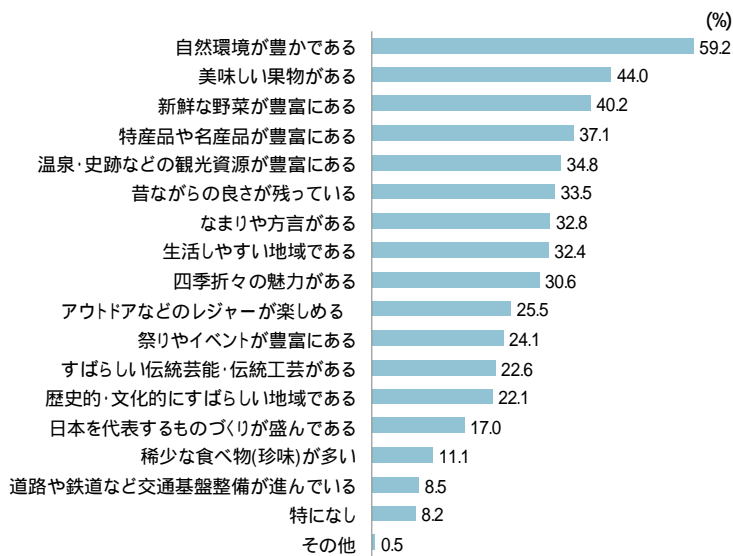
	合計	問7：三遠南信地域には、以下のような様々な資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答え下さい。				
		養命酒健康の森	中央構造線博物館	しんしろ軽トラ市・のんほいルロット	この中に知っているものはない	累計
全体	552	13.9	6.0	3.1	2.2	476.4
居住地(3区分)						
東三河	243	4.5	3.3	5.3	0.4	501.2
遠州	223	3.6	0.4	0.9	1.8	532.3
南信州	86	67.4	27.9	2.3	8.1	261.6

(4) 三遠南信地域への思い

【地域のイメージ】

三遠南信の地域イメージについての質問では、「自然環境が豊か」が最も多く回答され、「美味しい果物がある」「新鮮な野菜が豊富」「特産品や名産品が豊富」などの順に続いている。美しい自然が残っていることと、その自然の恵みである様々の産品が、三遠南信のイメージの中心となっている。

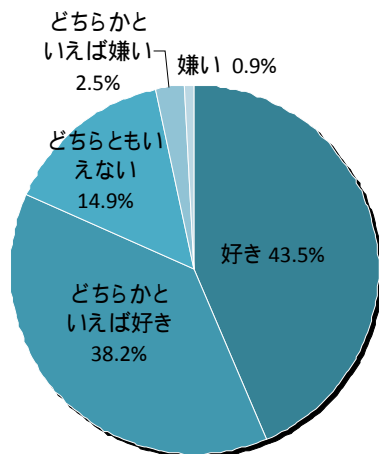
問 2 0 あなたは三遠南信地域についてどのようなイメージをお持ちですか。複数回答可(M A)



【地域への愛着度】

現在住んでいる地域への愛着度では、約 4 4 % が「現在住んでいる地域が好き」と答え、「どちらかといえば好き」が 3 8 % ある。ほとんどの回答者が愛着を感じている地域と言える。

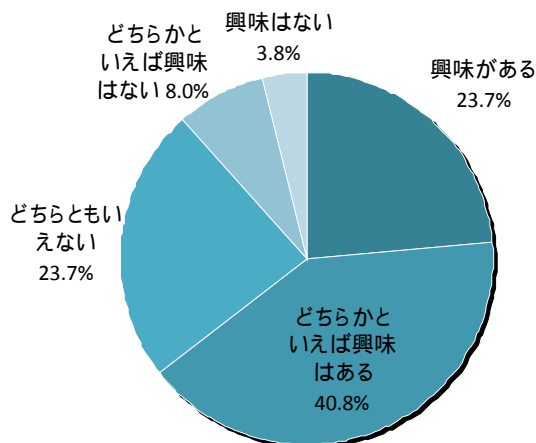
問 2 1 あなたは、現在お住まいの地域が好きですか。(S A)



【他地域への興味】

居住地以外の三遠南信地域に対する興味では、「興味がある」が23.7%、「どちらかといえば興味がある」が40.8%で、65%近くの回答者が居住地以外の三遠南信地域への興味を示している。

問2.2 現在、お住まいの地域以外の三遠南信地域にご興味はありますか。(SA)
 地域外とは：東三河地域にお住まいの方 遠州地域・南信州地域
 遠州地域にお住まいの方 東三河地域・南信州地域
 南信州地域にお住まいの方 東三河地域・遠州地域

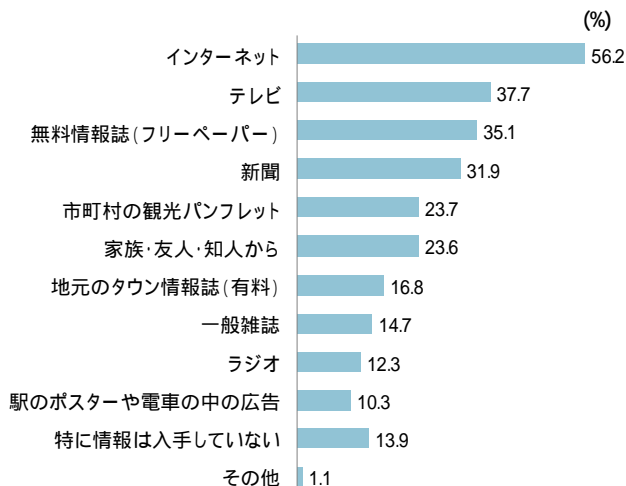


(5) 三遠南信地域の情報

【地域情報収集】

居住地以外の三遠南信地域についての情報源では、「インターネット」が56.2%で最も多く、ついで「テレビ」(37.7%)、「無料情報誌」(35.1%)、「新聞」(31.9%)などの順に続く。

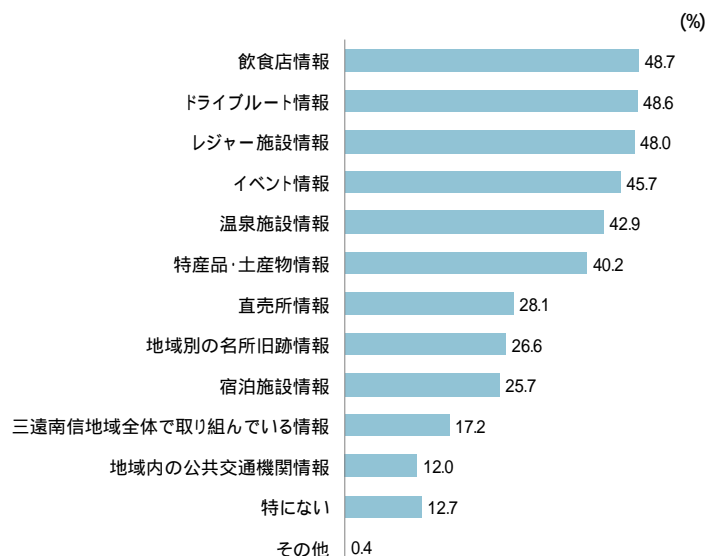
問2.3 あなたは日頃、お住まいの地域外の三遠南信地域の情報を探す時に、どのようなものから情報を入手していますか。あてはまるものすべてお答えください。(MA)



【必要とする地域情報】

三遠南信地域の情報で欲しいものについての回答では、「飲食店情報」「ドライブルート情報」「レジャー施設情報」「イベント情報」「温泉施設情報」「特産品・土産物情報」などが上位を占めている。

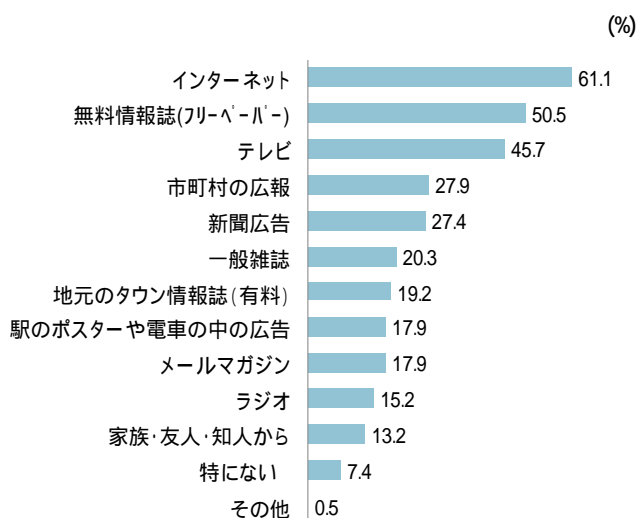
問 2 4 あなたが欲しいと思う三遠南信地域の情報を教えてください。あてはまるものすべてお答えください。(MA)



【地域情報の入手手段】

三遠南信の地域情報の発信方法としては、「インターネット」が61.1%で最も多く、ついで「無料情報誌」(50.5%)、「テレビ」(45.7%)、「市町村の広報」(27.9%)「新聞」(27.4%)の順に多く回答された。

問 2 5 三遠南信地域の情報が、どのようなものから発信されると良いと思いますか。あてはまるものすべてお答えください。(MA)



(6) 三遠南信地域のエリア間の移動動向

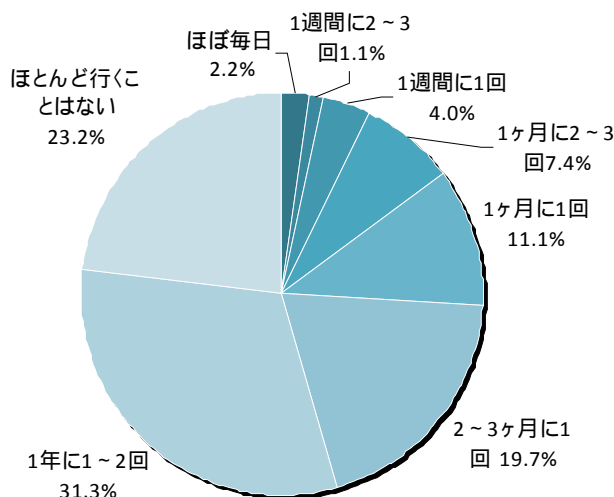
【地域内の移動手段】

住まいの地域以外への訪問頻度では、「1年に1~2回」(31.3%)が最も多く、次いで「2~3か月に1回」(19.7%)、「1か月に1回」(11.1%)の順に多い。1か月に1回以上出かける割合は、合計25.7%である。

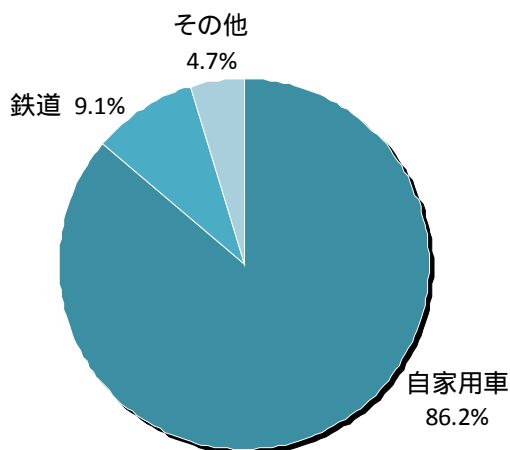
住まいの地域以外への出かけるときの交通手段は、「自家用車」が86.2%で最も多くなっている。

問26 あなたは通勤・通学以外（買い物・観光・友人知人訪問など）で、どのくらいの頻度でお住まいの地域以外の三遠南信地域に出かけられますか。(SA)

地域外への訪問：東三河地域にお住まいの方 遠州地域・南信州地域へ
 遠州地域にお住まいの方 東三河地域・南信州地域へ
 南信州地域にお住まいの方 東三河地域・遠州地域へ



問27 あなたは通勤・通学以外（買い物・観光・友人知人訪問など）で、お住まいの地域外の三遠南信地域に出かけるときに最も利用する交通手段を教えてください。(SA)



2 - 6 . 「三遠南信地域資源」発掘・魅力向上事業の課題と評価

「三遠南信地域」の認知度については、「名前もエリアもわかる」が42.4%。「名前は聞いたことがあるが、エリアはわからない」が32.2%。合わせて約75%は、三遠南信地域を知っていると答えている。エリア別の比較では、南信州の回答者が「名前もエリアも知っている」と答えた割合が最も多い。

地域資源の認知度をカテゴリ別に聞いた質問では、「自然資源」「食」「人文資源」「祭事」などでは認知度が高く、「伝統工芸」は最も認知度が低くなっている。個別の地域資源の認知度は、三遠南信地域の認知度75%を下回るものが多い。

また、個別の地域資源の認知度と訪問経験（購入経験）を比較すると、「伝統芸能」や「祭事」では、三遠南信地域の認知度に比べて経験率が非常に少ないことがわかった。またこの二つの分野では、「経験率」が少ない反面「希望率」は高くなっており、ニーズの存在が認められることから、「伝統工芸」と「祭事」については、プロモーションの頻度と内容が課題であると判断される。

「自然資源」「人文資源」などの分野においては、認知度と経験率は相対的に高いものの、希望率が逆に低くなっている。この分野では、一度経験して満足する傾向がみられることから、リピートさせるための戦略構築が重要な分野であると言える。

三遠南信地域の資源データベースを見ると、全国的にも資源価値が高いと思われる祭事系の資源数が非常に多く、地域資源全体の9.4%を占める。しかしながら、アンケート結果によると祭事の認知度は2割となっており、ある程度地域内に知られているものの、訪問率が8%と極端に低くなるのが特徴である。また、アンケート調査結果から、「知っている」「行ったことがある」などの認知と訪問経験率を地域別に見ると、明らかに地元志向が強く反映され、地域間の流動性がみられない。それぞれの県で分断されているようにも見える。3つの県境エリアの流動性をどのように高めるか、今後の課題として残されている。

アンケート結果にみる各地域資源の平均値（n=552）

	認知度	訪問(購入) 経験率	訪問(購入) 希望率
自然資源	48.2%	30.2%	17.6%
人文資源	35.5%	21.2%	10.8%
食	33.8%	21.2%	20.1%
伝統工芸	11.6%	2.0%	4.2%
祭事	20.8%	8.4%	10.3%
その他	43.1%	25.3%	20.2%

3 「三遠南信地域資源」情報の発信事業

3 - 1 . 情報誌「三遠南信ガイドブック」の作成

三遠南信地域の知名度・認知度の向上を目指し、圏域内での地域資源情報の共有を図るため、把握した圏域内の地域資源データを活用して、基礎データを盛り込んだ三遠南信地域の一次・二次産品や特産品などの農林水産資源、お祭り・文化芸術などの文化教育資源、温泉・景勝地・名勝・旧跡などの観光資源、食材・料理、鉱工業品などの産業資源情報を掲載した40ページからなる情報誌「三遠南信ガイドブック」を1万部作成した。

情報誌の編集にあたっては、ストーリーテリングやソースエディティングの手法を用いて三遠南信の地域資源を、単一の地域資源として見せるのではなく、組み合わせによってそれぞれの地域資源の魅力がさらに引き出されるように編集した。

「街道浪漫」というテーマでそれぞれの道を編集。また、ソースエディティングによって得られた「標高差3,000メートル」のテーマから、その標高差を利用して行われる「山上げ農業」を深掘し、ストーリーテリングの手法で山岳登山やサーフィンといったスポーツの多様性、海・川・山に育つ食材の豊富さなどの資源の価値をクローズアップした。

三遠南信地域では一つの産品が多様な加工品を生みだしている地域でもあり、3,000メートルのスケール感による対比は、地域資源を新鮮なものとしてとらえ直すきっかけとなった。

完成した情報誌はSENAの構成員を中心に以下に配布するほか、SENAホームページに掲載する。

三遠南信地域連携ビジョン推進会議（SENA）の構成員

三遠南信地域連携ビジョン推進会議（SENA）の関連施設や圏域内の拠点施設道の駅などに設置



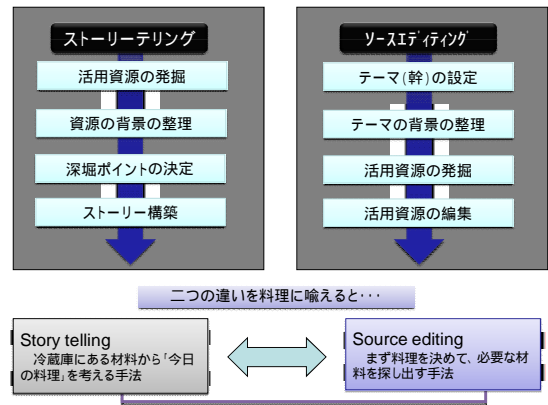
情報誌「三遠南信ガイドブック」

SENA ホームページに掲載

(URL <http://www.sena-vision.jp>)



ストーリーテリングと ソースエディティングの手法



ソース エディティング

「街道浪漫」 - 古の街道で繋ぐ三遠南信 -

テーマの背景の整理と活用資源の発掘

テーマの背景

三遠南信地域には、古くより一つの経済圏を形成してきた。人や物資の交流を支えてきたのは、街道(道)の存在である。
三遠南信地域は、祭りをはじめとする多様な伝統芸能が存在している。これらの資源は、一見類似しているが、それぞれの持つ意味合いは異なる。街道(道)は異なる文化の交流も支えてきた。

活用資源(地域特性)の発掘

「東海道」「東山道」「姫街道」「三州街道」「秋葉街道」など、三遠南信地域を通る街道
「飯田宿」「新居宿」など街道を行き交う人々を支えた宿場
「新居関所」などの街道特有の史跡

など

紹介ページの編集の方向性

江戸時代陸路の基幹街道である5街道のうちの「東海道」
基幹街道の脇往還として利用された「姫街道」「三州街道」
信州側からは静岡県の秋葉神社へ、静岡側からは諏訪大社への参詣道として賑わった「秋葉街道」
街道を行き交う人々を支えた街道沿いの資源、街道特有の史跡の掘り起こし。
→「旅籠・大橋屋」「新居の関所」
街道を通った著名人の関係する逸話が残るポイント。街道を行き交う人々を苦しめた難所の掘り起こし。
→「御油の松並木」「小川路峠」「本坂峠」

ストーリーテリング

標高差3000mの多様性

活用資源(地域特性)と背景

活用資源(地域特性)

遠州灘～中央アルプス・南アルプスにおける産業・スポーツ・特産物など

活用資源(地域特性)の背景

三遠南信地域は、標高0m～3000mまでの標高を持つ地域である。この標高差の中に変化に富んだ気候や地形があり、豊かな自然環境・景観や風土に由来する様々な食・技・暮らしが存在している。
山間部では登山やスキーが楽しめる中央アルプスや南アルプスがあり、太平洋沿岸では、釣りやサーフィンなどのマリンスポーツを楽しむことができる。

深堀ポイント

山上げ農業

紹介ページの方向性

標高差が生み出す気温の違いを利用した農法で、夏の高温時期に花芽のついた洋蘭の株を高冷地に移して開花を早め、他地域よりも早い時期に出荷することで製品の付加価値の向上を図る。わずかな距離の移動で、異なる環境が得ることができる。
「洋蘭」の他「みかん」「ほおづき」など、多様な品種で行われている。
三遠南信地域の地域特性を活かした産業の知恵として、県境を越えたモノの動きの代表例である。

3 - 2 . 未利用資源の公募ポスター・チラシ

三遠南信地域における未利用資源の発掘のため、「三遠南信再発見プロジェクト」と題して、一般公募を行った。ポスターとチラシを作成し、地域内の公共施設などへ掲示・設置した。



ポスター



チラシ（表面）



チラシ（裏面）

3 - 3 . メールマガジンを活用した情報発信

三遠南信地域における、未利用資源や小地域内での循環に留まる地域資源の発掘のための公募や社会実験の実施、情報誌の発行など、本事業の取り組みを全国へ発信するため、JTB の登録会員約 30 万人に対しメールマガジン (JTB ホームページダイジェスト) にて、「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」の広報を実施した。

第 1 回 (2010 年 2 月 23 日配信)

[ツーリズム・マーケティング研究所] 三遠南信地域再発見プロジェクト始動

三遠南信地域の魅力ある地域資源を募集しています！！

<http://www.sena-vision.jp/news/001.html>

あなたのおきのおき地域資源を教えてください。

リンク先のウェブページは、三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA) になります

お問合せ 株式会社ツーリズム・マーケティング研究所 担当 浪川

TEL : 03-5299-6508 (9 時 00 分 ~ 18 時 00 分 12 時 ~ 13 時除く)

第 2 回 (2010 年 3 月 9 日配信)

[ツーリズム・マーケティング研究所] 三遠南信「塩の道」物産展

三遠南信地域の隠れた産品を集めた特産展「-ええじゃないか市-」を実施

<http://www.sena-vision.jp/>

会場では、三遠南信地域の伝統工芸の体験プログラムも出展いたします。

リンク先のページは、三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA) です。

詳細 株式会社ツーリズム・マーケティング研究所 TEL : 03-5299-6500

第 3 回 (2010 年 3 月 23 日配信)

[ツーリズム・マーケティング研究所] 三遠南信地域の魅力を紹介します

三遠南信地域の魅力ある地域資源を紹介する情報誌が完成しました！！

<http://www.sena-vision.jp/>

三遠南信地域の魅力をお伝えします。掲載は明日からになります。

リンク先のウェブページは、三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA) になります

お問合せ 株式会社ツーリズム・マーケティング研究所 担当 浪川

TEL : 03-5299-6508 (9 時 00 分 ~ 18 時 00 分 12 時 ~ 13 時除く)

3 - 4 . 情報誌「J B - S t y l e」(4 - 5 月号) における情報発信

三遠南信地域には、全国的に名を知られる地域資源も多いが、まだまだ知られていない貴重な地域資源も多くある。未利用資源や小地域内での循環に留まる地域資源の存在を広く知らしめるために、情報誌「J B - S t y l e」に、三遠南信地域の地域資源情報を掲載した。

< J B - S t y l e >

発行部数 30万部

隔月刊(偶数月発行)

全国のJCBカード会員に向けた情報誌



4 - 5 月号は3月20日発行

3 - 5 . 社会実験の周知用ポスター・チラシ

社会実験について広く周知を図るため、ポスターおよびチラシを作成した。

チラシ : 8,000枚 設置場所: 市町村窓口、商工会・商工会議所窓口ほか
 ポスター: 400枚 掲示場所: 市町村窓口、商工会・商工会議所窓口ほか



ポスター



チラシ(表面)



チラシ(裏面)

3 - 6 .「三遠南信地域資源」情報の発信事業の課題と評価

祭事、神事を中心に三遠南信地域の資源は豊富である。しかしながら、地域資源の中には限定された地域内に留まるものや、未だに利用されていない地域資源が多い。価値ある地域資源であるにも関わらず、知名度が高くないのは、これらの伝統的な祭事や神事が、地域固有の行事であり観光資源という位置づけではなかったという点が大きい。そのため、祭事に関しては認知度の割には訪問率が低くなっている。今後情報伝達の手法を研究し、新たな手法による情報発信を考える必要がある。

プロモーションの面では、この地域はストーリー性の作りやすさが利点である。今回の情報誌作成にあたり、「塩の道」「古の街道」「標高差3,000メートル」など、ストーリーを構築した上で、地域資源情報を発信する手法を取った。この地域はテーマが豊富である。個々の市町村単位での動きではなく、三遠南信地域が結合することによって、ストーリー性を帯びた情報発信が可能となった。

また、情報誌を制作するにあたり、素材のデータが一元管理されていないために、ほとんどの画像データを、それぞれの市町村から集めることになった。全国的にはフィルムコミッションなどの活動によって、情報の一元管理がなされているケースもある。ひがし北海道観光協会では、ホームページから写真をダウンロードできるようにしている。今後、広域観光協会のように、三遠南信地域においても、地域情報を一元化し、ワンストップ窓口としての機能を作り上げる必要がある。



ひがし北海道観光協会ホームページ

4 「三遠南信地域資源」の商品化可能性調査事業

4 - 1 . 商品評価会

(1) 実施目的

三遠南信地域において、人やモノ、情報の循環による地産地消の流れを起こすため、三遠南信地域内から最近販売を開始した商品や小地域で循環している商品、地域内の稀少な素材を使用した商品などの一次・二次産品を集め、商品開発や商品化のための市場調査を目的に、小売業者・卸売業者の視点による商品評価会を実施し、商品価値や需要状況を把握する。

(2) 実施概要

- 1) 実施日 平成 2 2 年 3 月 1 2 日 (金)
- 2) 場 所 ホテルコンコルド浜松 2 階 銀木犀の間
- 3) 商品出展事業者 1 5 社
- 4) 出展商品数 5 8 品目
- 5) 商品評価会参加事業者 3 0 社 (3 7 名)

(3) 商品及び商品出展事業者選定基準

1) 候補の抽出

地域資源データから抽出した 3 2 1 の農林水産品や加工品、郷土料理などに、三遠南信地域ブランド研究会専門委員の推薦や地域推薦の商品を加えた 4 3 0 品目の中から、下記の基準により選出した。

2) 選定基準

< 地域資源リスト、専門委員の推薦から選定した際の基準 >

最近販売を開始した商品

広く流通していない商品

(三遠南信地域の各市町村内などの小地域で循環している商品)

地域内の稀少な素材、及びそれらを使用した商品

バイヤー向けに紹介する商品として相応しいもの

< 本商品評価会の出展にかかる基準 >

当日、出展事業者の出席を得られること

バイヤー向けに商品紹介を行い、取引可能な一定の供給量、体制が整っていること

平成 2 2 年 3 月 1 2 日開催の商品評価会において商品が出展できること (特に 1 次産品)

出展事業者が当該商品の販路拡大を考えていること

以上を基準として出展事業者を選定し、出展事業者の意思を確認した上で決定した。

< 出展候補リスト >

基準点が3点以上の商品について出展依頼を行い、了承が得られた事業者に対して、「バイヤーと取引が可能な一定の供給量・体制が整っていること」「出展事業者が当該商品の販路拡大を考えていること」「商品評価会において商品が出展できること」を確認して、決定した。

	前提条件		商品評価会に選ぶ基準					基準点	出品事業者 が参加条件 に了承	バイヤーと 取り引き可 能な一定の 供給量・体 制が整って いること	出店事業者 が当該商品 の販路拡大 を考えてい ること	商品評価会 において商 品が出展で きること
	食品である こと	最近販売を 開始した商 品	広く流通し ていない商 品(小地域 で循環して いる商品)	地域内の稀 少な素材、 及びそれら を使用した 商品	バイヤー向 けに紹介す る商品とし て相応しい もの	地元の人 の推薦						
条件に該当する商品数	404	11	360	79	61	34		63	63	61	58	
大葉							0					
デルフィニウム							0					
キャベツ							1					
施設園芸							1					
花卉園芸							1					
エディブルフラワー							1					
鶏卵							1					
千両さつま芋							2					
スプレーマム							1					
とまと							1					
ミニトマト							1					
バラ							0					
いちじく							1					
メロン							1					
いね							1					
蒲郡(温室)ミカン							0					
アカザエビ							1					
スヒカリ							1					
ニギス							1					
蒲郡みかん							1					
八名丸							1					
作手自然薯							1					
三河猪蹄肉							4					
自然薯(夢とろろ)							1					
へぼ(クロスヌバチ)							2					
みかわボーク							0					
田原牛							1					
あつみ牛							1					
どうまい牛乳							1					
キャベツ・トマト・ロケット							0					
しらす							0					
ルネッサンストマト							1					
絹姫サーモン							3					
スごま							1					
天狗なす							1					
チェンソーアート							1					
三信鮎丁							1					
電照菊							0					
ブルーベリー							1					
遠州灘天然とらふぐ							1					
遠州灘天然ハマ							1					
もちガツオ							1					
浜名湖クルマエビ							1					
浜名湖ドーマン(蟹)							1					
浜名湖アオリ							1					
浜名湖アサリ							1					
浜名湖の牡蠣(養殖)							1					
すっぽん(養殖)							1					
しらす							1					
三ヶ目みかん							0					
とびあみかん							0					
浜北のみかん							1					
丸浜みかん							1					
とびあみ松皮オーネ							0					
都田ピオーネ							1					
とびあみネーブル							0					
白柳ネーブル							1					
森田ネーブル							1					
浜北次郎柿							0					
ガーベラ							0					
菊							0					
エシャレット							0					
浜松洋菜セルリー							0					
三方馬鈴薯							0					
織原のたまねぎ							0					
浜松茶							1					
大亀茶							1					
春野茶							1					
やら米か							1					
チンゲン菜							0					
天童杉							0					
阿多古ビノキ							1					
すみれ菜							1					
自然薯							1					
天童産しいたけ							1					
ホオズキ(鑑賞用、浜松市)							1					
とびあみオーネ							0					
玉葱							0					
甘藷							0					
うなぎ							0					
海老芋							1					
白ネギ							1					
温室メロン							1					

	前提条件		商品評価会に選ぶ基準				基準点	出品事業者 が参加条件 に了承	バイヤーと 取り引き可 能な一定の 供給量・体 制が整って いること	出店事業者 が当該商品 の販路拡大 を考えてい ること	商品評価会 において商 品が展覧で 出展でき ること
	食品である こと	最近販売を 開始した商 品	広く流通し ていない商 品（小地域 で循環して いる商品）	地域内の稀 少な素材、 及びそれら を使用した 商品	バイヤー向 けに紹介す る商品とし て相応しい もの	地元の人 の推薦					
シラス							1				
子ソゲン菜							0				
浜名湖うなぎ							0				
あさり							0				
浜名湖かき							0				
ハウスいちご							1				
果物(掛川市)							0				
野菜等(掛川市)							1				
深蒸し茶							1				
トマト							1				
ブルーベリー							1				
アロエ							1				
サツマイモ							1				
一黒じゃも							3				
クラウンメロン							0				
ふくろいブランド米「龍の瞳」							1				
治郎柿							0				
トウモロコシ							1				
レタス							1				
椎茸							1				
牧之原のお茶							0				
南水							0				
南信州牛							0				
千代幻豚							0				
飯田幻豚							0				
極太アスパラ							0				
黒タリア(黒蝶)							0				
柏原ねぎ							3				
下栗芋							3				
小野子人参							3				
飯田かぶ菜(源助無菜)							3				
飯田冬菜							3				
やまびこしめじ							0				
雪姫茸							5				
ハナピラタケ							5				
サニーマッシュ							5				
カットしめじ							5				
二十世紀梨							0				
赤石銘茶(北限茶)							1				
ほうすき(鑑賞用・松川町)							1				
りんご・梨・桃							1				
ブルーベリー							1				
さくらんぼ							1				
りんご(いろいろ)							1				
なし(赤梨、西洋梨、日本梨)							1				
貴陽(すもも)							1				
さんさん黒豚							3				
アマゴ							1				
清内路伝統野菜							1				
浪合のトウモロコシ							0				
親田辛味大根							3				
とうもろこし							1				
平谷イモ							1				
ゆず							1				
ていざなす							0				
源助かぶな							1				
ごま							1				
うなぎ料理							1				
菜めし田菜							1				
かつおくろみ							3				
しじみ志ぐれ							3				
ちりめん							3				
まくろかぶと煮							3				
切るめ							3				
くるみ小女子							3				
たつくり							3				
どっ幸いわし							3				
山椒ちりめん							3				
帆立旨煮							3				
さんまみりん焼							3				
たまり炊き小女子							3				
にしんうま煮							3				
子持ちからふとしじゃも							3				
さんま蒲焼							3				
ちよい辛さんま							3				
ピーナッツいわし							3				
生姜いわし							3				
キャベツキムチ							3				
天日干しぬか漬大根							3				
上千漉菜一丁漬							3				
焼きちくわ							1				
ゼリー(豊橋市)							1				
漬納豆							1				
いなり寿司							1				
森豆腐店の大あげ							1				
じよじよ切り							0				
あさり汁							0				

	前提条件		商品評価会に選ぶ基準				基準点	出品事業者 が参加条件 に了承	バイヤーと 取り引き可 能な一定の 供給量・体 制が整って いること	出店事業者 が当該商品 の販路拡大 を考えてい ること	商品評価会 において商 品が出品で きること
	食品である こと	最近販売を 開始した商 品	広く流通し ていない商 品（小地域 で循環して いる商品）	地域内の稀 少な素材、 及びそれら を使用した 商品	バイヤー向 けに紹介す る商品とし て相応しい もの	地元の人の 推薦					
あさりの押し寿司							1				
渥美半島どんぶり街道							1				
ゆべし(設楽町)							1				
五平オープンサンド							1				
ハーブティ							1				
渥美あさりの押し寿司							1				
中川屋(うなぎ)							1				
六軒京本舗(しそ巻)							1				
奥浜名湖みそまん物語							1				
三方原ポテトチップス							1				
更紗屋カレー							1				
浜納豆せんべい							1				
超美味(うま)ソース							1				
静岡まるごと佃煮							1				
姫様カレー							1				
魔除酒							1				
三ヶ日みかんシャーベット							3				
はちみつマーガリン							0				
とんまいの豚肉							1				
三方原コロッケ							1				
雑穀料理							1				
山肉料理							1				
浜松餃子							1				
浜名湖のアサリ							1				
猪(しし)なべ							1				
遠州風お好み焼き							1				
白柳ネーブル							1				
姫カレー							1				
とんきいカレー							1				
ゆかいなジャムの仲間たち(いちご・いちじく・う め・ネーブル・ぶどう・ブルーベリー)							1				
とんきい牧場の肉							1				
とんきい牧場のソーセージ							1				
お米 光郷城 金銀							1				
いなほクッキー							1				
栃もち							1				
雑穀料理							1				
はやしやのレモン入りラーメン							1				
ふじやのホルモン							1				
鮎寿司							1				
松本屋旅館の玉子焼き							1				
新橋屋の鉄火丼							1				
月花園の栗入りあおねり							1				
奥野養魚場の岩魚の骨酒							1				
磐田カレー							1				
遠州夢咲牛							1				
つゆひかりまんじゅう							1				
かつおジャーキー							1				
亀まんじゅう							1				
波乗りバーガー							1				
クエ料理							1				
がわ							1				
たまごふわふわ							1				
どんどこあさひ陽だまり							0				
亥のちゃんドック							1				
遠山ジンギス							1				
南信州グルメサミット(B級グルメイベント)							0				
山肉料理(飯田市)							1				
馬刺し(飯田市)							1				
地酒							1				
天龍峡そばまつり(そば)							1				
郷土料理(南信州)							0				
こへいもち(阿智村)							1				
箱寿司							1				
ゆべし(天龍村)							0				
栃のそば							1				
駒ヶ根ソースかつ丼							0				
蒲郡みかんわいん							1				
三河の綿スフ織物							1				
三河木綿							1				
三河のロープ・網							0				
奥三河 鳳来茶							1				
奥三河 鳳来特産 梅づけ・梅ジャム、梅みそ							1				
奥三河 鳳来特産 梅うどん							1				
耳かき一刀彫り							1				
とまデル(リキュール)							3				
めろんハート(リキュール)							3				
あさりせんべい							0				
ちりめんせんべい							1				
にんじん芋ようかん							1				
五平餅(設楽町)							1				
とうもろこし							1				
トマトジュース							1				
東栄子キン							1				
渥美あさりの押し寿司							1				
渥美たくあん							1				
ブルーベリージャム							1				

	前提条件		商品評価会を選ぶ基準				基準点	出品事業者 が参加条件 に了承	バイヤーと 取り引き可 能な一定の 供給量・体 制が整って いること	出店事業者 が当該商品 の販路拡大 を考えてい ること	商品評価会 において商 品が出品で きること
	食品である こと	最近販売を 開始した商 品	広く流通し ていない商 品（小地域 で循環して いる商品）	地域内の稀 少な素材、 及びそれら を使用した 商品	バイヤー向 けに紹介す る商品とし て相応しい もの	地元の人 の推薦					
栃もち(豊根町)							1				
ブルーベリー酒							1				
トマトケチャップ							1				
遠州灘シラス							1				
湿漑海苔							1				
三方原男爵いもポテトチップス							1				
三方原コロッケ							1				
富口小梅							1				
鮎のしぶうるか							1				
鮎の子うるか							1				
天童杉のはし							1				
地酒あまはみち							1				
出世城							1				
日本酒三種類 山・田・錦							1				
花の舞 限定純米大吟醸							1				
源馬の塩辛							1				
浜名湖産うなぎ限定 勝美のうなぎ焼きおにぎり							1				
しそ巻き							1				
入妻の田煮							1				
みかん蜂蜜							1				
浜納豆							1				
茶そば							1				
うなぎパイ							0				
遠州灘天然とらふぐクッキー							0				
治一郎のパウムクーヘン							0				
小豆餅							1				
手焼出世「大風干」							0				
遠州風お好み焼きソース							0				
はままつ地ビール工房マインシュロス(地ビール)							0				
いわた茶							1				
ころ柿							1				
うなぎぼく飯							1				
しらす干し							0				
宿場町のお菓子							1				
ヨコスカラムヨコスカラム～甘蔗の酒～							3				
落花生							1				
芋切干							1				
地酒(開運)							1				
お茶							0				
しらす干し							1				
海と風(焼酎)							1				
クラウンメロンケーキ							1				
宇焼酎「幸浦」							1				
まるごと豆腐							3				
どんどこ米粉							3				
あまば一万石(酒)							1				
森の茶							0				
治郎柿ワイン							1				
紅茶(うまいんだに)							1				
山肉(シカ、イノシシ、クマ)							1				
信州大そば							1				
宇焼酎							1				
高野豆腐							0				
漬物(源助かぶ菜・竜峡小梅・野沢菜)							0				
喜久水(酒)							1				
凍豆腐							0				
納豆							0				
ねぎだれ							2				
市田ヨーグルト							1				
茶芽玄米パン							1				
コーンスープ							1				
ネバ杉							1				
みる(工房遊牧館(ヨーグルトなど)							0				
干し柿							0				
中井侍銘茶							0				
ゆず果汁							1				
ゆずチョコレート							1				
やすおかプリン							1				
飲む酢(りんご)							1				
飲む酢(柿)							1				
こんにゃく							0				
新九郎(焼酎)							1				
こまをつかったお菓子・パン							1				
アロエ不夜城 手延べ麺							3				
アロエ不夜城 ティーバック							3				
アロエワイン 不夜城							3				
子メロンの漬物(みりん粕漬)							3				
子メロンの漬物(しば漬)							3				
子メロンの漬物(さわやか漬)							3				
生の子メロン							3				
子メロン入りきんざんじ							3				
三ヶ日みかんごはん稲荷寿司バージョン							3				
三ヶ日牛ごころコロッケ							3				
三ヶ日青島みかんビュレ							3				
がんこつまい いら辛味噌							1				
かぼちゃまんじゅう							1				
とろけるみそまん							1				

	前提条件		商品評価会に選ぶ基準					基準点	出品事業者 が参加条件 に了承	バイヤーと 取り引き可 能な一定の 供給量・体 制が整って いること	出店事業者 が当該商品 の販路拡大 を考えてい ること	商品評価会 において商 品が展覧で きること
	食品である こと	最近販売を 開始した商 品	広く流通し ていない商 品（小地域 で循環して いる商品）	地域内の稀 少な素材、 及びそれら を使用した 商品	バイヤー向 けに紹介す る商品とし て相応しい もの	地元の人 の推薦						
あおしまくん(三ヶ日みかん瓶詰め)							1					
青島みかんゼリー							1					
青島みかんジュース(280g缶)							1					
みかん果汁入り焼肉のたれ							1					
えひすがお(菓子)							1					
すっぽんザプレー(菓子)							1					
はまなごフリアン							1					
浜名湖からのおくりもの(菓子)							1					
みそまん(大和屋)							1					
みそまん(近江屋製菓)							1					
浜名湖青のりどら焼							1					
浜名湖青のり通行手形(菓子)							1					
浜名のりっ湖(菓子)							1					
猪ウインナー							4					
猪チャーキー							4					
猪ハム							4					
さしみこんにゃくスライス2色							1					
厚切り板こんにゃく							1					
きんぴらこんにゃく							1					
金山寺みそ(大)							2					
金山寺みそ(小)							2					
ミニ五平餅(大)							2					
ミニ五平餅(小)							2					
天狗米(ミネアサヒ)							2					
鳳来生うどん							2					
べらべら餅							2					
名古屋コーチン自然卵(6個)							2					
名古屋コーチン自然卵(10個)							2					
名古屋コーチン手作りプリン							2					
梅そーめん							1					
生梅あめ							1					
乾燥トマト(大)							1					
乾燥トマト(小)							1					
やっとかめ(茶)							1					
和紅茶 ほんのりちゃ							1					
ふーろん茶							1					
紫黒米(うるち米 おくのむらさき)							1					
紫黒米(もち米 みねのむらさき)							1					
虹ます甘露煮							3					
虹ます一夜干し							3					
あゆ甘露煮							2					
あまご甘露煮							2					
どろろの夢							1					
焼のり キズの言い分							1					
味付のり のり仲間							1					
つまみ海苔セット							1					
トマトケチャップマイルド							2					
トマトケチャップスパイシー							2					
トマトジュース(飲むとまと)							2					
とまとせんべい							2					
ゆべし 柊っ子							2					
天龍村の味みそ(柚子)							2					
天龍村の味みそ(くるみ)							2					
天龍村の味みそ(えごま)							2					
天龍村の味みそ(露のとう)							2					
天龍村の味みそ(山椒)							2					
しめじごはんの素							2					
しめじ甘露煮							2					
しめじピリ辛							2					
馬肉カレー							2					
信州牛肉みそ							2					
馬肉みそ							2					
天日干し黄鯀小梅							2					
うめみそドレッシング							2					
ごまみそドレッシング							2					
キクイモ漬(たまり)							2					
キクイモ漬(しそ)							2					
信州みそ(二年)							2					
信州糴みそ							2					
ししなべ							2					
伊那谷の屋台獅子(菓子)							1					
天竜若鮎(菓子)							1					
五平餅(飯田)							1					
駒ヶ岳山麓産 黒ごま							1					
駒ヶ根名物ソースかつ丼							1					
旨味ソース							3					
ごぼとん丼							3					
ラ・フランスジュース							3					
すりおろしりんごジュース							3					
無添加ソーセージ類							4					
紅玉ジャム							1					
ラ・フランスジャム							1					
よこすかしろ							3					
えごまドレッシング							2					
菊芋めん							5					
菊芋粕漬							2					
浜名湖のりつくた煮 プレーン							2					
浜名湖のりつくた煮 舞阪しらす入り							2					
浜名湖のりつくた煮 北濃しいたけ入り							2					

(4) 商品出展事業者

商品評価会に参加した出展事業者15社および、出展商品58品目の内訳は以下のとおり。
未利用資源の公募結果から、商品評価会出展に結びついたものが3アイテムある。

- ・大須賀町商工会：よこすかしろ よこすかラム
- ・三河猪家：猪肉

【三遠南信地域商品評価会 出展事業者一覧】

地域	出展者名	出展品	出展品	出展品	出展品
遠州	菊川市 南風園	アロエ不夜城 手延べ麺	アロエ不夜城 ティーバック	アロエワイン 不夜城	
遠州	磐田市 メロンの松香園	生の子メロン	子メロンの漬物 3種 (みりん粕漬・しば漬・ さわやか漬)	子メロン入りきんざんじ	
遠州	浜松市 株式会社フードランド	三ヶ日みかんごはん 福寿司バージョン	三ヶ日牛 ごころコロッケ	三ヶ日青島みかんビュレ	三ヶ日みかんシャーベット
遠州	袋井市 有限会社どんどこあさば	まるごと豆富	どんどこ米粉		
遠州	御前崎市 鳥工房かわもり	一黒しゃも			
遠州	掛川市 大須賀町商工会	よこすかしろ	ヨコスカラム ～甘蔗(かんしゃ)の酒～		
東三河	新城市 株式会社三河猪家	三河猪精肉	猪ハム	猪ウィンナー	猪ジャーキー
東三河	田原市 株式会社ミマス	とまテル(リキュール) 500ml・200ml	めろんハート(リキュール) 500ml・200ml		
東三河	北設楽郡 設楽町 愛知県淡水養殖漁業協同組合	絹姫サーモン	虹ます甘露煮	虹ます一夜干し	
東三河	豊橋市 LLP三河佃煮販売	かつおくすみ	くすみ小女子	さんまみりん焼	さんま蒲焼
		しじみ志くれ	たつくり	たまり炊き小女子	ちよい辛さんま
		ちりめん	どっ辛いわし	にしんうま煮	ビーナッツいわし
		まぐるかぶと煮	山椒ちりめん	子持ちからふとししゃも	生姜いわし
		切するめ	帆立旨煮		
東三河	田原市 キムラ漬物株式会社	キャベツキムチ 250g	天日干しぬか漬大根	上干漉美一丁漬	
南信州	下伊那郡 下條村 下條村親田辛味大根生産者組合	親田辛味大根			
南信州	下伊那郡 松川町 さんさんファーム	さんさん黒豚	無添加ソーセージ類	信州特産の果実ジュース 2 種(ラ・フランスジュース・ すりおろしりんごジュース)	ごぼとん井
南信州	飯田市 JAみなみ信州	雪姫茸	ハナピラタケ	サニーマッシュ	カットしめじ
南信州	飯田市 南信州きくもカンパニー (丸井醸造株式会社)	菊芋めん			

(5) 商品評価会参加事業者

商品評価会に参加した事業者の内訳は次のとおりである。小売業者と宿泊事業者が多く、三遠南信地域で裾野の広い食品関連業界と宿泊業界の関心が集まっている。

業態	東三河	遠州	東京	総計
卸売		1	1	2
卸売・小売	1			1
小売	2	6	2	10
惣菜		2		2
宿泊	4	6		10
飲食		3	1	4
インターネット			1	1
総計	7	18	5	30

(6) アンケート集計結果

1) 出展者アンケート

< 商品評価会への出展経験と頻度 >

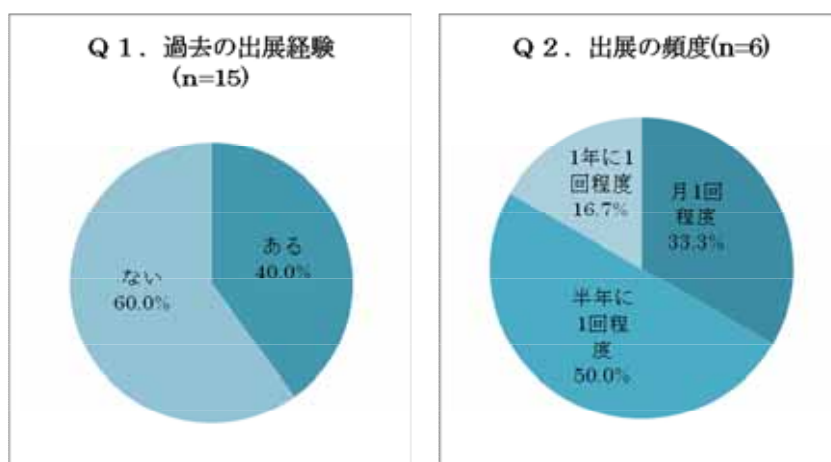
商品評価会出展事業者15社のうち、今回のような商品評価会への出展経験のある事業者は6社(40%)であった。出展経験のある6社のうち2社は月1回程度の出品をし、半数にあたる3社は、半年に1回程度出展している。意欲的にこのような評価会に参加している事業者が多くみられた。

商品評価会の出展地域については、首都圏(4件)、遠州以外の静岡県(4件)、名古屋圏(3件)、関西圏(3件)などの回答が多い。

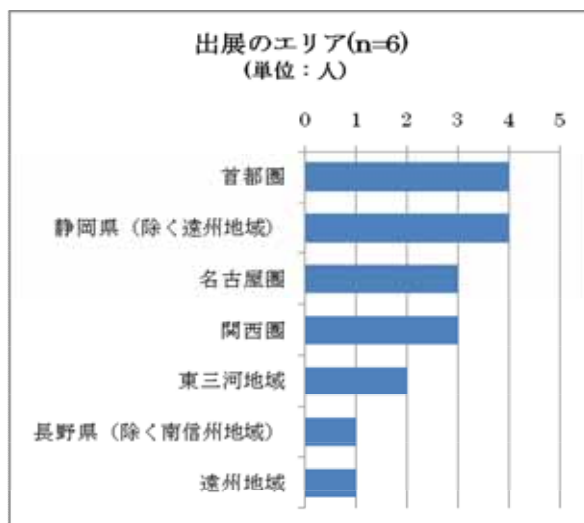
商品評価会への出展についてお伺いいたします。

Q1. これまでに、貴社(貴団体)の商品を本日のような商品評価会にご出品された経験はありますか。
(Q1にて1. あると回答された方にお伺いします。)

Q2. 商品評価会にご出品をされる頻度はどのくらいですか。



Q3. これまで、どのエリアの商品評価会にご出品をされた経験がありますか。
(当てはまるもの全てをお答えください)



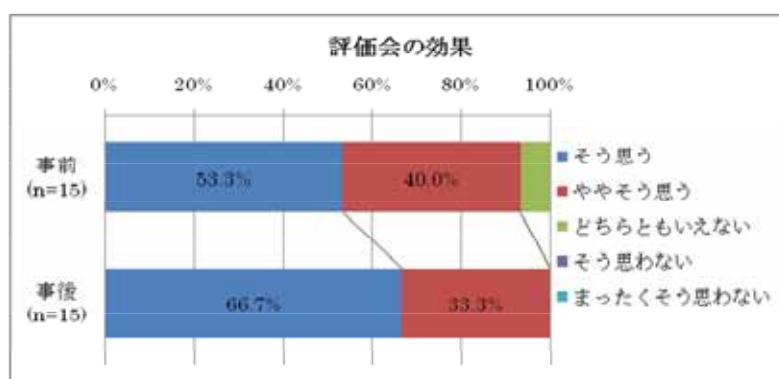
< 商品評価会に対する事前の期待と事後の実感 >

商品評価会について、「三遠南信地域の県境を超えた広域的な地産地消を推進する上で効果的である」との印象は、事前(53.3%)よりも、事後(66.7%)の方が多く、今回の評価会に実際に参加して、その意義や効果に対する評価が高まったと言える。

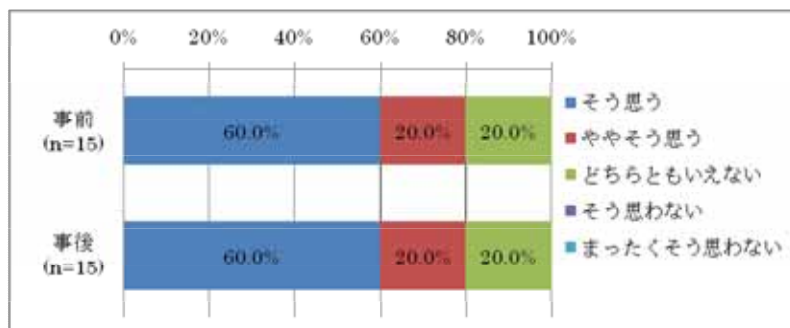
一方、今回のような評価会に参加することで、新しい商品企画やアイデアに役立つ情報が得られるという点に関しては「得られると思う」との回答が60%と高いが、事前と事後での変化はみられない。

本日の商品評価会に対する事前の期待と事後の実感についてお伺いします。

Q4. 今回の商品評価会は、三遠南信地域の県境を超えた広域的な地産地消を推進する上では効果的であると思う。



Q5. 商品評価会のような場合は、新しい商品企画・アイデアに役立つ情報が得られると思う。

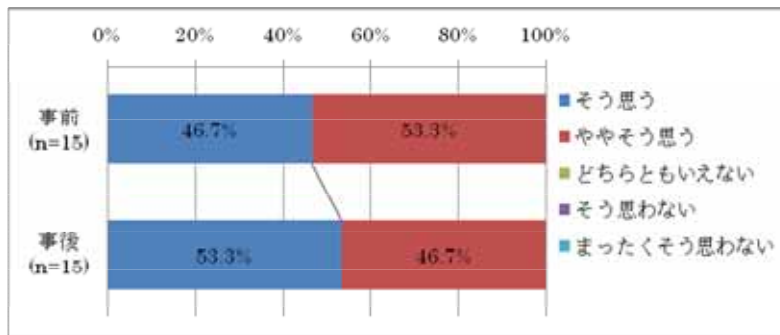


< 商品評価会に参加するバイヤーの業態と事業者数 >

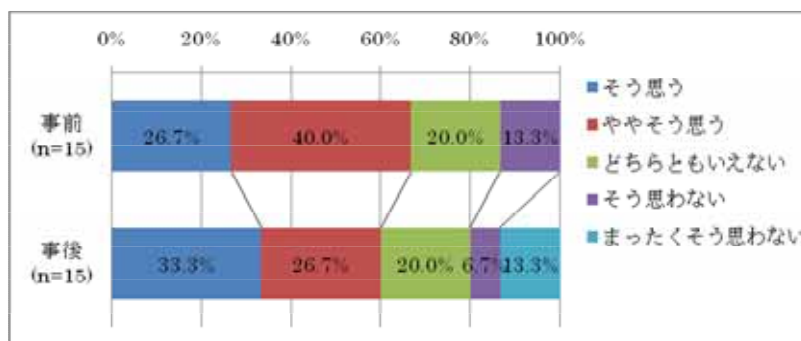
商品評価会について、「自社の商品を紹介する上で効果的である」との回答は、事前(46.7%)よりも、事後(53.3%)の方が多く、今回の評価会に実際に参加して、自社商品を紹介する上での効果に対する評価が高まったといえる。

一方、商品評価会に参加するバイヤーの数(34事業者)については、「そう思う」(26.7%)、「ややそう思う」(40.0%)で、事前の段階では概ね評価されていたが、事後では「そう思う」が33.3%に増えたものの、一方で「まったくそうは思わない」も13.3%あり、見解が分かれている。

Q 6 . 商品評価会に参加されるバイヤーの業態（小売事業者・卸売事業者・宿泊事業者・飲食事業者・インターネット販売事業者）は、自社の商品を紹介する上で、効果的であると思う。



Q 7 . 商品評価会に参加されるバイヤーの数（34事業者）は適切だと思う。

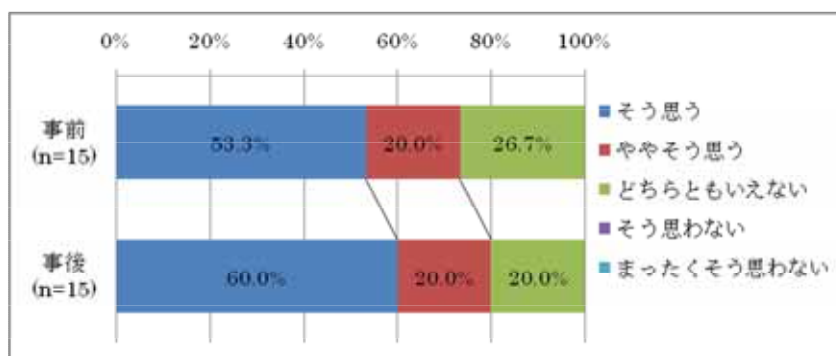


< 商品評価の重要性と商品評価会の開催地域 >

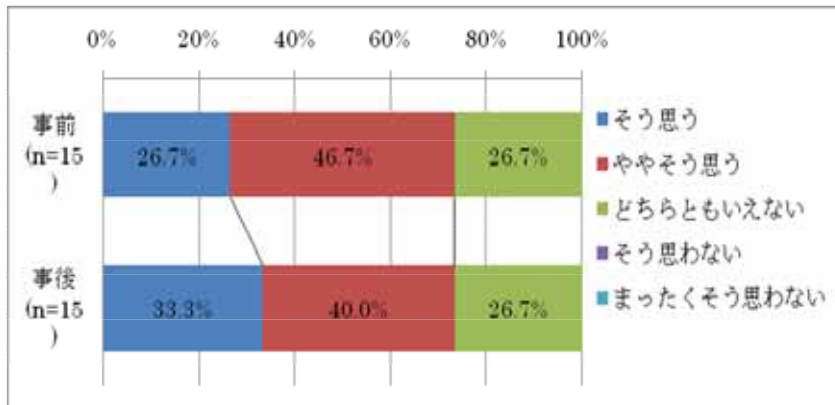
三遠南信地域内のバイヤーの商品評価が、他地域へ売り出す上で重要だと思うかどうかについては、「重要」と答えた割合が事前では53.3%、事後では66.7%と増加しており、地元三遠南信での評価の意味を強く感じた事業者が多い。

また、三遠南信地域の商品評価会を静岡県浜松市で開催することが自社の商品を紹介する上で効果的であると思うかどうかについては、「そう思う」が26.7%とやや低く、「ややそう思う」が46.7%であったが、事後では「ややそう思う」が減る一方「そう思う」が増えており、これまで首都圏や遠州以外の静岡県での参加が多い事業者にとって、浜松市での開催にも意味があると捉えられていることがわかる結果となっている。

Q 8 . 三遠南信地域内のバイヤーの商品評価が、他地域へ売り出す上で重要だと思う。



Q 9 . 三遠南信地域の商品評価会を静岡県浜松市で開催することは自社の商品を紹介する上で効果的であると思う。

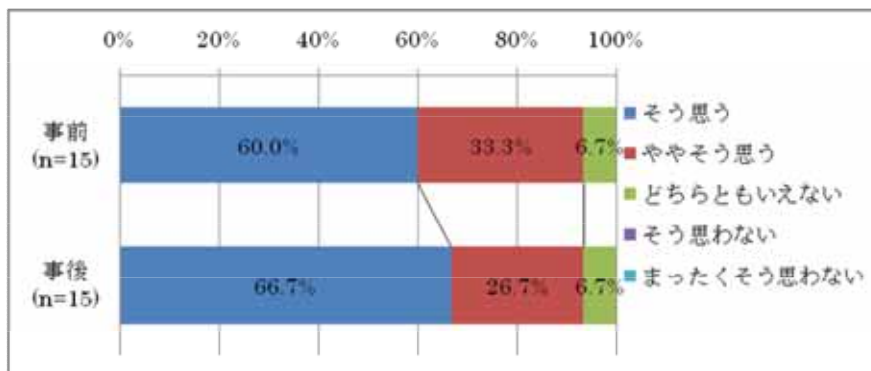


< 商品評価会の会場と開催時期 >

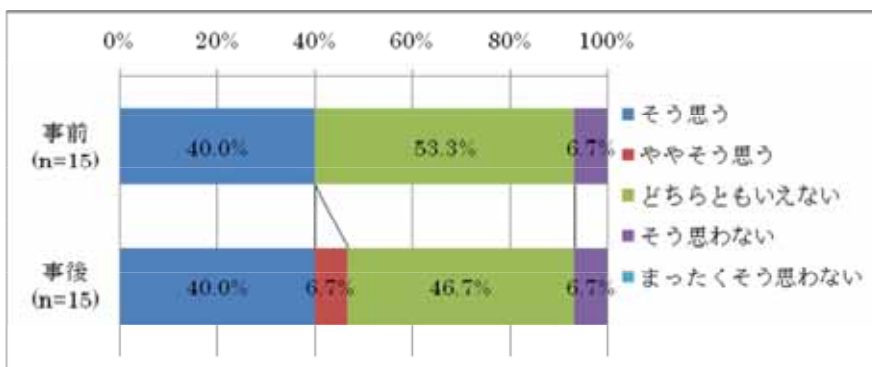
ホテルでの開催については、事前にも60%が「適切だと思う」と評価しており、事後にはさらに評価が高くなっている。

開催時期が3月であることが適切であるかどうかについて、「適切だと思う」との回答はやや低く40%にとどまっており、「どちらともいえない」との回答が半数近くを占めている。事前と事後での変化はあまり大きくはない。季節的には彼岸が近く繁忙期にあたる事業者も多く、また一次産品については端境期であるなど、この時期の開催については課題が多い。

Q 10 . 商品評価会の会場をホテルで開催することは適切だと思う。



Q 11 . 今回の商品評価会（年1回開催の場合）の開催月として3月は、適切だと思う。

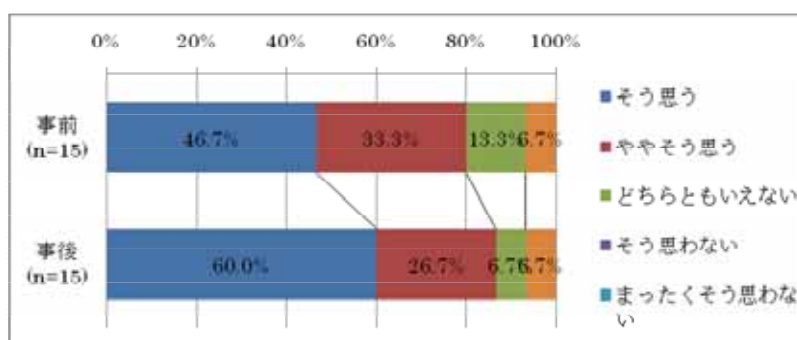


<地域のストーリー性の重要度と商品評価会への参加意向>

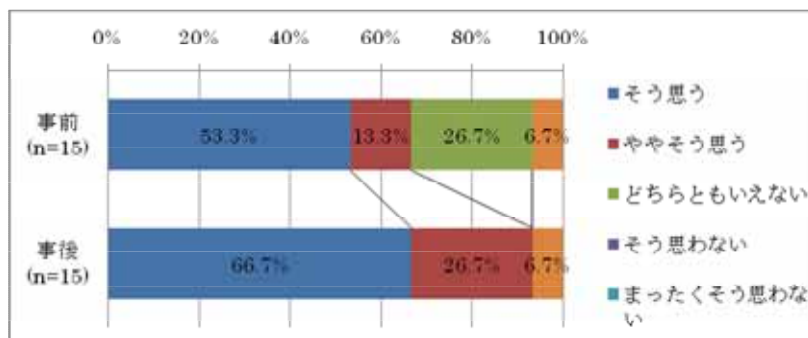
バイヤーに紹介する上での地域のストーリー性の重要度について、「重要と思う」との回答は事前では46.7%、事後では60%になり、今回の商品評価会に参加して、ストーリー性の重要度に気付いた事業者が多かったことを示している。

商品評価会のような場への参加について、「積極的に参加したい」と答えた割合は、事前が53.3%、事後が66.7%と増えており、今回の評価会が次の参加への意欲に結びついたものと考えられる。

Q12. バイヤーに自社の商品を紹介する際には、地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）が重要だと思う。



Q13. 商品評価会のような場には、積極的に参加したいと思う。



2) 評価会参加事業者(バイヤー)アンケート

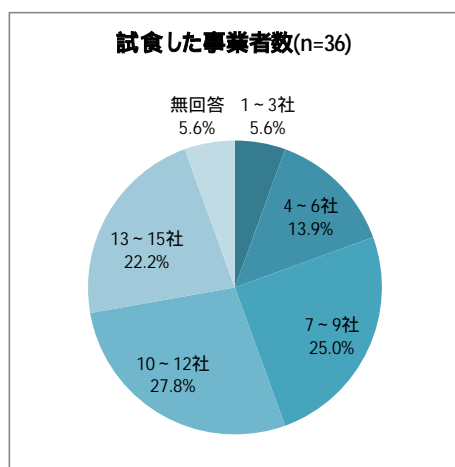
< 試食した商品数と商談した事業者数 >

商品評価会の参加事業者が試食をした商品数は、「10～12社」(27.8%)、「7～9社」(25.0%)、「13～15社」(22.2%)の順に多い。参加事業者の多くは、商品を求めて精力的に試食をしている。

商談については約53%の事業者が「商談した」と答え、商談相手の出展事業者の数は「2社」(32.6%)、「1社」(26.3%)、「3社」(21.1%)の順に多い。

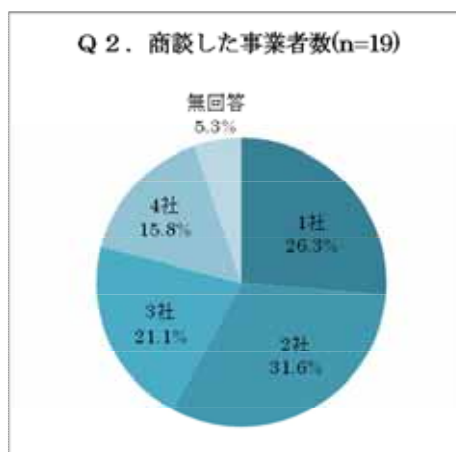
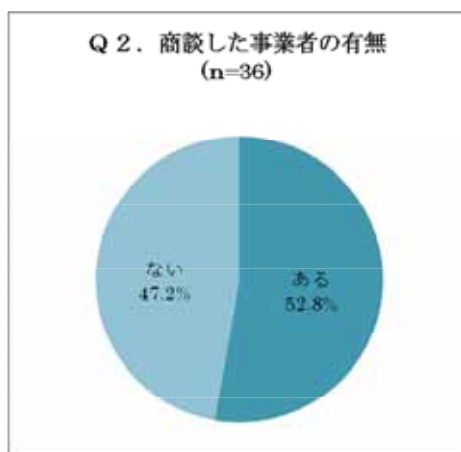
本日の商品評価会内容について

Q1. 本日の商品評価会では何社の出品事業者のご試食をされましたか。



Q2. 本日、具体的な商談をされた出品事業者はございますか。

・あると回答された方(何社と商談されましたか)



< 商談した分野と取引の意向 >

商談の内容については「商品売買」が約68%で最も多く、次いで、「プライベートブランドへの対応」(10.5%)。

実際に取引を考えている事業者については約90%が「ある」と答えている。取引を開始しよう

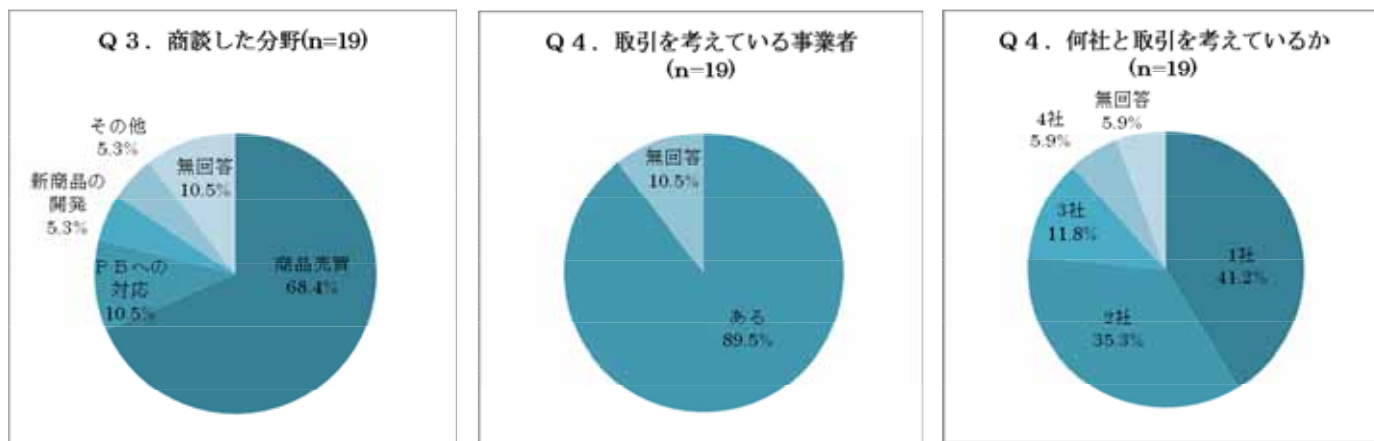
と考えている出展事業者の数は「1社」(41.2%)、「2社」(35.3%)が多い。

[Q2で1.あるとご回答いただきましたバイヤー様にお伺いいたします。]

Q3.どの分野で商談を行われましたか。(当てはまるもの全てに をつけてください。)

Q4.具体的取引を考えている出品事業者はございますか。

・あると回答された方(何社と商談されましたか)

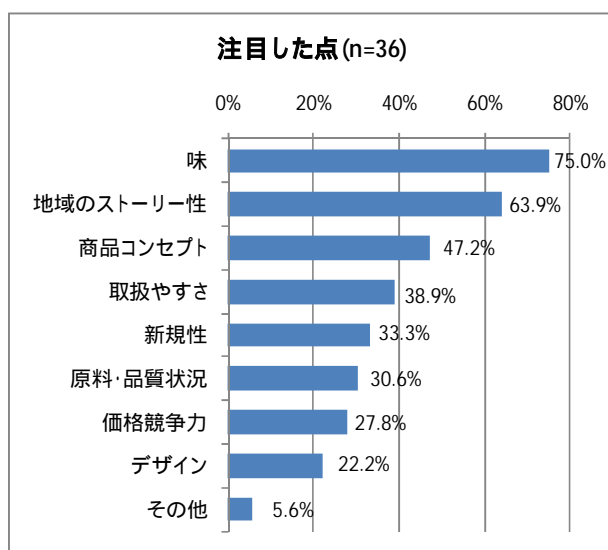


<商品評価の注目点>

出展事業者に対する評価基準は、「味」(75.0%)、「地域のストーリー性」(63.9%)などが上位にある。「味」が最重要視されるのは当然として、2番目に「地域のストーリー性」が重要視されていることは注目すべき点である。三遠南信の地域風土や文化に根ざした商品が、市場に受け入れられるというバイヤーの判断が表れている。特に、多くの来訪者を受け入れる宿泊施設においては、地域性を活かした料理の提供が望まれているため、ストーリー性が求められることになる。

Q5.出品事業者の商品を評価するにあたり、特に注目した点はどこですか。

(当てはまるもの全てに をつけてください。)



その他の回答	回答数
高級感、独自性	1
取引し易さ、地元	1

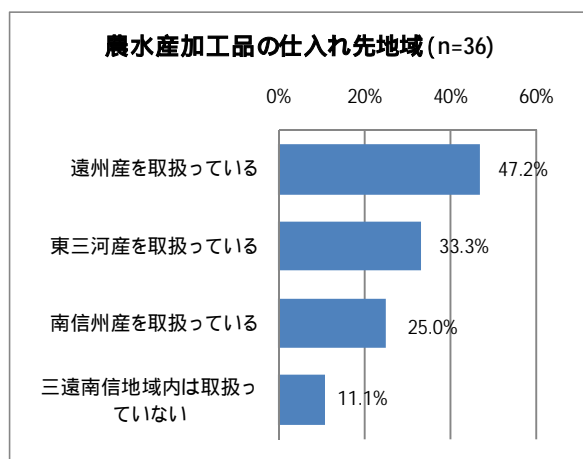
<三遠南信地域の農水産品・加工品の取り扱い意向>

農水産加工品の仕入れ先地域では、遠州地域のバイヤーが多かったこともあり、遠州、東三河、南信州の順に多くなっている。

今後の三遠南信地域の一次産品や加工品の取り扱いについては、約22%が「積極的に取り扱っていききたい」と答え、約53%が「条件さえ合えば取引していききたい」と回答した。

三遠南信地域内の産品を取り扱う魅力については、「地産地消は会社のイメージに寄与する」が約60%で最も多く、次いで「地域のストーリー性が高い」が続いている。「安全・安心」よりもストーリー性が上位にあり、昨今の市場ニーズの変化をうかがわせる結果となっている。

Q6. 貴社では、三遠南信地域内から農水産品・加工品の仕入（取扱）をされていますか。

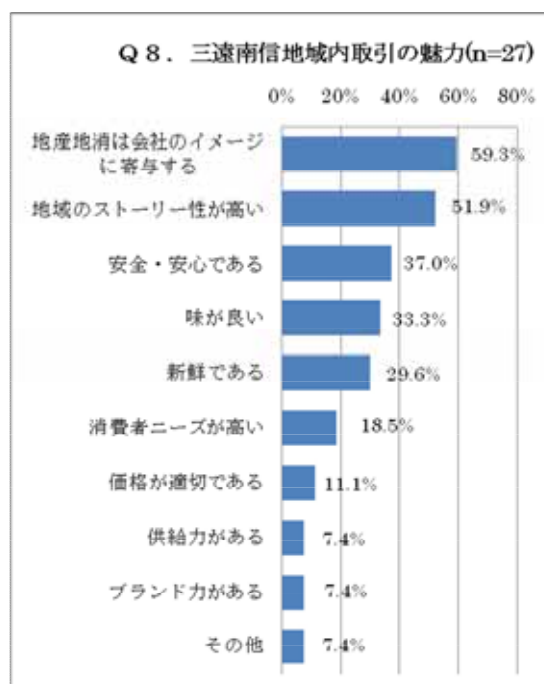
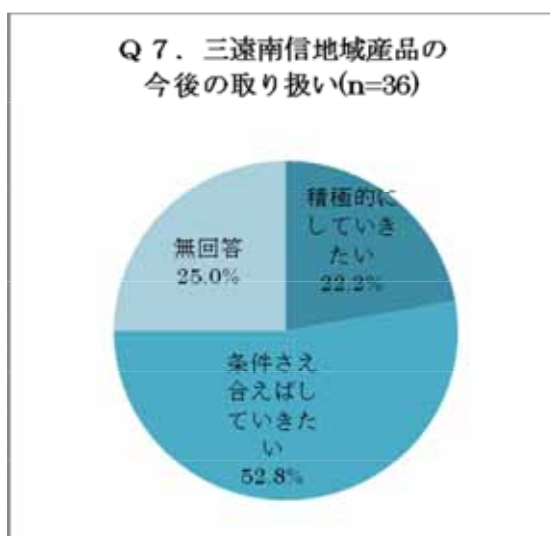


三遠南信地域内を取扱っていない理由	回答数
蒲都市だから	1
知らなかったら	1
魅力ある商品がない	1

Q7. 今後、三遠南信地域の農水産品・加工品の仕入（取扱）を行っていききたいと考えていらっしゃいますか。

〔2において1.2.をご回答された方にお伺いいたします。〕

Q8. .三遠南信地域内から農水産品・加工品の仕入（取扱）を行う魅力はなんですか。



<少量分散型商品の取り扱い>

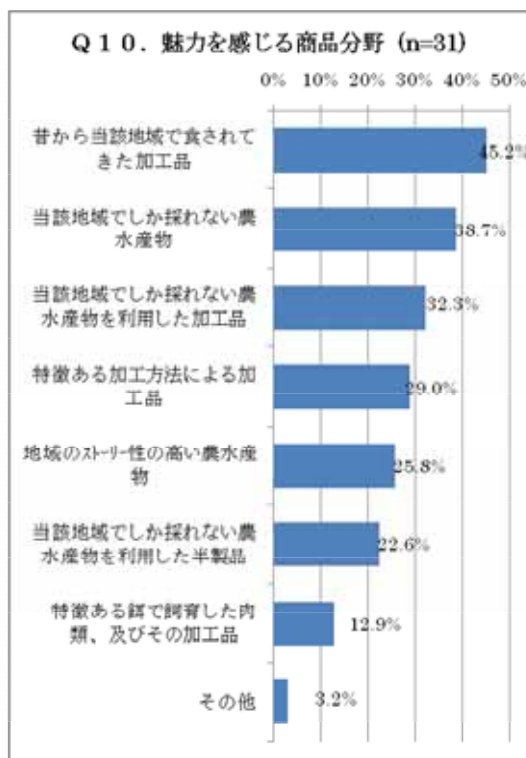
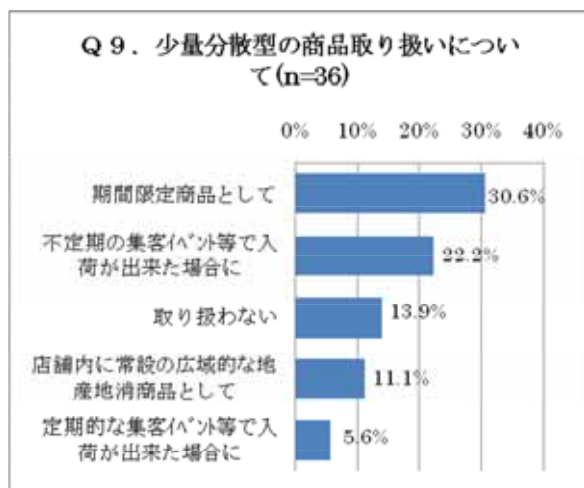
少量分散型の商品についての取り扱いに関しては、「期間限定商品として扱う」が約31%で最も多く、次いで「不定期に集客イベントなどで入荷できた場合」が上位にあり、一時的な取り扱いを受け入れる回答が多い。商品供給の安定を求め、少量分散型のものは「扱わない」との回答も約14%（36社中5社）ある。

少量分散型商品の中でも魅力を感じる商品分野では、「昔から当該地域で食されてきた加工品」（45.2%）が最も多く、次いで「当該地区でしか取れない農水産物」「当該地区でしか取れない農水産物の加工品」などが続いている。

Q9. 三遠南信地域の農水産品・加工品には、少量ながら特徴のある少量分散型の農水産品・加工品が多数あります。貴社で、これらの商品を取り扱う場合の考え方についてお答えください。

Q10.（Q9で1~4にご回答いただきましたバイヤー様にお伺いいたします。）

少量分散型の農水産品・加工品の中で、魅力を感じる商品分野についてお答えください。



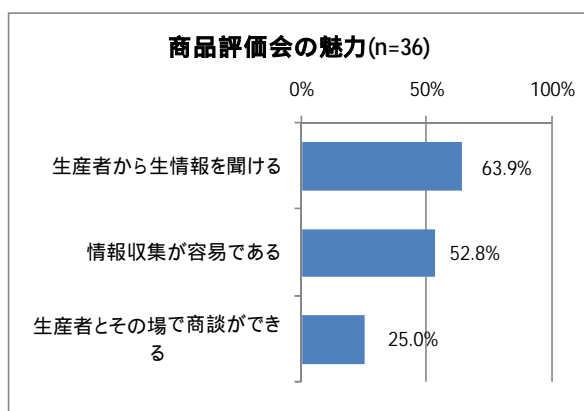
<商品評価会について>

商品評価会の魅力についての回答では、「生産者から生の情報を聞ける」が約64%で最も多く、次いで「情報収集が容易」「生産者とその場で商談ができる」の順に多い。生産者の情報に直接触れることと、商談のスピードが魅力ととらえられている。

今回のような商品評価会が三遠南信地域の「県境を越えた地産地消」を促す上での効果について回答は、「効果がある」(38.9%)、「やや効果がある」(41.7%)で、8割の参加事業者が効果を認めている。

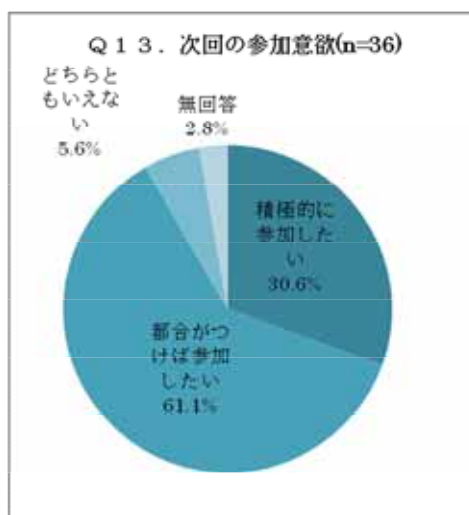
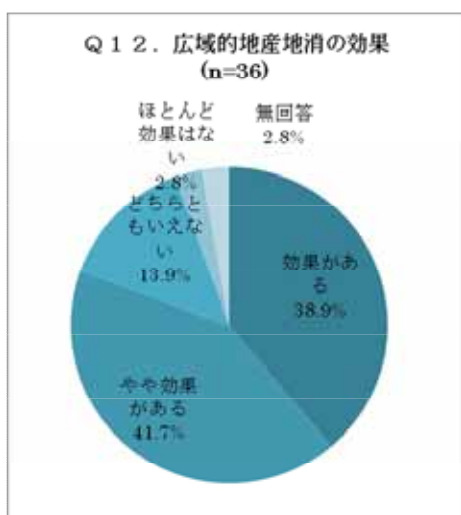
次の機会の参加意向についても、「積極的に参加したい」(31.6%)、「都合がつけば参加したい」(61.1%)で、このような機会を望む声が多い。

Q11. 三遠南信地域の商品が出品される商品評価会は、貴社にとってどのような部分で魅力的ですか。(当てはまるもの全てに をつけてください。)



Q12. 本日のような商品評価会は、三遠南信地域の「県境を越えた広域的な地産地消」を促す上で効果的だと思いますか。

Q13. 今後、三遠南信地域内の農水産物・加工品を紹介するイベントが開催されたら、ご参加いただけますか。



その他自由回答

ご意見（自由回答）
イベント可・不可など、取引可能な条件等明確にもらえるとうありがたい。
具体的な価格表示があるとわかりやすい。
今後も情報収集や共有のため、こういったイベントの開催を期待しています。
三遠南信地域のそれぞれの地域の商品を組合せた商品があればよいのでは。
三河地区の参入も必要。
出展の規模をもう少し広げて実施していただきたい。
事業者の数をもっと増やしていただき、三遠南信地域での横のつながりにより、新しい商品開発を積極的に行っていただきたいと思います。今回の出展者の中でも、ただブースを出しているだけ等になっているところもあると思いますが、このようなチャンスを積極的に活かして、新しい商品などで地域活性を行ってほしいです。
スーパーマーケットで取扱のできる商品が少なかった。むしろ、出展者が販路を限定しているような印象があったのが少々残念。
加工商品は現地の材料だけを使用したものであるのか。安全食品であれば品質書を付けるべき。
各ブースにゴミ袋が欲しい、割り箸はもったいない。三遠南信よりも静岡県というくくりの方がまだじっくりくる。信州だったら、もっとフルーツ関連商品を見たい
生産者と情報交換する事は商品の知識を高める上で重要であったが、営業の話術に能力が必要。もっと積極的に自信をもってセールストークをしっかりと行っていただければ、足も止まる
次回も楽しみにしています。

（ 7 ）商品評価会の総括と課題

今回の商品評価会は、参加した出展者と事業者双方から一定の評価を得た。

出展者からは、商品評価会の効果、開催場所などについて、事前の印象よりも参加した後の評価が高く、満足のいく結果が得られたことをうかがわせている。

また、バイヤー側からも今回の評価会の効果は高く評価されており、出展者との間での商談も多くなされ、次回の同様な機会への参加意欲も強くみられた。

また、出展者とバイヤー双方に共通してみられるのは、「地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）」の重要性についての認識である。三遠南信のストーリーを背景にした商品戦略が重要であると言える。流通小売チャンネルにおいては、「三遠南信地域」という認識は今のところない。したがって今後は三遠南信ブランドの構築を視野にいれた、商品開発の検討も必要となってくる。

この地域でバイヤーが求める商品は、強い地域性を持った商品であり、広範囲なエリアでの流通がない限定地域で流通する商品である。

4 - 2 . 社会実験

(1) 実施概要

- 1) 実施日 平成22年3月20日(土)・21日(日) 9:00~19:00
- 2) 実施場所 ジャスコ豊橋南店(愛知県豊橋市野依町字落合1-12)
- 3) タイトル 「三遠南信『塩の道』物産展 ええじゃないか市」
- 4) 商品提供事業者 42社 99品目

そのうち未利用資源の公募結果の中から、社会実験出品に結びついたものが4品目ある。

- ・大須賀町商工会 :よこすかしろ よこすかラム
- ・三河猪家:猪肉
- ・伊藤海苔店:のり仲間(味のり)

5) 体験コーナー参加事業者 3社

	体験メニュー	体験指導
東三河	豊橋筆づくり	豊橋筆伝統工芸士会
遠州	森の武家凧づくり	北川 鼎氏
南信州	飯田水引づくり	(有)関島水引

(2) 商品及び商品出品事業者選定基準

- 1) 地域資源データから抽出した181の加工品や郷土料理などに、三遠南信地域ブランド研究会専門委員の推薦や地域推薦の商品を加えた212品目の中から、下記の基準により選出した。

最近販売を開始した商品

広く流通していない商品(小地域で循環している商品)

地域内の希少な素材、及びそれらを使用した商品

商品にストーリー性(こだわり・開発背景等)を持っているもの

素材はメジャーなものだが、加工品としては広くは流通していない商品

保存性の高い商品であること(一次産品は原則として対象外とした)

2) 出品に関する条件

原則として販売価格の70%で買い取りを了承していただいた事業者

社会実験当日に商品の販売が可能なこと(一定量の供給ができること)

以上を基準として出品事業者を選定し、出品事業者の意思を確認した上で決定した。



< 出品商品候補リスト >

出品商品は、原則的に一次産品を対象外とし、保存性の高い商品を選んだ。

基準点が3点以上の商品について出品を依頼し、了承が得られた事業者の商品を出品した。

	前提条件			社会実験に選ぶ基準							出品事業者が参加した条件に了承
	食品であること	アルコールが含まれないこと	会場での調理をしないこと	地元の人への推薦	最近販売を開始した商品	広く流れている(小循環で回っている)	流通している(地域・用途・素材・希少性)	素材が流通している	メーダ工場で加工して流通している	商品に「背」を持っていない	
条件に該当する商品数	206	185	210	78	8	189	60	58	99		99
蒲郡みかんわいん										1	
三河の綿スフ織物										1	
三河木綿										1	
三河のロープ・網										0	
奥三河 鳳来茶										1	
奥三河 鳳来特産 梅づけ・梅ジャム、梅みそ										1	
奥三河 鳳来特産 梅うどん										4	
耳かき一刀彫り										1	
とまテル(リキュール)										2	
めろんハート(リキュール)										2	
あさりせんべい										0	
ちりめんせんべい										1	
にんじん芋ようかん										1	
五平餅(設楽町)										1	
どうもろこし										1	
トマトジュース										1	
東栄チキン										1	
渥美あさりの押し寿司										1	
渥美たくあん										1	
ブルーベリージャム										1	
栃もち(豊根町)										1	
ブルーベリー酒										1	
トマトケチャップ										1	
遠州灘シラス										1	
混ぜ海苔										1	
三方原男爵いもポテトチップス										1	
三方原コロック										1	
宮口小梅										1	
鮎のしぶうるか(菓子)										1	
鮎の子うるか(菓子)										1	
天竜杉のはし										1	
地酒あきはみち										1	
出世城(酒)										1	
日本酒三種類 山・田・錦										1	
花の舞 限定純米大吟醸										1	
源馬の塩辛										1	
浜名湖産うなぎ限定 勝美のうなぎ焼きおにぎり										1	
しそ巻き										1	
入妻の佃煮										1	
みかん蜂蜜										1	
浜納豆										1	
茶そば										1	
うなぎパイ										0	
遠州灘天然とらふぐクッキー										0	
治一郎のパウムクーヘン										0	
小豆餅										4	
手焼出世「大風干」										0	
遠州風お好み焼きソース										0	
はままつ地ビール工房マインシュロス(地ビール)										0	
いわた茶										1	
ごろ柿										1	
うなぎぼく飯										1	
しらす干し										0	
宿場町のお菓子										1	
ヨコスカラム～甘蔗の酒～										1	
落花生										1	
芋切干										1	
地酒(開運)										1	
お茶										0	
しろした菓子										1	
海と風(焼酎)										1	
クラウンメロンケーキ										1	
芋焼酎「幸浦」										1	
まるごと豆富										4	
どんどこ米粉										4	
あさば一万石(酒)										1	
森の茶										0	
治郎柿ワイン										1	

	前提条件			社会実験に選ぶ基準					基準点	出品事業者が参加条件に了承	
	食品であること	アルコールが含まれないこと	会場での調理ともの	地元の人への推薦	最近販売を開始した商品	広い商圏を循環している(小循環品)	流通地域が広い(小循環品)	通な品域し商地稀材料使用の内な及らし			素材の加しにくい(小循環品)
紅茶(うまいんだに)										1	
山肉(シカ、イノシシ、クマ)										1	
信州大そば										1	
芋焼酎										1	
高野豆腐										0	
漬物(源助かぶ菜・竜峡小梅・野沢菜)										0	
喜久水(酒)										1	
凍豆腐										0	
納豆										0	
ねぎだれ										4	
市田ヨーグルト										1	
発芽玄米パン										1	
コーンスープ										1	
ネバ杉										1	
みるく工房 遊牧館(ヨーグルトなど)										0	
干し柿										0	
中井侍銘茶										0	
ゆず果汁										1	
ゆずチョコレート										1	
やすおかプリン										1	
飲む酢(りんご)										3	
飲む酢(柿)										3	
こんにゃく										0	
新九郎(焼酎)										1	
ごまをつかったお菓子・パン(駒ヶ根市)										1	
アロエ不夜城 手延べ種										3	
アロエ不夜城 ティーパック										3	
アロエワイン 不夜城										3	
子メロンの漬物(みりん粕漬)										3	
生の子メロン										3	
子メロン入きんざんじ										3	
三ヶ日みかんごはん稲荷寿司バージョン										4	
三ヶ日牛ごころコロック										4	
三ヶ日みかんシャーベット										3	
がんこうまい いら辛味噌										3	
かぼちゃまんじゅう										3	
とろけるみそまん										3	
あおしまくん(三ヶ日みかん瓶詰め)										3	
青島みかんゼリー										3	
青島みかんジュース(280g缶)										3	
みかん果汁入り焼肉のたれ										3	
えびすがお(菓子)										6	
すっぱんサブレ(菓子)										5	
はまなこフリアン浜名湖からのおくりもの(菓子)										6	
みそまん(大和屋)										4	
みそまん(近江屋製菓)										4	
浜名湖青のりどら焼										5	
浜名湖青のり通行手形(菓子)										5	
浜名のりっ湖(菓子)										5	
猪ウインナー										4	
猪ジャーキー										4	
猪ハム										4	
さしみこんにゃくスライス2色										4	
厚切り板こんにゃく										4	
きんぴらこんにゃく										4	
金山寺みそ(大)										4	
金山寺みそ(小)										4	
ミニ五平餅(大)										4	
ミニ五平餅(小)										4	
天狗米(ミネアサヒ)										4	
鳳来生うどん										4	
べらべら餅										4	
名古屋コーチン自然卵(6個)										4	
名古屋コーチン自然卵(10個)										4	
名古屋コーチン手作りプリン										4	
梅そーめん										4	
生梅あめ										4	
乾燥トマト(大)										4	
乾燥トマト(小)										4	
やっとかめ(お茶)										3	
和紅茶 ほんのりちゃ										3	
ふーろん茶										3	

	前提条件			社会実験に選ぶ基準						基準点	出品事業参加者が条件に了承	
	食品であること	アルコールが含まれないこと	会場での調理を必要としないこと	地元の人への推薦	最近販売を開始した商品	売れやすい(小循環商品)	流通地域が広い(小循環商品)	通な品域(地産品)	地域希少品(地産品)			の素びをた内な及らし
紫黒米(うるち米 おくのむらさき)											3	
紫黒米(もち米 みねのむらさき)											3	
虹ます甘露煮											3	
あゆ甘露煮											3	
あまご甘露煮											3	
とろろの夢											3	
焼のり キズの言い分											4	
味付のり のり仲間											4	
つまみ海苔セット											4	
トマトケチャップ マイルド											3	
トマトケチャップ スパイシー											3	
トマトジュース(飲むとまと)											3	
とまとせんべい											3	
ゆべし 柚っ子											3	
天龍村の味みそ(柚子)											3	
天龍村の味みそ(くるみ)											3	
天龍村の味みそ(えごま)											3	
天龍村の味みそ(落のとう)											3	
天龍村の味みそ(山椒)											3	
しめじごはんの素											3	
しめじ甘露煮											3	
しめじピリ辛											3	
馬肉カレー											4	
信州牛肉みそ											4	
馬肉みそ											4	
天日干し竜峡小梅											5	
うめみそドレッシング											4	
ごまみそドレッシング											4	
キクイモ漬(たまり)											3	
キクイモ漬(しそ)											3	
信州みそ(二年)											4	
信州糴みそ											4	
ししなべ											3	
伊那谷の屋台獅子(菓子)											3	
天竜若鮎(菓子)											3	
五平餅(飯田)											3	
駒ヶ岳山麓産 黒ごま											3	
駒ヶ根名物ソースかつ丼 旨味ソース											3	
ごぼとん丼											3	
紅玉ジャム											3	
ラ・フランスジャム											3	
よこすかしろ											4	
えごまドレッシング											4	
菊芋めん											5	
菊芋粕漬											4	
浜名湖のりつくだ煮 プレーン											3	
浜名湖のりつくだ煮 舞阪しらす入り											3	
浜名湖のりつくだ煮 北遠しいたけ入り											3	
浜名湖のりピン											2	
香り巻											2	
遠州風お好み焼ソース											2	
勝美のうなぎ焼きおにぎり											2	
人妻の佃煮											2	
キーマカレー											2	
鹽田特産「アローマメロン」											2	
梅えーら(梅酒)											2	
しらすサブレ											2	
お茶カレー											2	
いもの花(いも切干し)											3	
緑茶入りクリームどら焼き											2	
板もち											2	
手折り銘菓そば											2	
うなぎまがし											2	
いかの塩辛											2	
青じそ寄せ豆腐											3	
しそ丸ごと餃子											3	
コンティキの青じそベーコン											3	
わおんのお米しそチーズ											3	
青じそうどん											3	
それぞれうめしそ豆(豆ちくわ)											3	
漬物各種(桜洲加工組合)											3	
漬物各種(下田さんさ漬物クラブ)											3	

(3) 社会実験の周知ポスター・チラシ

社会実験を広く周知するため、ポスターおよびチラシを作成した。

チラシ : 8,000枚 設置場所: 市町村窓口、商工会・商工会議所窓口ほか
 ポスター : 400枚 掲示場所: 市町村窓口、商工会・商工会議所窓口ほか



チラシ（表面）



チラシ（裏面）

(4) 社会実験実施結果概要

1) 特産品の試食・販売

来場者総数は4,103人を数え、うち10.4%にあたる426人が商品を購入した。

ジャスコ豊橋南店は、土曜日・日曜日には1日20,000人ほどの来店があるが、その1割を超える4,100人が来場し、多くの方の目に触れたことから、「圏域内への周知と情報共有を図る」という今回の社会実験の目的の一つは達成できた。

来場者の反応の良い商品と、そうでない商品がみられるが、その差異を分析すると、以下のようなことがいえる。

来場者の反応の良い商品の特徴

- ・中身が見えるパッケージのもの（漬物、佃煮など）
- ・すぐに食べられるもの（菓子類）
- ・ストーリー性によるもの（POPで商品開発の経緯などを伝えた商品）

逆に、来場者の反応があまり良くなかった商品に共通する特徴として、以下の諸点が挙げられる。

- ・中身が見えない商品
- ・贈答品のようにパッケージに入り、親近感が沸きにくい環境にあること
- ・菊芋は、昨年来の健康ブームを反映して人気商品と捉えていたが、菊芋自体の知名度が未だ低いため、健康に良いという理由だけでは好反応は得られなかった。

社会実験の実績（来場者、購入者、売上金額、アンケート回収）

	来場者数	購入者数	売上金額	アンケート回収数
3月20日(土)	2,152人	175人	199,052円	84
3月21日(日)	1,951人	251人	312,626円	144
計	4,103人	426人	511,678円	228

アンケートの対象者は購入者（426人）、アンケート回収率は53.5%

出品商品と仕入・販売個数

出品商品	最終仕入数	販売個数	出品商品	最終仕入数	販売個数
アロエ不夜城 手延べ麺	50	46	あゆ甘露煮	20	9
アロエ不夜城 ティーパック	20	6	あまご甘露煮	20	11
子メロン漬(みりん粕漬)	20	20	とろろの夢	20	19
生の子メロン	20	20	焼のり キズの言い分	20	18
きんざんじ	20	13	味付のり のり仲間	120	30
三ヶ日みかんごはん稲荷寿司ver.	40	36	つまみ海苔セット	120	28
三ヶ日牛ごろごろコロッケ	40	37	トマトケチャップマイルド	10	7
まるごと豆腐	20	20	トマトケチャップスパイシー	10	8
がんこうまい にら辛味噌	20	8	トマトジュース(飲むとまと)	20	20
小豆餅	20	13	とまとせんべい	25	21
かぼちゃまんじゅう	20	14	ゆべし 柚っ子	20	16
とろけるみそまん	20	14	天龍村の味みそ(柚子)	7	7
あおしまくん	20	17	天龍村の味みそ(くるみ)	6	6
青島みかんゼリー	120	108	天龍村の味みそ(えごま)	3	3
青島みかんジュース(280g缶)	248	244	天龍村の味みそ(落のとう)	5	5
みかん果汁入り焼肉のたれ	10	9	天龍村の味みそ(山椒)	4	4
えびすがお	30	4	しめじごはんの素	20	19
ずっぱんサブレ	60	37	しめじ甘露煮	20	11
はまなこフリアン 浜名湖からのおくりもの	30	14	しめじピリ辛	20	18
みそまん(大和屋)	230	194	馬肉カレー	20	17
浜名湖青のりどら焼	30	15	信州牛肉みそ	10	10
浜名湖青のり通行手形	35	17	馬肉みそ	10	9
浜名のりっ湖	30	12	天日干し竜峡小梅	12	8
イノシシウインナー	5	5	ねぎだれ	10	10
イノシシジャーキー	5	5	うめみそドレッシング	10	10
イノシシハム	5	5	ごまみそドレッシング	10	10
さしみこんにゃくスライス2色	20	15	キクイモ漬(たまり)	20	8
厚切り板こんにゃく	20	14	キクイモ漬(しそ)	20	11
きんぴらこんにゃく	20	4	信州みそ(二年)	10	10
金山寺みそ(小)	20	10	信州糴みそ	10	10
金山寺みそ(大)	20	16	ししなべ	19	19
大吉五平餅(小)	20	7	飲む酢(りんご)	20	16
大吉五平餅(大)	20	11	飲む酢(かき)	20	15
天狗米(ミネアサヒ)	10	10	伊那谷の屋台獅子	60	54
鳳来生うどん	15	15	天竜若鮎	100	74
べらべら餅	15	15	五平餅	20	20
名古屋コーチン自然卵(6個)	15	15	駒ヶ岳山麓産 黒ごま	10	10
名古屋コーチン自然卵(10個)	15	15	駒ヶ根名物ソースかつ丼 旨味ソース	10	10
名古屋コーチン手作りプリン	40	40	ごぼとん丼	10	5
梅うどん	20	7	紅玉ジャム	10	10
梅そーめん	20	10	ラ・フランスジャム	10	10
生梅あめ	20	20	よこすかしる	20	3
乾燥トマト(小)	30	30	えごまドレッシング	12	7
乾燥トマト(大)	30	28	菊芋めん	10	3
やっとかめ	20	4	菊芋粕漬	20	6
和紅茶 ほんのりちゃ	20	6	浜名湖のりつくだ煮 プレーン	10	8
ふーろん茶	20	8	浜名湖のりつくだ煮 舞阪しらす入り	10	8
紫黒米(うるち米 おくのむらさき)	10	10	浜名湖のりつくだ煮 北遠しいたけ入り	10	8
紫黒米(もち米 みねのむらさき)	10	10	みそまん(近江屋製菓)	250	215
虹ます甘露煮	20	7			

2) 地域情報コーナー

社会実験の物産展会場の一部に、「地域情報コーナー」を設置した。物産展コーナーに立ち寄る前に、地域情報コーナーに立ち止まって地域情報のパンフレット等を手にする来場者も多くみられ、三遠南信の地域情報への関心度の高さがうかがえた。



3) 体験コーナー

今回の事業の中で実施したweb調査で、認知度や購入率の低かった「伝統工芸」について、それぞれの地域から一つずつ選び、体験コーナーとして実施した。

2日間における体験参加者とアンケート回答者は以下のとおりである。

体験メニュー	受講者数	アンケート回収数
水引づくり	5人	4
豊橋筆づくり	12人	9
武家凧づくり	11人	9
計	28人	22



4) 「音声ガイド機器」体験コーナー

今回の社会実験に出品する生産者や開発事業者の生の声が、消費意欲にどのような影響を及ぼすかについて実験を行った。来場者に対して音声ガイド機器の説明し、実際に音声ガイド機器を使い、生産者の苦労話や、地域資源を支える地元の話の話を聞かせ、111サンプルのアンケートを回収した。音声によるガイドを聞く前に比べて、聞いた後の方が特産品に対する購入意欲が増大するという結果が明らかになった。



三遠南信「こだわりの味と技」

99種の商品並び伝統工芸体験も

ええか市
ええか市
ええか市
ええか市

愛知・静岡・長野 国交省から委託されて
地域の発展を目指す三遠南信地域連携ビジョ
ン推進会議(略称SE
NA、会長・鈴木康友
浜松市長)は20日、シ
ヤスコ豊橋南店で、地
域特産物の実演販売イ
ベント「三遠南信ええ
じゃないか市」を始め
た。21日も開かれ、地
域の珍しい食材や隠れ
たヒット商品、伝統工
芸などPRする。
SENAが今年度、
国交省から委託され
て取り組む「県境を越え
た広域的な地域産物消
形成プロジェクト」の
一環で、販路拡大に
関する社会実験という
位置付け。昨年度は経
産省の委託により、浜
松と東京でも同市を開
いており、商品価値や
消費者ニーズなどを調
べてきた。
3回目となるこの日
の市では、いのししウ
インナーソーセージ、
乾燥トマト、紫黒米(東
三河)▽手延べアロエ
めん、三ヶ日みかんご
はん稲荷ずし、子メロ
ン漬(遠州)▽リン
ゴの里信州牛肉みそ、
しめじごはんの素、馬
肉カレー(南信州)な
ど99種の商品が並ん
だ。
このうち子メロン漬
けは、摘果されたマス
クメロンの小さな実を
有効活用したもので、
サラタにも使ったりで
きる。三ヶ日みかんご
はん稲荷ずしは、みか
ん汁を使った香りのよ
い酢飯からつくり、独
特のヘルシーな香りが
人気。
朝から多くの買い物
客らが訪れ、すすめら
れた試食皿に次々手を
伸ばし、財布のひもを
ゆるませる姿が見られ
た。また観光スポット
など紹介するパンフレ
ットもたくさん並び、用
意された封筒に、いっ
ぱい



詰め込んで持ち帰るこ
とができる。地域の伝
統工芸を知ろうと、豊
橋筆づくり(東三河)、
森の武家たこづくり
(遠州)、飯田水引づ
くり(南信州)が体験
できるコーナーも設け
られている。
21日は午前9時から
午後7時まで開催。S
ENAの内藤伸二郎事

地域を代表する
「こだわり商品」
が並んだ、ええじ
ゃないか市―豊橋
市野依町のジャス
コ豊橋南店で
務局長は「もっと多く
の人たちに、三遠南信
について知ってもらい
たい」と話す。来年の
ええじゃないか市は、
南信地域で開く予定だ
という。(藤田彰彦)

三遠南信特産品
98品すらり販売
豊橋で物産展
三遠南信地域の特産
品を集めた「三遠南信
「塩の道」物産展―ええ
じゃないか市」が二
十日、二日間の日程で
豊橋市野依町のジャス
コ豊橋南店で始まっ
た。
同地域の広域的な地
産地消を目指した社会

実験の位置付けで、関
係市町村などをつくる
三遠南信地域連携ビジ
ョン推進会議(SENA)
の主催。九十八品
目の特産品が並んだ。
会場には南信州の馬
肉みそなど特色ある産
品がすらり。買い物客
が足を止め興味深そう
に手を伸ばしていた。
同地域の伝統工芸に触
れる体験コーナーもあ
り、にぎわっていた。

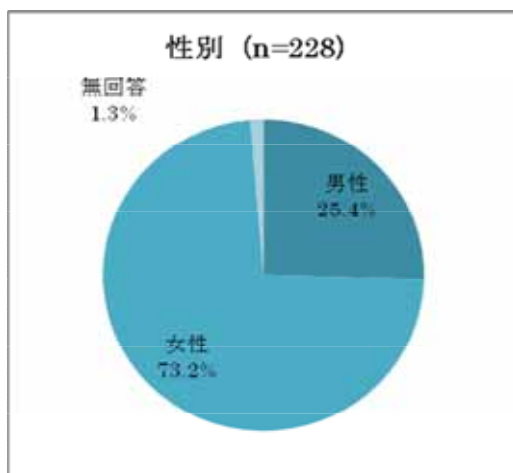
中日新聞(3月21日朝刊)

東愛知新聞(3月21日朝刊)

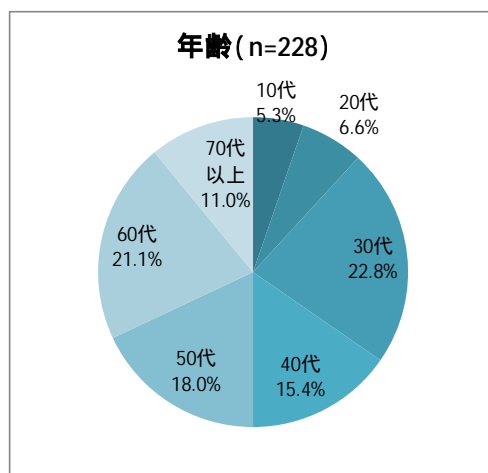
(6) 購入者アンケート調査結果

1) 回答者の属性

【性別】



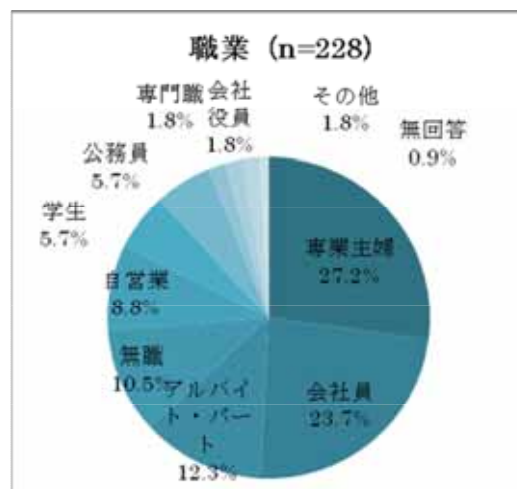
【年齢】



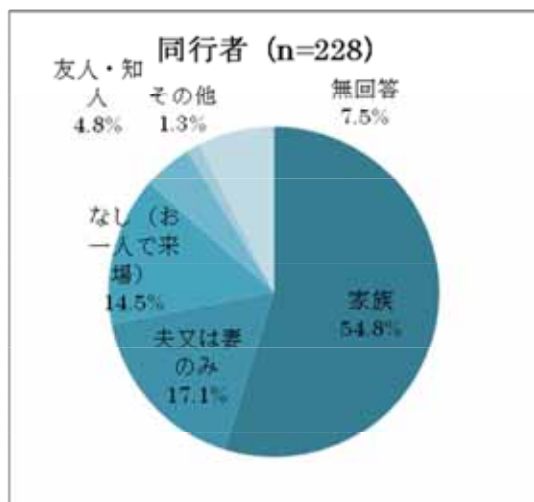
【居住地】

居住地	回答数	回答率
豊橋市	176	77.2%
田原市	17	7.5%
豊川市	10	4.4%
湖西市	9	3.9%
浜松市	6	2.6%
新城市	4	1.8%
掛川市	1	0.4%
新居町	1	0.4%
磐田市	1	0.4%
蒲郡市	1	0.4%
上記以外	2	0.9%
総計	228	100.0%

【職業】



【同行者】

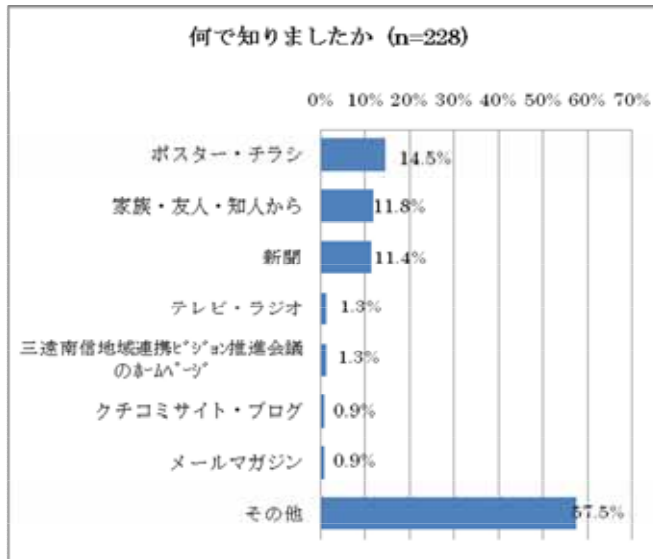


2) 集計結果

< 認知ルート >

社会実験の認知ルートでは、ジャスコ豊橋南店に来て初めて知った回答者が多い。事前を知っていた回答者の中では、「ポスター・チラシ」に次いで、「家族・友人・知人からの口コミ」が多くなっている。

問1. 三遠南信「塩の道」物産展～ええじゃないか市～をどのようにしてお知りになりましたか。



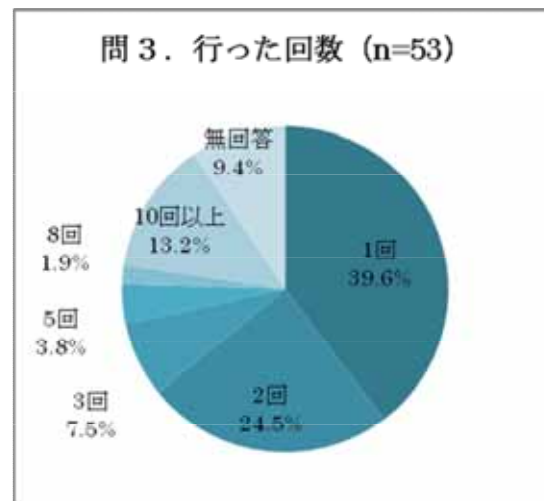
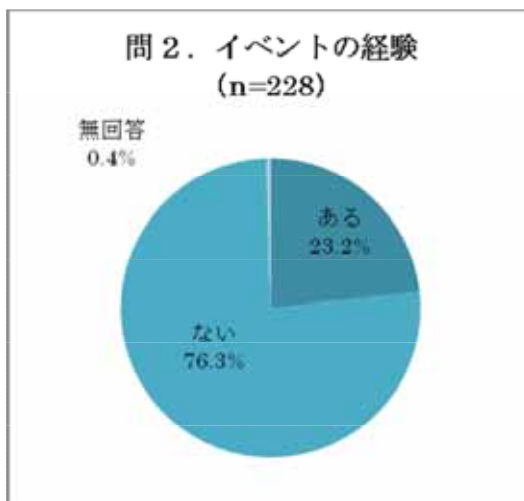
その他の回答	回答数
ジャスコに来て	100
豊橋市広報	5

< 参加経験 >

三遠南信地域の特産品販売イベントへの参加経験は23%ほどである。参加経験数では「1回」「2回」の順に多いが、「10回以上」の回答も13%ほどある。

問2. これまでに三遠南信地域の特産品が出品される特産品販売イベントに行ったことがありますか。

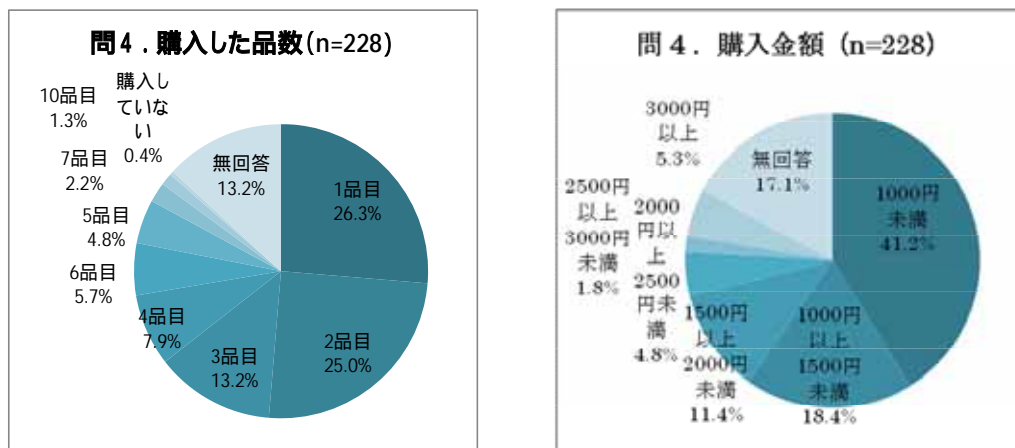
問3. 2で1.あるとご回答された方にお伺いいたします。何回行ったことがありますか。



< 購入品目と購入経験 >

購入品目は、「1品目」「2品目」がそれぞれ25%前後で多く、購入金額では「1,000円未満」が41%で最も多くなっている。

問4. 本日は何品目ご購入されましたか。また、ご購入いただきました合計金額についてご記入ください。

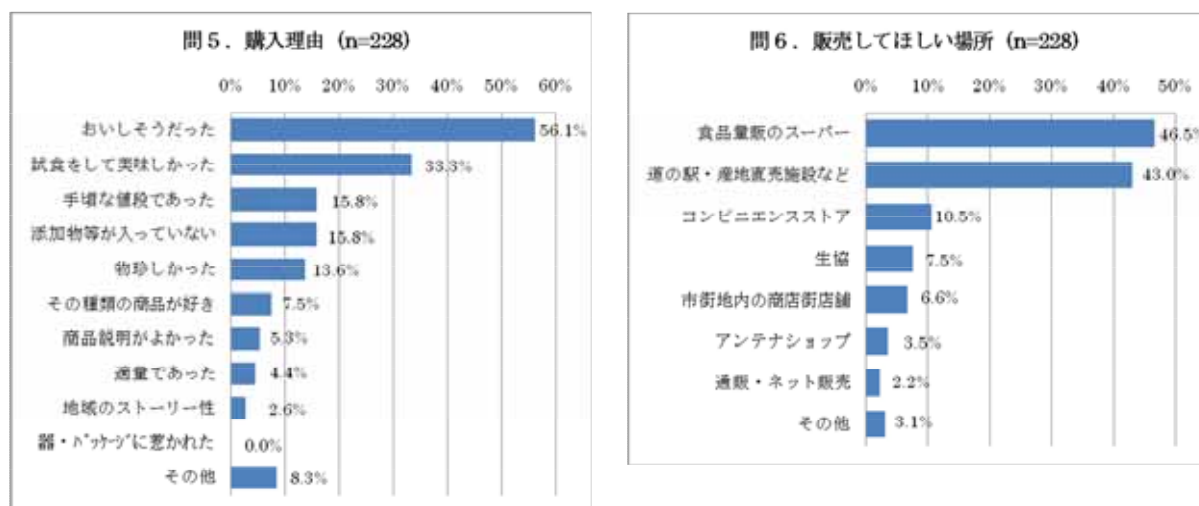


< 購入動機と販売場所 >

購入動機は「おいしそうだった」「試食をして美味しかった」など、味覚に関する内容のものが多く、パッケージや値段によって人気の違いがあったことを裏付けている。

問5. 特産品をご購入した理由は何ですか。(当てはまるもの全てにをつけてください。)

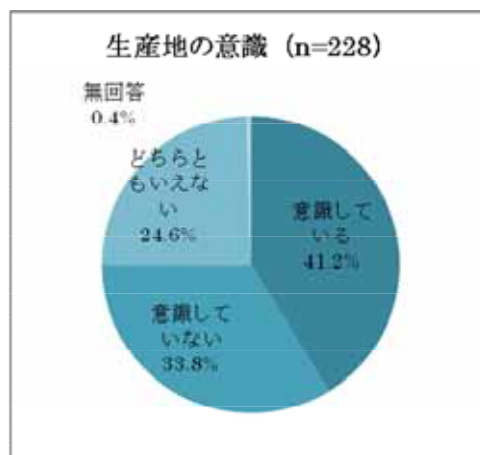
問6. 今回、購入された商品(三遠南信地域の特産品)をどのような店(場所)で販売してほしいですか。



< 生産地の意識 >

生産地について、「三遠南信かどうかを意識している」のは41%であり、多くの回答者が三遠南信地域の産品であるかどうかを意識していることがわかった。

問7. 普段、農水産品・加工品を購入する際に、生産地が三遠南信地域かどうかを意識されていますか。

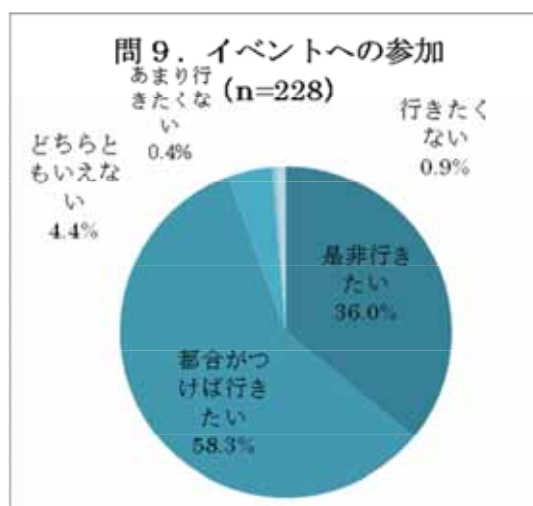
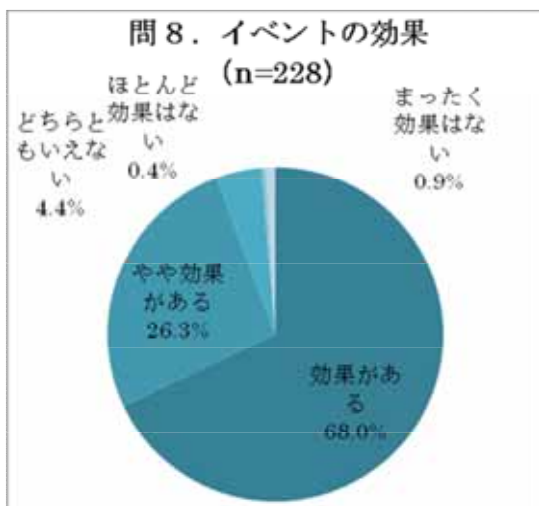


< 社会実験の効果 >

今回のような取組が、県境を超えて広域的な地産地消の流れを起こす上で効果的であると捉えた回答者は68%に上る。同種のイベントへの参加意欲も高い。

問8. 本日のような特産品の販売イベントは、三遠南信地域内で県境を越えて広域的に地産地消の流れをおこす取組みを促す上で効果的だと思いますか。

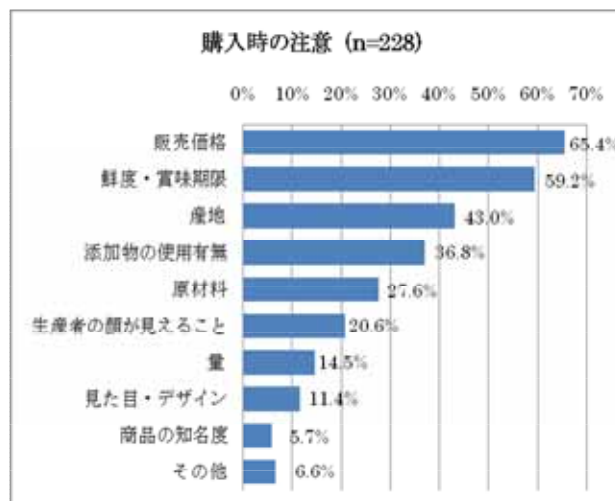
問9. 今後、三遠南信地域内の農水産物・加工品を紹介・販売するイベントが開催されたら、行きたいと思いますか。



< 購入時に注意すること >

購入の際に「産地を気にする」割合は43%で、「販売価格」「賞味期限」について3番目に多い。

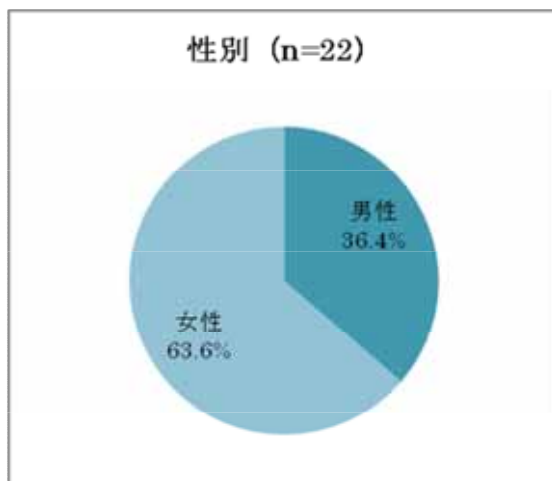
問10. 購入の際に注意することは何ですか。(当てはまるもの全てに をつけてください。)



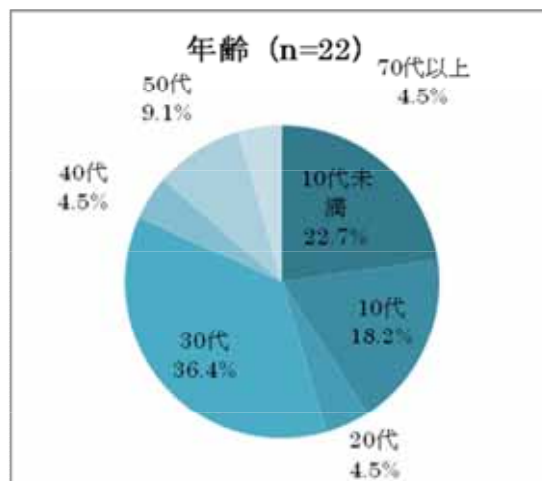
(7) 体験プログラム参加者アンケート調査結果

1) 回答者の属性

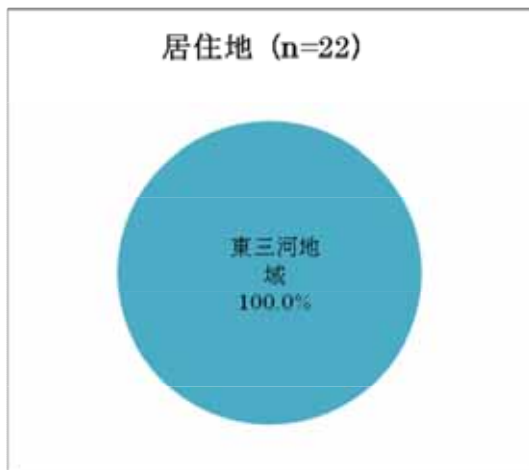
【性別】



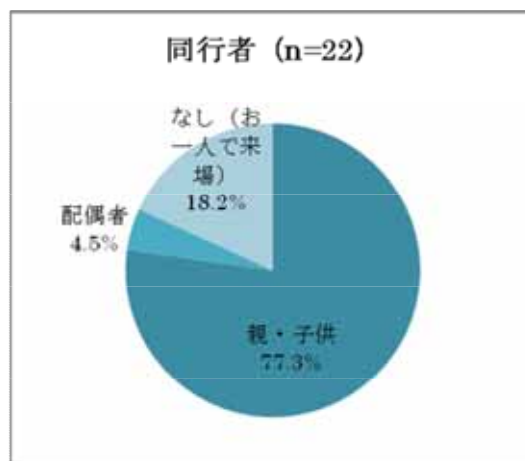
【年齢】



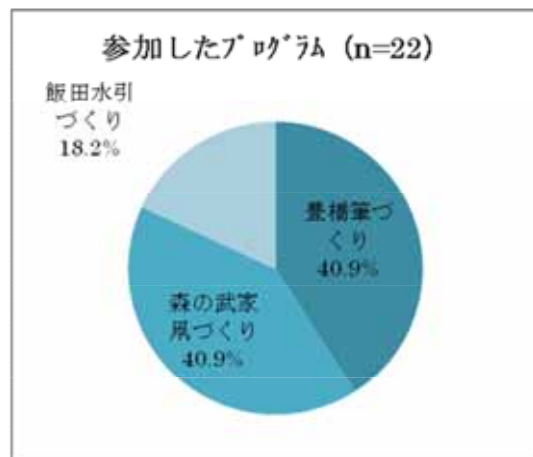
【居住地】



【同行者】



【本日参加された体験プログラム名】



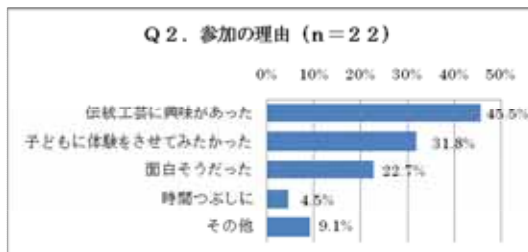
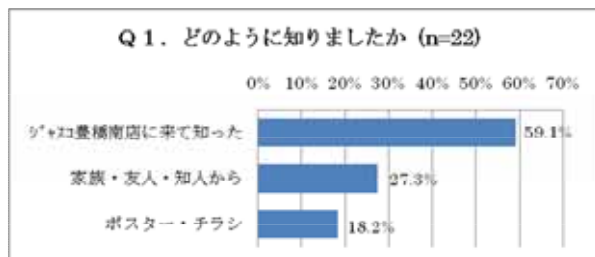
2) 集計結果

認知ルートでは、当日知った人が最も多いが、「家族・友人・知人の口コミ」の効果も大きい。また参加の理由では「伝統工芸に興味があった」が最も多く、「子どもに体験させてみたかった」を含め、伝統工芸との触れあうニーズがあることがうかがえる回答である。

また、参加者の満足度は非常に高く、全員が「次回も参加する」と答えている。

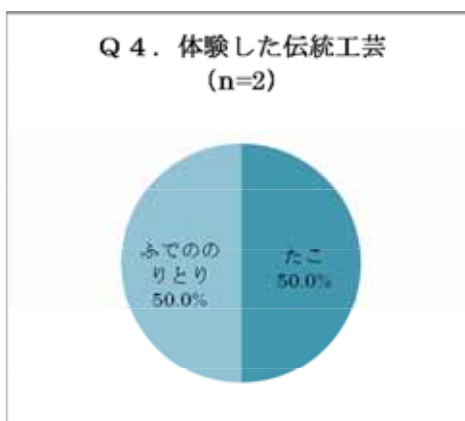
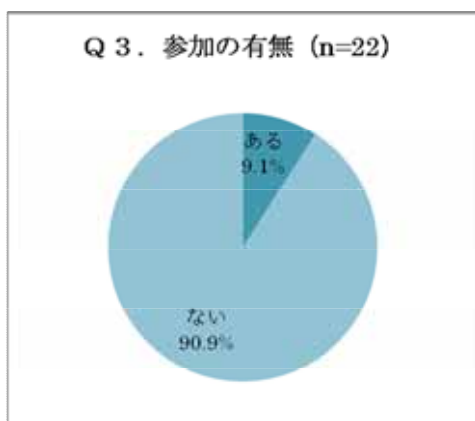
Q1. 本日の体験プログラムをどのようにしてお知りになりましたか。(複数回答)

Q2. なぜ体験プログラムにご参加されようと思われましたか。(複数回答)



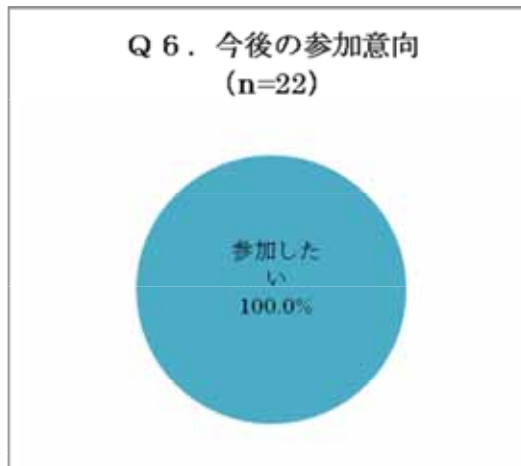
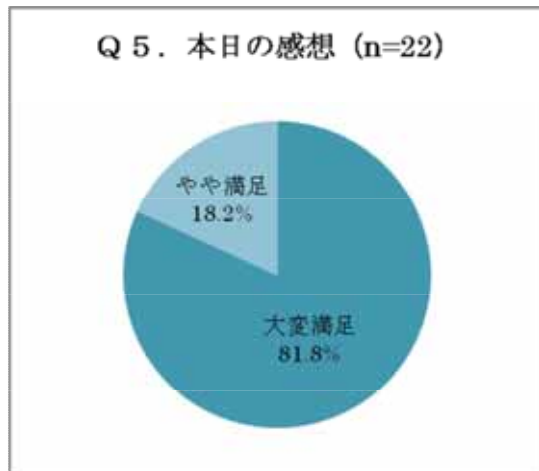
Q3. これまでに三遠南信地域の伝統工芸に関する体験プログラムに参加されたことはありますか。

Q4. Q3にて「1.ある」とご回答いただいた方にお伺いいたします。具体的に体験された伝統工芸をお答えください。



Q5. 本日の体験プログラムはいかがでしたか。

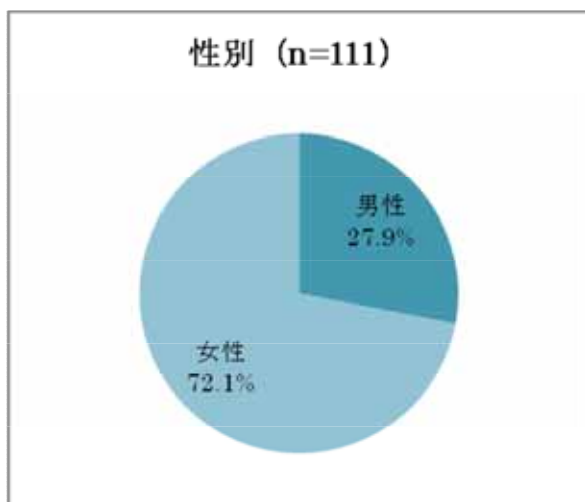
Q6. 今後も、本日のような三遠南信地域の伝統工芸体験プログラムに参加してみたいと思いますか。



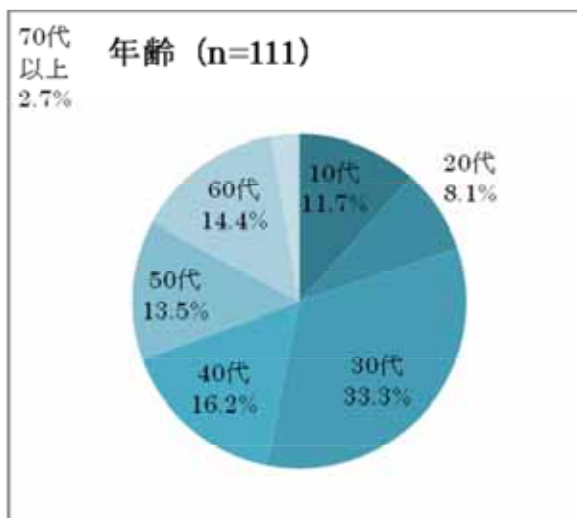
(8) 音声ガイド機器に関するアンケート調査結果

1) 回答者の属性

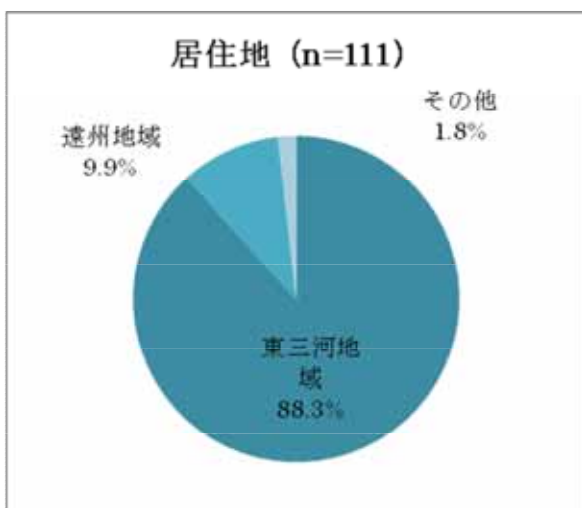
【性別】



【年齢】



【居住地】



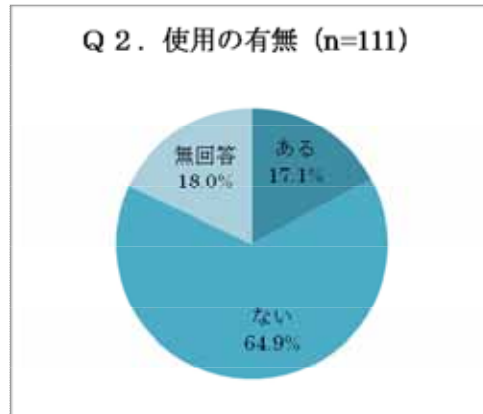
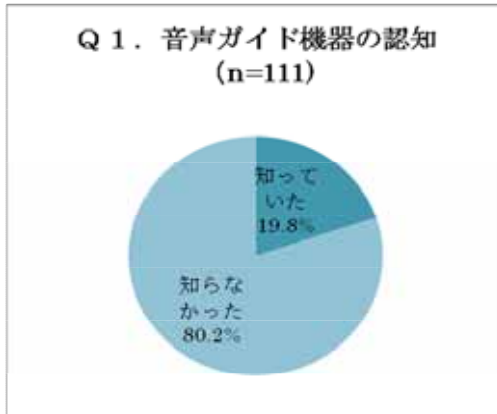
2) 集計結果

<音声ガイドの認知度及び使用について>

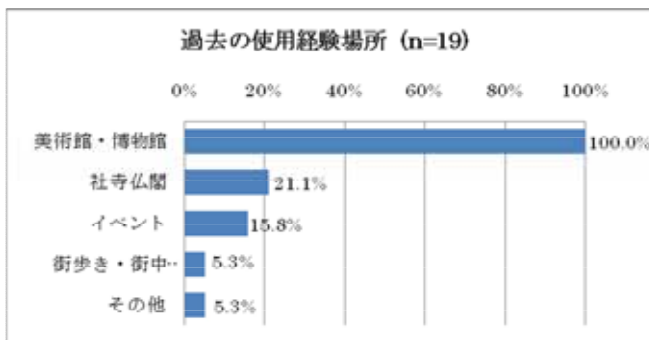
音声ガイドの認知度は約20%。使用経験は約17%である。また、これまでの使用経験では、参加者全員が「博物館・美術館」と答えている。

85%近くの回答者が、今後観光シーンで使ってみたいと答え、聞きたい内容は「観光スポットの解説」そして「地元の口コミ情報」の順に多い。

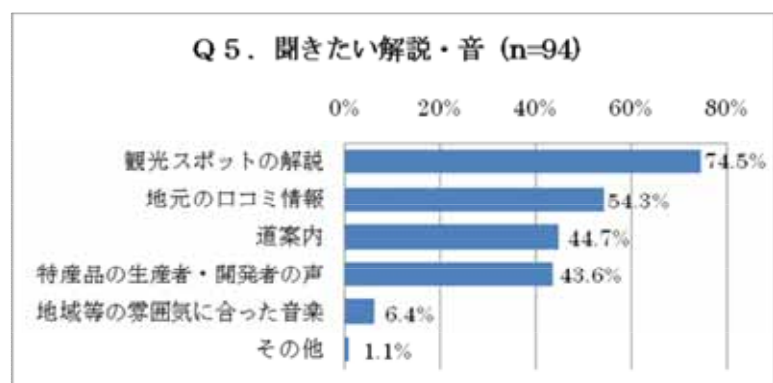
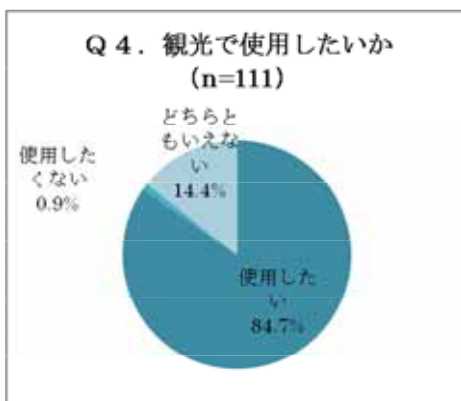
- Q1. 音声ガイド機器があることをご存知でしたか。
 Q2. これまでに音声ガイド機器を使用したことがありますか。



- Q3. Q2.にて「ある」をご回答した方にお伺いいたします。どちらで使用しましたか。
 (当てはまるものすべてに をつけてください。)



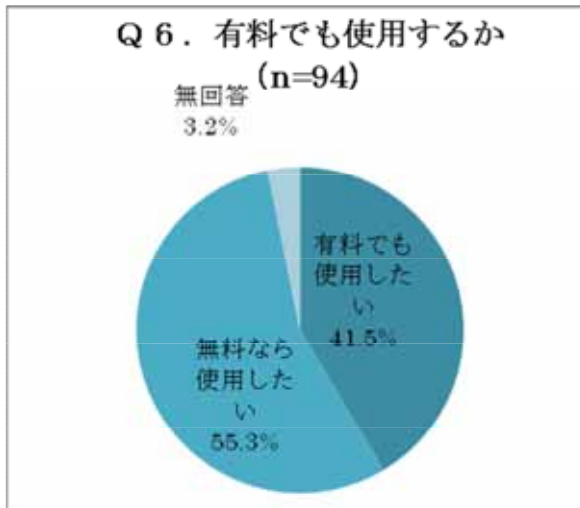
- Q4. 音声ガイド機器を観光でご使用になりたいと思いますか。
 Q5. Q4にて「使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器でどのような解説・音を聞きたいですか(複数回答)



<音声ガイドの使用条件について>

音声ガイドの使用条件では、「有料でも使用したい」が約42%、利用金額の目安は「100円」、「300円」、「500円」の3つの回答がほぼ同じ程度である。

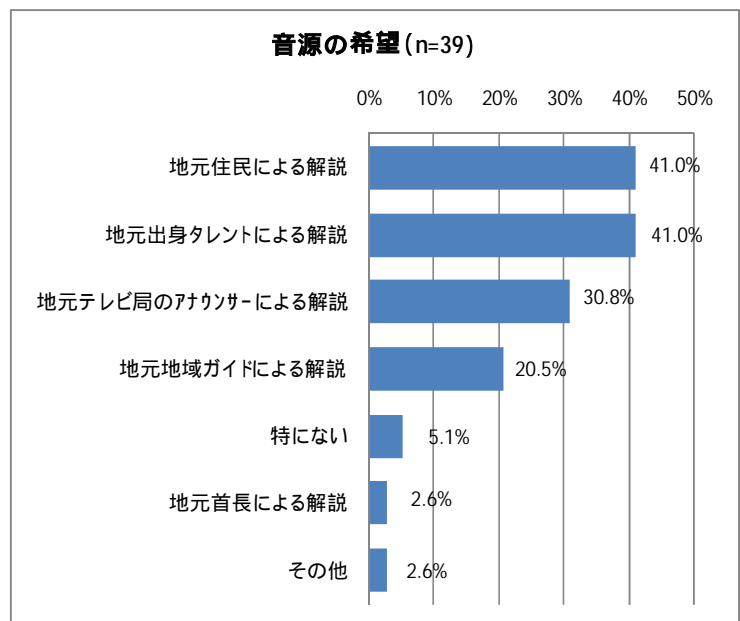
- Q6. Q4にて「使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器を有料でも使用したいですか。
- Q7. Q6にて「有料でも利用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器の使用料は2時間でいくらくらいが妥当ですか。



<音声ガイドの仕様について>

音声による解説は、「地元住民」「地元出身のタレント」など、三遠南信にゆかりのある人物が望ましいと考えられている。口コミでの伝達にあたっては、身内感覚を感じられるつながりが求められる。

- Q8. Q6にて「有料でも使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器の音源の希望はありますか。
(当てはまるものすべてに をつけてください。)



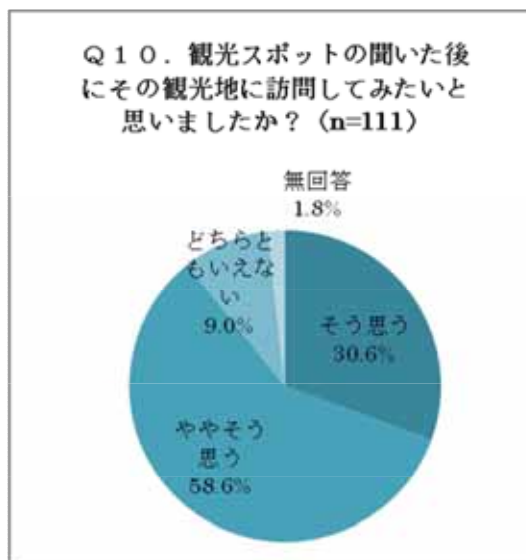
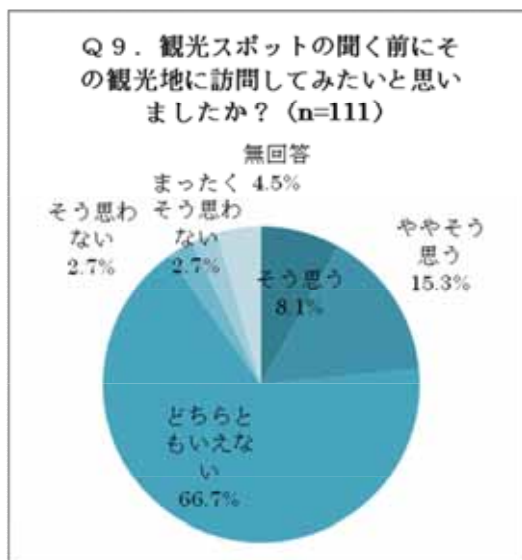
<音声ガイドの使用前と使用後の変化について>

音声ガイド機器を通じて聴覚からの情報を取り込むことにより、訪問意欲または購買意欲が増すことが明らかになった。

音声ガイドによる解説を聞く前と聞いた後の印象についてお伺いします。

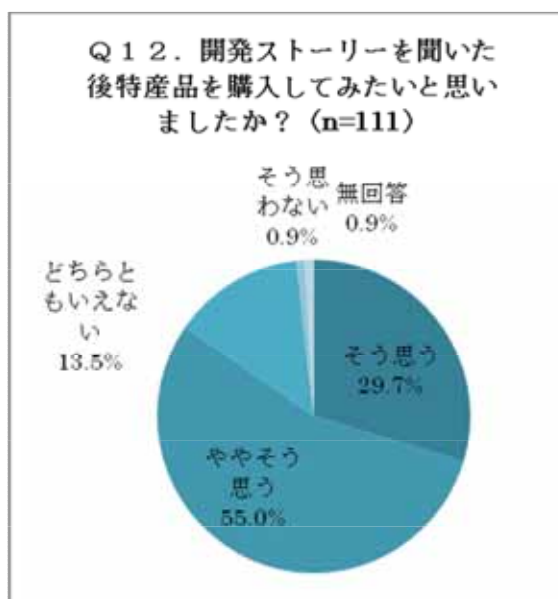
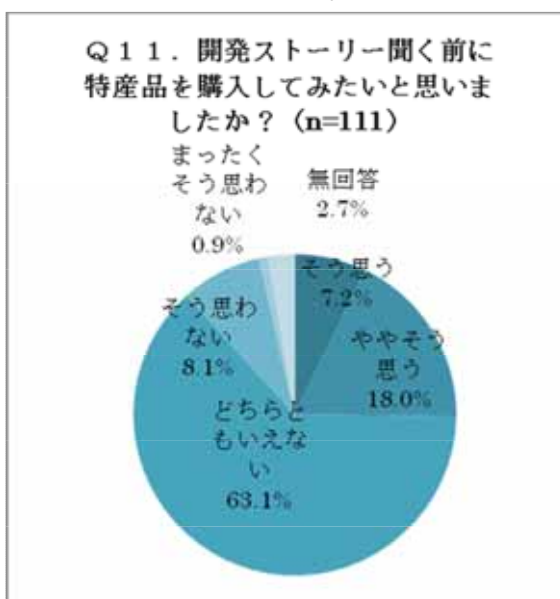
Q9. 音声ガイド機器による観光スポットの解説を聞く前に、当該観光スポットを訪問してみたいと思いましたが。

Q10. 音声ガイド機器による観光スポットの解説を聞いた後に、当該観光スポットを訪問してみたいと思いましたが。



Q11. 音声ガイド機器による特産品の開発ストーリー（解説）を聞く前に、当該の特産品を購入してみたいと思いましたが。

Q12. 音声ガイド機器による特産品の開発ストーリー（解説）を聞いた後で、該当の特産品を購入してみたいと思いましたが。



(9) 社会実験商品出品事業者のアンケート調査結果

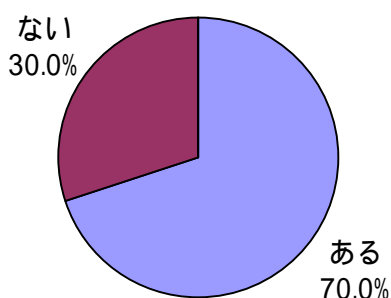
過去の特産品販売イベントへのご出品又はご提供についてお伺いいたします。

Q1. これまでに、貴社（貴団体）の商品を特産品販売イベントにご出品又はご提供された経験はありますか。

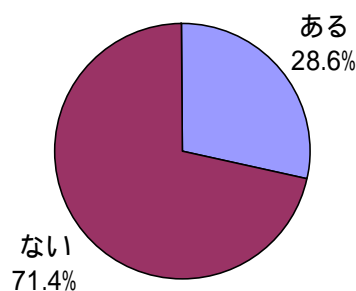
Q2. (Q1. あると回答された方にお伺いします。)

三遠南信地域の特産品のみを集めた特産品販売イベントにご出品又はご提供された経験はありますか。

過去の出品経験 (n=20)



三遠南信地域の特産品販売への出品経験 (n=14)



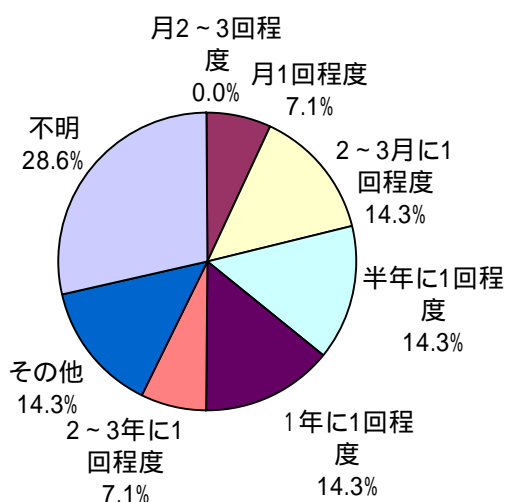
Q3. (Q1. あると回答された方にお伺いします。)

特産品販売イベントにご出品又はご提供される頻度はどのぐらいですか。

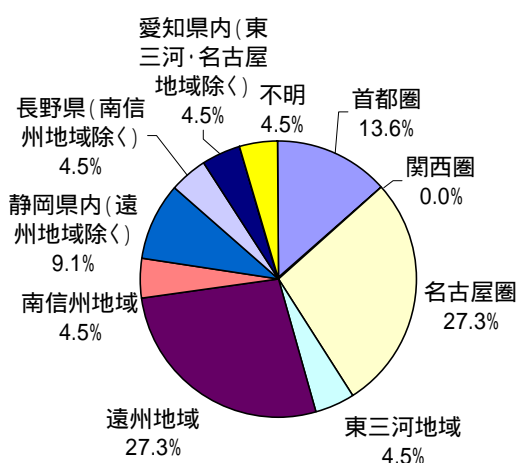
Q4. (Q1. あると回答された方にお伺いします。)

これまで、どのエリアの特産品販売イベントにご出品又はご提供をされた経験がありますか。(当てはまるもの全てをお答えください)

出品頻度 (n=14)

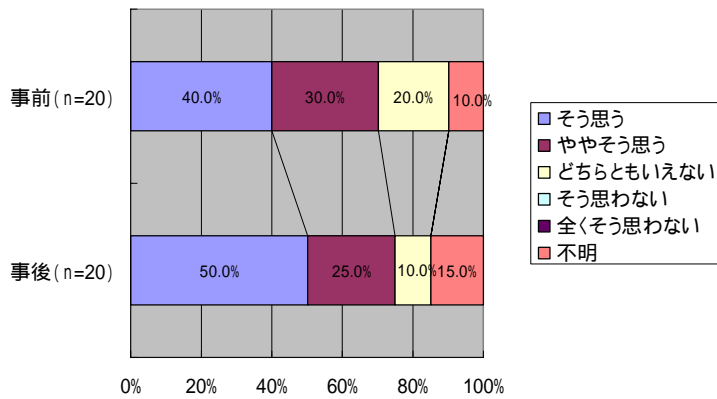


出品地域 (n=14)

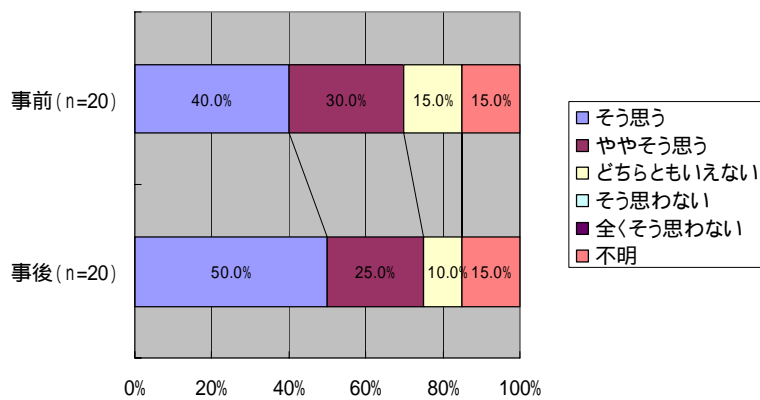


三遠南信地域の取組みについてQ5~Q14までの質問に対し、今回の社会実験へご出品又はご提供する前のお考えに近いもの(事前)と社会実験へご出品又はご提供された後のお考えに近いもの(事後)についてお伺いいたします。

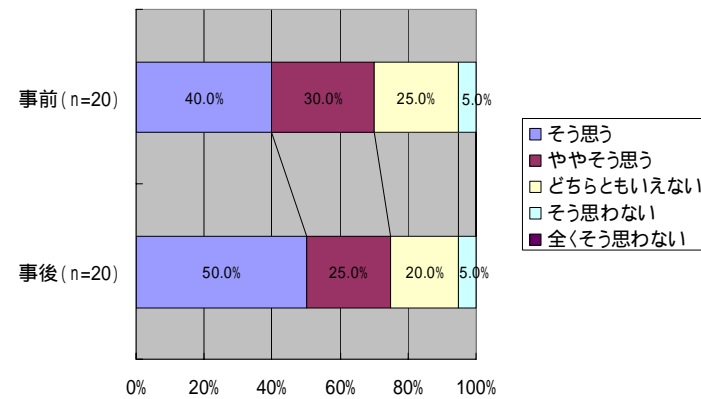
Q 5 . 社会実験（特産品販売イベント）は、三遠南信地域内で県境を越えて広域的に地産地消の流れを起こす取り組みを推進する上で効果的であると思う。



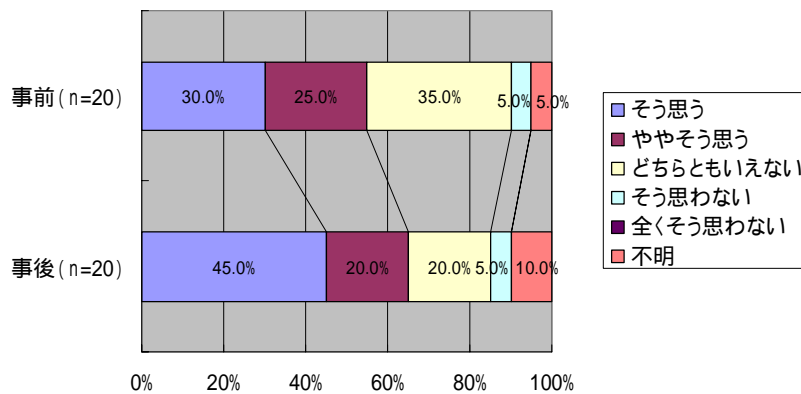
Q 6 . 社会実験（特産品販売イベント）で自社の商品を販売することは、消費者の開拓に繋がると思う。



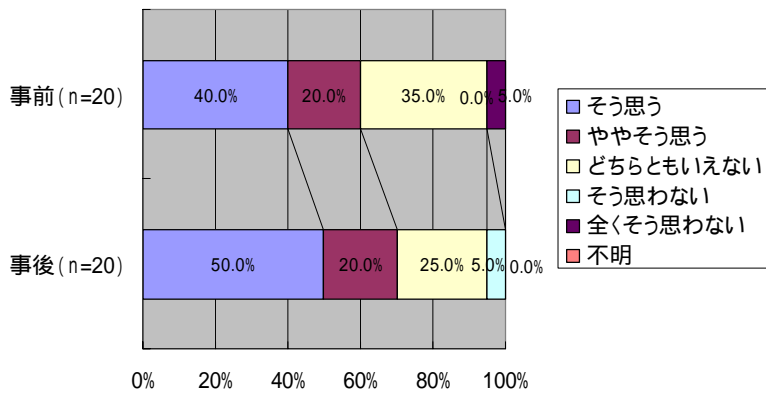
Q 7 . 三遠南信地域内の消費者の商品評価が、他の地域へ商品を売り出す上で重要だと思う。



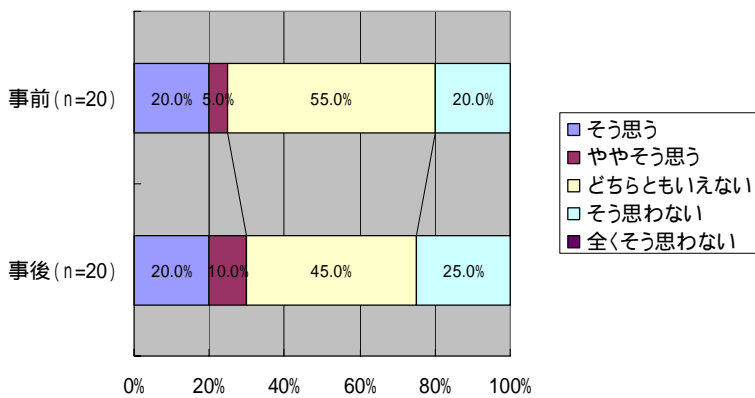
Q 8 . 三遠南信地域の社会実験（特産品販売イベント）を愛知県豊橋市で開催することは自社の商品を紹介する上で効果的であると思う。



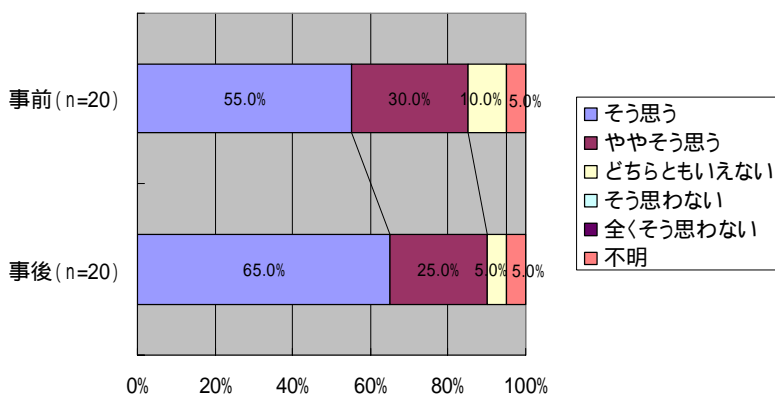
Q 9 . 三遠南信地域の社会実験（特産品販売イベント）の会場をジャスコのようなショッピングセンターで開催することは適切だと思う。



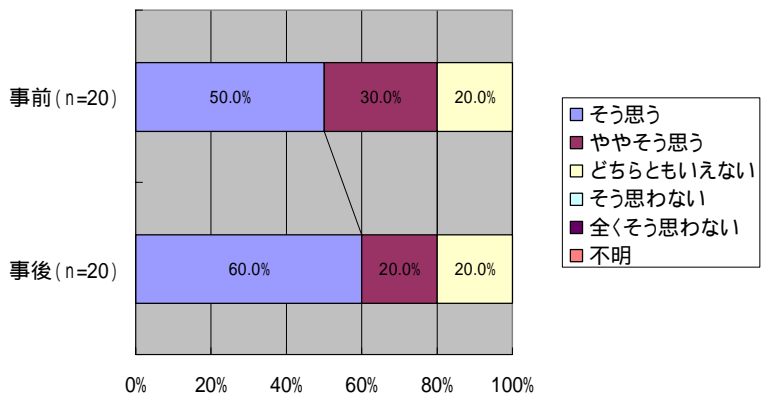
Q 10 . 今回の社会実験（特産品販売イベント）を年 1 回開催する場合、開催時期として 3 月が適切だと思う。



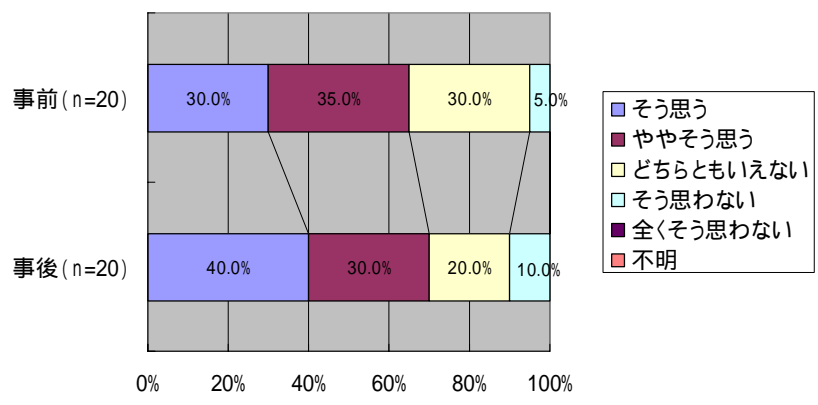
Q 11 . 消費者に自社の商品を紹介するには、地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）が重要だと思う。



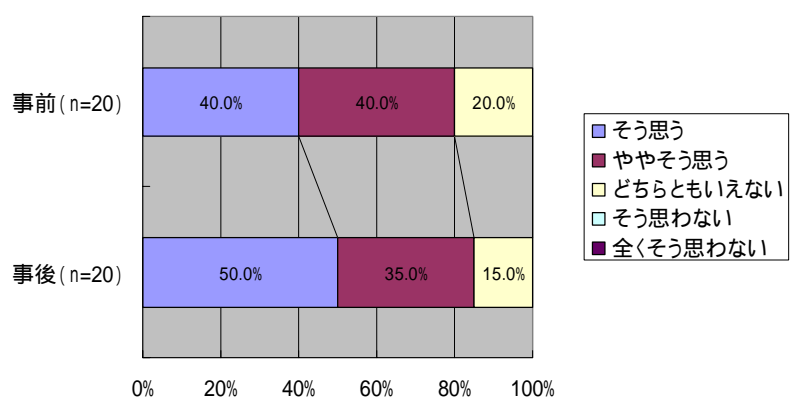
Q12. 三遠南信地域で実施する社会実験（特産品販売イベント）に自社の商品を積極的に出していきたいと思う。



Q13. 自社の商品は三遠南信地域を代表する地域資源になりうると思う。



Q14. 今回の社会実験（特産品販売イベント）以外にも三遠南信地域で取り組む事業には積極的に参加していきたい。



(10) 社会実験の総括と課題

今回は豊橋市郊外にある量販店「ジャスコ豊橋南店」で社会実験を行った。販売結果を見ると、単価千円前後の価格帯が売れ筋とみられる。単価の低い商品やまんじゅうなどのようにすぐに食べられる商品は売れ行きが良く、化粧箱に入った商品は売れ行きが悪かった。

販売シーンに合った品揃えが大切であり、販売シーンごとに客層とリンクした品揃えについて、常に研究が必要なところである。

今回の社会実験は、参加した出品事業者からも高い評価を得たが、今後の課題としては、物産展などの短期イベントのノウハウの蓄積、百貨店や大型スーパーとの連携の構築、アンテナショップなど常設店の開設の可能性を探ることなどがある。最近では、大型店でも空き店舗テナントスペースが目立っている。三遠南信地域の物産展を、大型店の空き店舗テナントスペースで実施することによって、相互にメリットのある展開がなされることが理想である。

地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）が、自社の販売商品にとって重要であると答えた出品者が多い。2日間程度の催事展開においては、地域の情報にある程度精通した地元販売員の確保が重要である。ストーリー性をもった販売を行うためには、それを語れる地元の販売員がいることが望ましい。しかしながら費用対効果を考えるとき、ストーリーを語れる販売員を必ずしも確保できない。今回の社会実験で行った音声ペンによる生産者の生の声を伝えるシステムなど、販売員に替わるシステムの研究も必要である。

また、物産販売以外に「地域情報コーナー」を設置し、三遠南信の地域情報を発信した。この「地域情報コーナー」では、各地域のパンフレット等を求めて来場する人も多くみられ、三遠南信の地域情報への関心度の強さが窺える結果であった。個別の情報発信ではなく、三遠南信地域のまとまりある情報提供が非常に効果的であるということがわかった。地域情報を集約したコーナーでの情報発信の効果は、評価できる。



5 三遠南信地域内への周知

平成21年度は、「第17回三遠南信サミット2009 in 東三河」において、事業概要を説明した。

平成21年11月13日(金)

ホテル日航豊橋(豊橋市藤沢町)

平成22年度は、三遠南信地域の行政、経済界、地域住民等が一堂に会する「第18回三遠南信サミット2010 in 南信州」(南信州地域で開催予定)の場で事業報告し、本事業の成果を発表するとともに、関係者や地域住民の認知度と関心を高める。

6 まとめ

三遠南信地域の圏域内に存在する地域資源を調査・発掘して情報発信を行い、地域の知名度・認知度の向上を図り、併せて地域資源の域内循環を促進させて県境を超えた広域的な地産地消圏を目指して、今回の事業に取り組んだ。

三遠南信圏域内にある農林水産資源、自然資源、文化教育資源、観光資源、産業資源、交通資源、情報資源などの多様な資源の多くは、県境地域であるがゆえに、それぞれの地域内に留まり、その価値を三遠南信圏域の他地域に伝えるための機会が少ない。また、それぞれの県内で認知されている地域資源であっても、三遠南信圏域において認知度が低い水準に留まっているものも多数あると推測される。

今回実施したいくつかの調査を通じて分析した結果、各地域にある多様な地域資源は、その価値の大きさに比べ、地域の製品の流通や観光客の誘致などの面で、県境に位置する三遠南信地域の機会損失は大きいと判断されることから、三遠南信の域内循環を活性化させるために、今後取り組むべき方向性として、いくつかのテーマを確認することができた。

ストーリー性の構築

商品評価会や社会実験（物産展）でのアンケート結果から、地域資源の見せ方、商品の見せ方や商品情報の伝え方の面で、「ストーリー性」が非常に重要であることがわかった。

例えば、歴史では、「徳川家康」「武田信玄」といった戦国武将をテーマに、観光や商品への展開が考えられるとともに、伝統芸能や神社・仏閣を「塩の道」や街道でつなぎ、三遠南信ストーリーとして観光コースを設定することも可能である。

さらに、地形的には、海拔0mから3,000mの標高差のなかに海から山まで多様な地形を有していることから、レジャー、アウトドアなどの趣味の分野からライフスタイルに至るまで、住・生活環境に関する幅広い提案も可能である。

三遠南信地域は豊富な資源があることから、ストーリー性を生み出しやすい土壌があり、ストーリーを含んだブランド構築、商品化が期待される。

メディアリレーション

今回行った社会実験の中で、特産品販売と併せて三遠南信地域の情報発信を行った。会場を通りかかる多くの人が足を止めて、情報コーナーのパンフレット等を手にしている光景が見られた。三遠南信地域が一体となって情報発信をすることは、それぞれの県での情報発信とは異なり、県境に居住する者にとって、魅力ととらえられることが確認できた。市町村単位でも県単位でもない、県境エリアが一体化することで強みを発揮できる可能性が実証されたととらえられる。

今後は、県境を取り払ったマスメディア戦略、特に電波媒体の戦略が重要な鍵を握ると考えられる。三遠南信地域は、3県にある同じ系列局どうしが、制作した番組の取材フィルムを交換して放映することで、三遠南信地域に一体感を醸成できる可能性がある。北海道テレビの番組が香港と台湾で放映され、それがきっかけで北海道に訪れる香港人や台湾人が急激に増加したという事例がある。三遠南信地域において、午後の時間帯の主婦向け番組の二次利用など、親しみやすいローカル番組の交換は取り組みやすいと考える。それにより相互の地域間で流動

性を高め、三遠南信エリアでの地産地消を促進することにも結び付く可能性がある。

口コミマーケティング

今回の「三遠南信『塩の道』物産展～ええじゃないか市～」の認知ルートでは、家族・友人・知人などからの口コミは、チラシに次いで2番目に多く、新聞を上回った。また体験プログラムにおいては、チラシを上回る主要な認知ルートとなっている。三遠南信地域の物産や観光振興において、口コミによる情報伝達は今後重要度を増す可能性がある。

口コミについては、これまでは戦略として有効なレベルになるまで掘り下げられてこなかった。現在、先進諸国において1人当たりが1日に触れる広告の数は500以上に及んでおり、ニューヨーク・タイムズ平日版の情報量は17世紀の英国人が一生で得るものを越えるといわれている。インターネットは、検索エンジンを中心に辞書代わりの機能は満たしているものの、溢れかえる情報から選別する手段はなく、手ごたえのある情報が得られにくいという実感を持っている。そうした中で生身の人間による口コミが、あらためて信頼を持って迎え入れられているという背景がある。広告よりも口コミの信頼度が高くなるケースもある。情報伝達手段としての口コミの活かし方について、研究する必要がある。

新しい情報伝達手段の研究

今回の社会実験において、音声ガイドシステムの実験を行った。その結果、ガイドブックに音声情報が加わることにより、観光地への訪問意欲や商品購入の意欲が増大することがわかった。

観光資源は視覚に訴求するものが多い。そのため、これまではガイドブックなど印刷物が主な情報発信ツールとなっていたが、食べ物は「味覚」に「視覚」が加わることにより、印象度や満足度を向上させる。手筒花火は、「視覚」に「聴覚」が加わり、さらに「臭覚」が加わることでその印象を強烈なものにしていると理解できる。

通常必要とされる感覚に、もう一つ加えることで、印象度や高感度を高めることに結びつく可能性がある。今後は、音声の利用によって、理解度や満足度を向上させる手法の研究をする必要がある。

アンテナショップ等販売チャネルの構築

今回実施した商品評価会や社会実験（物産展）において、商品の供給側からも需要者側からも、実施の効果について高い評価が得られた。今後は、三遠南信地域の生産者と需要者を結ぶ販売チャネルをどのように作るかという点が課題となる。

物産展やイベントなどの単発の催事については、商業施設の空き店舗の活用が考えられる。今回の社会実験のように、流通店舗での展開は、集客のためのコストが比較的少なく済む方法ではあるが、開催の都度告知を図る必要がある。三遠南信地域の物産の継続的な振興のためには、常設展示場も検討しなくてはならない。長期的には、首都圏へのアプローチのために、アンテナショップの開設も視野にいれておく必要がある。

< 今後の展望 >

三遠南信地域は、花祭り、たきや漁など未利用地域資源、小地域内循環地域資源が数多くあり、大きな可能性を秘めている。花祭りは国指定の重要無形民俗文化財であるが、今回行った調査では、花祭りの認知度は東三河で43%、南信州では6%、遠州で4%である。たきや漁も独特の漁法で希少価値の高いものであるが、認知度は遠州で45%、東三河で12%、南信州では0%であった。国内でも有数の価値ある地域資源が、三遠南信地域内においてもまだまだ浸透しきってはいない。他の地域資源もその地域だけの認知に留まり、域内では認知度が非常に低い結果となっているが、その分今後の発展には大きな可能性を秘めていると言える。

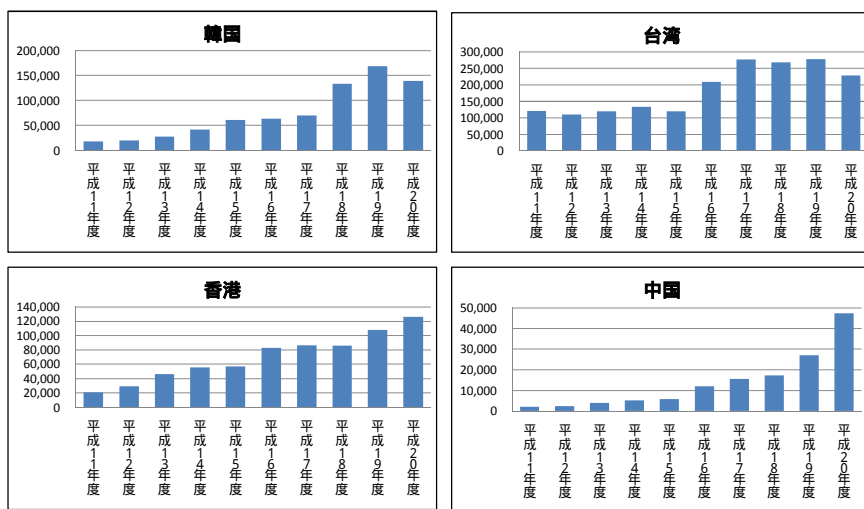
知名度、認知度の向上という点では、まず三遠南信地域の中から取り組みを開始するとともに、圏域の外に向けても認知度向上の取り組みを行う必要がある。

「県境を超えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」を通じて、地域資源の活用やその情報発信、商品化など地域の課題が改めて浮き彫りとなったことから、今後、三遠南信地域連携ビジョンの地域像にある「流域循環圏の形成」に引き続き取り組み、「三遠南信250万流域都市圏」として一体的な経済圏の確立を目指したい。

【参考データ - 1】(番組放映と来訪観光客の伸び)

	韓国	台湾	香港	中国
90年代後半	99年「ラブレター」が放映され、その影響で、ロケ地である小樽市への観光客が増加。	97年、北海道テレビがアジア向け衛星放送「JET-TV」で、「北海道アワー」を放映。北海道観光ブームが起こる。	97年、北海道テレビがアジア向け衛星放送「JET-TV」で、「北海道アワー」を放映。	
2001年～2004年		2004年台湾の女優温翠蘋(おんすいびん)がメインリポーター役を務める北海道観光PR番組が台湾材のため来道。知床、小樽、JRタで好評を博し、北海道ブームの火付け役に。	2004年香港「無線電視」が冬の北海道観光を紹介する特集番組の取組める北海道観光PR番組が台湾材のため来道。知床、小樽、JRタで好評を博し、北海道ブームの火付け役に。	
2005年～2009年	2008年韓国俳優イ・ドンウク主演のドラマ「甘い人生」のロケが、3週間にわたって北海道で行われた。2009年、紋別市を舞台に韓国映画「おいしいマン」の長期ロケが行われた。	2009年HTBの制作によるバラエティ番組「おにぎりあたまますか」を台湾のケーブルテレビ緯来電視網が放映。	香港制作の番組で日本を舞台にしたドラマが流行している。HTBの「漣彰人のぐるっと北海道」に、香港のTVスター、リッキー・チェンが来道し、札幌、苫小牧など道央をまわる旅番組を撮影。	2009年映画「非誠勿擾(フェイスエン・ウーラオ)」がヒット。道東方面への観光客が増えている。平成21年度上期の来道観光客は、33,150人(前年同期比174.9%)

訪日外客人来道者数推移



出典：「平成20年・訪日外国人来道者数(実人数)推移(北海道)」

【参考データ - 2】(口コミマーケティング)

北海道ニセコ町に毎年訪れる 14 万人の外国人スキー客は、オーストラリア人を中心として、口コミで新規の訪問者が増えてきたという研究がある。この口コミマーケティングは「 Buzz マーケティング」と呼ばれ、新しいマーケティングの手法として注目されている。

Buzzとは？

いわゆる“口コミ”でニューズウィークでは「感染型のおしゃべり。新しい人・場所・物事 (商品やサービス) についての街角トピック」と定義している

“ある特定の商品・サービス・企業について、人と人とのコミュニケーションにより広がる話題”

なぜ今、Buzzマーケティングなのか？

- 現在、1人当たりが1日に触れる広告の数は500以上に及ぶ
- ニューヨーク・タイムズ平日版の情報量は17世紀の英国人が一生で得るものを越える
- 疑い深い顧客

企業からの広告や情報を信頼するか？

製薬会社の場合は28%、自動車メーカーの場合は18%、保険会社だと16%である

【参考データ - 3】(「北海道観光に関する大都市圏マーケティング調査」北海道観光振興機構)

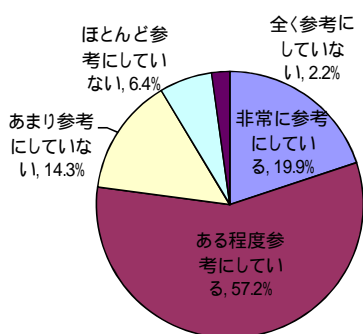
旅行の際の情報源のうち、口コミはテレビや一般雑誌よりも大きい。

シニア層では5人に1人は「口コミを非常に参考にしている」。

Q9. あなたは、旅行先を探す時や検討する時にどのようなものから情報を得ていますか。次の中からあてはまるものをいくつでもお答えください。(いくつでも)

No.	カテゴリー名	シニア	ファミリー	富裕層	リピーター	一人旅	ビジネス	閑散期	平均
1	旅行情報誌	38.0	45.1	45.1	45.8	41.2	39.8	44.3	42.8
2	旅行会社のパンフレット・チラシ	46.8	45.8	38.8	44.9	39.7	33.7	43.2	41.8
3	旅行会社からのダイレクトメール(DM)	16.1	5.9	12.2	6.7	5.9	4.1	9.9	8.7
4	旅行会社の社員	1.9	2.5	6.6	2.2	2.3	3.6	3.0	3.2
5	テレビ	26.1	17.1	25.2	21.2	17.6	15.0	22.4	20.7
6	ラジオ	1.6	1.0	1.9	1.2	1.4	0.4	1.2	1.2
7	新聞広告	17.1	7.0	9.5	7.2	6.4	5.5	10.3	9.0
8	一般雑誌	8.8	14.9	20.2	18.4	16.5	15.3	12.9	15.3
9	育児誌・女性誌	0.2	4.1	2.8	2.3	2.7	1.1	1.8	2.1
10	駅のポスター・車内広告	5.0	5.5	6.0	7.9	6.3	5.3	7.8	6.3
11	インターネット	80.5	87.5	85.6	87.3	86.4	86.6	87.7	85.9
12	家族・友人・知人	27.9	29.7	38.0	31.3	28.5	25.0	28.4	29.8
13	仕事関係者	2.2	3.3	6.7	5.3	4.3	7.0	5.5	4.9
14	その他	1.0	0.5	1.3	0.7	1.3	0.2	1.1	0.9
	全体	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
	累計(%)	273.2	269.9	299.9	282.4	260.5	242.6	279.5	

シニア層の口コミの参考度 (n=1000)



資料編

1. 調査票

【資料1】地域資源に関するアンケート調査票	84
【資料2】商品評価会評価シート	99
【資料3】商品評価会バイヤー様アンケート	100
【資料4】商品評価会出展事業者アンケート	103
【資料5】三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - お客様アンケート	107
【資料6】体験プログラムに関するアンケート調査	110
【資料7】音声ガイド機器に関するアンケート調査	112
【資料8】三遠南信地域「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - (社会実験) 出品事業者アンケート	114

2. 三遠南信エリアマップ

【資料9】三遠南信エリアマップ(日本および中部圏)	118
【資料10】三遠南信エリアマップ(三遠南信地域内の市町村)	119
【資料11】三遠南信エリアマップ(三遠南信地域)	120

3. 地域資源一般募集ポスター・チラシ

【資料12】地域資源の一般募集ポスター・チラシ	121
-------------------------	-----

4. 社会実験ポスター・チラシ

【資料13】社会実験周知用ポスター・チラシ	122
-----------------------	-----

5. 情報誌「三遠南信ガイドブック」

【資料14】情報誌「三遠南信ガイドマップ」	123
-----------------------	-----

6. 情報誌「JB - Style」(4 - 5月号)における情報発信

【資料15】情報誌「JB - Style」(4 - 5月号)掲載ページ	133
-------------------------------------	-----

7. 商品評価会 出展商品カルテ

【資料16】出展商品カルテ	134
---------------	-----

【資料1】地域資源に関するアンケート調査票

1. 三遠南信地域の認知度

【「三遠南信地域」の認知度】

問1 あなたは「三遠南信地域」をご存知ですか。(SA)

1. 名前を知っており、エリアもわかる。
2. 名前は聞いたことがあるが、どのエリアかはわからない。
3. 知らない

2. 三遠南信地域の地域資源の認知度・来訪度

【地域資源認知度(自然)】

問2 三遠南信地域には、以下のような様々な自然資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。(MA)

1. 浜名湖
2. 静波海岸・相良サンビーチ
3. 中田島砂丘
4. 竜ヶ岩洞
5. 御前崎
6. 館山寺温泉
7. 遠州天竜舟下り
8. トンボの里「桶ヶ谷沼」
9. 浜名湖潮干狩り
10. 浅羽海岸
11. 四谷の千枚田
12. 茶臼山高原
13. 恋路ヶ浜
14. 蒲郡温泉郷
15. とうえい温泉
16. 湯谷温泉
17. 桜淵公園
18. 竹島
19. 太平洋ロングビーチ
20. 汐川干潟
21. 葦毛湿原
22. 飯田りんご並木
23. 昼神温泉
24. 天龍峡
25. 南信州の天竜舟下り・天竜ライン下り
26. 富士見台高原
27. 下栗の里
28. 万古溪谷
29. 南アルプス
30. この中に知っているものはない

【地域資源認知度（人文）】

問3 三遠南信地域には、以下のような様々な人文資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

- 1．奥山半僧坊 方広寺
- 2．舞阪宿脇本陣
- 3．掛川城
- 4．新居関所・史料館
- 5．可睡斎
- 6．旧見付学校・磐田文庫
- 7．秋葉神社
- 8．浜松城
- 9．小國神社
- 10．法多山 尊永寺
- 11．浜松市楽器博物館
- 12．秋葉神社
- 13．東観音寺
- 14．田峯観音
- 15．豊橋ハリストス協会
- 16．二川宿本陣資料館
- 17．豊川稲荷
- 18．砥鹿神社
- 19．吉田城
- 20．鳳来寺
- 21．飯田市美術博物館
- 22．川本喜八郎人形美術館
- 23．黒田人形浄瑠璃伝承館
- 24．元善光寺
- 25．瑠璃寺
- 26．光前寺
- 27．大平宿
- 28．台城
- 29．この中に知っているものはない

【地域資源認知度（食）】

問4 三遠南信地域には、以下のような様々な食がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

- 1．遠州夢咲牛
- 2．浜名湖うなぎ
- 3．海老芋
- 4．三ヶ日みかん
- 5．御前崎クエ
- 6．静岡温室メロン
- 7．たまごふわふわ
- 8．森町甘甘娘
- 9．遠州灘天然トラフグ
- 10．ドーマン（ノコギリガザミ）
- 11．浜松餃子

- 12．よこすかしろ
- 13．絹姫サーモン
- 14．へぼ（黒スズメバチ）
- 15．蓬莱泉
- 16．アメ茶漬け
- 17．豊橋の次郎柿
- 18．豊川いなり寿司
- 19．三河つくだ煮
- 20．栃餅
- 21．五平餅
- 22．なめし田楽
- 23．やなぎまつたけ
- 24．幻豚（千代・飯田）
- 25．りんご（南信州）
- 26．ごぼとん井
- 27．駒ヶ根ソースカツ丼
- 28．柚餅子
- 29．市田柿
- 30．南信州牛
- 31．この中に知っているものはない

【地域資源認知度（伝統工芸）】

問5 三遠南信地域には、以下のような様々な伝統工芸がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

- 1．ドンブチ染め
- 2．森山焼
- 3．遠州綿紬（えんしゅうめんつむぎ）
- 4．ざざんざ織
- 5．掛川手織葛布（かけがわておりくずふ）
- 6．浜松本染めゆかた
- 7．からみ織り
- 8．野鍛冶
- 9．豊橋筆
- 10．鳳来寺硯
- 11．三河木綿
- 12．チェーンソーアート
- 13．飯田水引
- 14．飯田紬
- 15．阿島傘
- 16．この中に知っているものはない

【地域資源認知度（祭事）】

問6 三遠南信地域には、以下のような様々な祭事がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

- 1．見付天神裸祭
- 2．湖西歌舞伎
- 3．小國神社・天宮神社の「十二段舞楽」

- 4 . 寺野・川名のひよんどり
- 5 . 浜松まつり
- 6 . 遠州大念仏
- 7 . 秋葉神社の火まつり
- 8 . 西浦の田楽
- 9 . ふくろい遠州の花火
- 10 . 姫様道中
- 11 . 袋井祭り
- 12 . 豊橋まつり
- 13 . 設楽原決戦場まつり
- 14 . 鬼まつり
- 15 . 花祭り
- 16 . 三谷まつり
- 17 . 手筒花火
- 18 . 田峯田楽
- 19 . 豊橋祇園祭
- 20 . 長篠合戦のぼりまつり
- 21 . 田原祭り
- 22 . 飯田お練まつり
- 23 . いいだ人形劇フェスタ
- 24 . 新野の雪祭り
- 25 . 遠山郷の霜月祭り
- 26 . 清内路の手づくり花火
- 27 . 市田灯ろう流し
- 28 . 大鹿歌舞伎
- 29 . 大鳥山獅子舞
- 30 . 坂部の冬祭り
- 31 . 飯田時又灯ろう流し
- 32 . この中に知っているものはない

【地域資源認知度（その他）】

問7 三遠南信地域には、以下のような様々な資源がありますが、あなたが知っているものをすべてお答えください。（MA）

- 1 . 三井ショッピングパークららぽーと磐田
- 2 . 浜松アクトタワー
- 3 . たきや漁
- 4 . 浜松ガーデンパーク
- 5 . ラグーナ蒲郡
- 6 . 電照菊
- 7 . しんしろ軽トラ市・のんほいルロット
- 8 . 茶臼山高原スキー場
- 9 . 豊橋の路面電車
- 10 . 中央構造線博物館
- 11 . 養命酒健康の森
- 12 . この中に知っているものはない

【地域資源来訪度（自然）】

問8 三遠南信地域の下記の自然資源で、あなたが行ったことがあるところをすべてお答えください。

(MA)

1. 浜名湖
2. 静波海岸・相良サンビーチ
3. 中田島砂丘
4. 竜ヶ岩洞
5. 御前崎ロングビーチ
6. 館山寺温泉
7. 遠州天竜舟下り
8. トンボの里「桶ヶ谷沼」
9. 浜名湖潮干狩り
10. 浅羽海岸
11. 四谷の千枚田
12. 茶臼山高原
13. 恋路ヶ浜
14. 蒲郡温泉郷
15. とうえい温泉
16. 湯谷温泉
17. 桜淵公園
18. 竹島
19. 太平洋ロングビーチ
20. 汐川干潟
21. 葦毛湿原
22. 飯田りんご並木
23. 昼神温泉
24. 天龍峡
25. 南信州の天竜舟下り・天竜ライン下り
26. 富士見台高原
27. 下栗の里
28. 万古溪谷
29. 南アルプス
30. この中に行ったところはない

【地域資源来訪度(人文)】

問9 三遠南信地域の下記の人文資源で、あなたが行ったところをすべてお答えください。

(MA)

1. 奥山半僧坊 方広寺
2. 舞阪宿脇本陣
3. 掛川城
4. 新居関所・史料館
5. 可睡斎
6. 旧見付学校・磐田文庫
7. 秋葉神社
8. 浜松城
9. 小國神社
10. 法多山 尊永寺
11. 浜松市楽器博物館

- 12．秋葉神社
- 13．東観音寺
- 14．田峯観音
- 15．豊橋ハリストス協会
- 16．二川宿本陣資料館
- 17．豊川稲荷
- 18．砥鹿神社
- 19．吉田城
- 20．鳳来寺
- 21．飯田市美術博物館
- 22．川本喜八郎人形美術館
- 23．黒田人形浄瑠璃伝承館
- 24．元善光寺
- 25．瑠璃寺
- 26．光前寺
- 27．大平宿
- 28．台城
- 29．この中に行ったことがあるところはない

【地域資源購入経験（食）】

問10 三遠南信地域の下記の食で、あなたが食べたことがあるものをすべてお答えください。（MA）

- 1．遠州夢咲牛
- 2．浜名湖うなぎ
- 3．海老芋
- 4．三ヶ日みかん
- 5．御前崎クエ
- 6．静岡温室メロン
- 7．たまごふわふわ
- 8．森町甘甘娘
- 9．遠州灘天然トラフグ
- 10．ドーマン（ノコギリガザミ）
- 11．浜松餃子
- 12．よこすかしろ
- 13．絹姫サーモン
- 14．へぼ（黒スズメバチ）
- 15．蓬莱泉
- 16．アメ茶漬け
- 17．豊橋の次郎柿
- 18．豊川いなり寿司
- 19．三河つくだ煮
- 20．栃餅
- 21．五平餅
- 22．なめし田楽
- 23．やなぎまつたけ
- 24．幻豚（千代・飯田）
- 25．りんご（南信州）
- 26．ごぼとん井

27. 駒ヶ根ソースカツ丼
28. 柚餅子
29. 市田柿
30. 南信州牛
31. この中に食べたことがあるものはない

【地域資源購入経験（伝統工芸）】

問11 三遠南信地域の下記の伝統工芸で、あなたが購入したことがあるものをすべてお答えください。

(MA)

1. ドンブチ染め
2. 森山焼
3. 遠州綿紬（えんしゅうめんつむぎ）
4. ざざんざ織
5. 掛川手織葛布（かけがわておりくずふ）
6. 浜松本染めゆかた
7. からみ織り
8. 野鍛冶
9. 豊橋筆
10. 鳳来寺硯
11. 三河木綿
12. チェーンソーアート
13. 飯田水引
14. 飯田紬
15. 阿島傘
16. この中に購入したことがあるものはない

【地域資源来訪度（祭事）】

問12 三遠南信地域の下記の祭事で、あなたが行ったことがあるものをすべてお答えください。

(MA)

1. 見付天神裸祭
2. 湖西歌舞伎
3. 小國神社・天宮神社の「十二段舞楽」
4. 寺野・川名のひよんどり
5. 浜松まつり
6. 遠州大念仏
7. 秋葉神社の火まつり
8. 西浦の田楽
9. ふくろい遠州の花火
10. 姫様道中
11. 袋井祭り
12. 豊橋まつり
13. 設楽原決戦場まつり
14. 鬼まつり
15. 花祭り
16. 三谷まつり
17. 手筒花火
18. 田峯田楽

- 19．豊橋祇園祭
- 20．長篠合戦のぼりまつり
- 21．田原祭り
- 22．飯田お練まつり
- 23．いいだ人形劇フェスタ
- 24．新野の雪祭り
- 25．遠山郷の霜月祭り
- 26．清内路の手づくり花火
- 27．市田灯ろう流し
- 28．大鹿歌舞伎
- 29．大鳥山獅子舞
- 30．坂部の冬祭り
- 31．飯田時又灯ろう流し
- 32．この中に知っているものはない

【地域資源来訪経験、購入経験（その他）】

問13 三遠南信地域の下記の資源で、あなたが行ったことがあるところ、または購入したことがあるものをすべてお答えください。（MA）

- 1．三井ショッピングパークららぽーと磐田
- 2．浜松アクトタワー
- 3．たきや漁
- 4．浜松ガーデンパーク
- 5．ラグーナ蒲郡
- 6．電照菊
- 7．しんしろ軽トラ市・のんほいルロット
- 8．茶臼山高原スキー場
- 9．豊橋の路面電車
- 10．中央構造線博物館
- 11．養命酒健康の森
- 12．この中に行ったことがあるところ、または購入したことがあるものはない

【地域資源来訪意向（自然）】

問14 三遠南信地域の下記の自然資源で、あなたが今後行ってみたいところをすべてお答えください。（MA）

- 1．浜名湖
- 2．静波海岸・相良サンビーチ
- 3．中田島砂丘
- 4．竜ヶ岩洞
- 5．御前崎ロングビーチ
- 6．館山寺温泉
- 7．遠州天竜舟下り
- 8．トンボの里「桶ヶ谷沼」
- 9．浜名湖潮干狩り
- 10．浅羽海岸
- 11．四谷の千枚田
- 12．茶臼山高原
- 13．恋路ヶ浜

- 14．蒲郡温泉郷
- 15．とうえい温泉
- 16．湯谷温泉
- 17．桜淵公園
- 18．竹島
- 19．太平洋ロングビーチ
- 20．汐川干潟
- 21．葦毛湿原
- 22．飯田りんご並木
- 23．昼神温泉
- 24．天龍峡
- 25．南信州の天竜舟下り・天竜ライン下り
- 26．富士見台高原
- 27．下栗の里
- 28．万古溪谷
- 29．南アルプス
- 30．この中に行ってみたいところはない

【地域資源来訪意向（人文）】

問15 三遠南信地域の下記の人文資源で、あなたが今後行ってみたいところをすべてお答えください。

(MA)

- 1．奥山半僧坊 方広寺
- 2．舞阪宿脇本陣
- 3．掛川城
- 4．新居関所・史料館
- 5．可睡斎
- 6．旧見付学校・磐田文庫
- 7．秋葉神社
- 8．浜松城
- 9．小國神社
- 10．法多山 尊永寺
- 11．浜松市楽器博物館
- 12．秋葉神社
- 13．東観音寺
- 14．田峯観音
- 15．豊橋ハリストス協会
- 16．二川宿本陣資料館
- 17．豊川稲荷
- 18．砥鹿神社
- 19．吉田城
- 20．鳳来寺
- 21．飯田市美術博物館
- 22．川本喜八郎人形美術館
- 23．黒田人形浄瑠璃伝承館
- 24．元善光寺
- 25．瑠璃寺
- 26．光前寺

27. 大平宿
28. 台城
29. この中に行ってみたいところはない

【地域資源来訪意向（食）】

問16 三遠南信地域の下記の食で、あなたが今後食べてみたいものをすべてお答えください。（MA）

1. 遠州夢咲牛
2. 浜名湖うなぎ
3. 海老芋
4. 三ヶ日みかん
5. 御前崎クエ
6. 静岡温室メロン
7. たまごふわふわ
8. 森町甘甘娘
9. 遠州灘天然トラフグ
10. ドーマン（ノコギリガザミ）
11. 浜松餃子
12. よこすかしろ
13. 絹姫サーモン
14. へぼ（黒スズメバチ）
15. 蓬菜泉
16. アメ茶漬け
17. 豊橋の次郎柿
18. 豊川いなり寿司
19. 三河つくだ煮
20. 枳餅
21. 五平餅
22. なめし田楽
23. やなぎまつたけ
24. 幻豚（千代・飯田）
25. りんご（南信州）
26. ごぼとん丼
27. 駒ヶ根ソースカツ丼
28. 柚餅子
29. 市田柿
30. 南信州牛
31. この中に食べてみたいものはない

【地域資源購入意向（伝統工芸）】

問17 三遠南信地域の下記の伝統工芸で、あなたが今後購入してみたいものをすべてお答えください。（MA）

1. ドンブチ染め
2. 森山焼
3. 遠州綿紬（えんしゅうめんつむぎ）
4. ざざんざ織
5. 掛川手織葛布（かけがわておりくずふ）

- 6 . 浜松本染めゆかた
- 7 . からみ織り
- 8 . 野鍛冶
- 9 . 豊橋筆
- 10 . 鳳来寺硯
- 11 . 三河木綿
- 12 . チェーンソーアート
- 13 . 飯田水引
- 14 . 飯田紬
- 15 . 阿島傘
- 16 . この中に購入してみたいものはない

【地域資源来訪意向（祭事）】

問18 三遠南信地域の下記の祭事で、あなたが今後行ってみたいものをすべてお答えください。

（MA）

- 1 . 見付天神裸祭
- 2 . 湖西歌舞伎
- 3 . 小國神社・天宮神社の「十二段舞楽」
- 4 . 寺野・川名のひよんどり
- 5 . 浜松まつり
- 6 . 遠州大念仏
- 7 . 秋葉神社の火まつり
- 8 . 西浦の田楽
- 9 . ふくろい遠州の花火
- 10 . 姫様道中
- 11 . 袋井祭り
- 12 . 豊橋まつり
- 13 . 設楽原決戦場まつり
- 14 . 鬼まつり
- 15 . 花祭り
- 16 . 三谷まつり
- 17 . 手筒花火
- 18 . 田峯田楽
- 19 . 豊橋祇園祭
- 20 . 長篠合戦のぼりまつり
- 21 . 田原祭り
- 22 . 飯田お練まつり
- 23 . いいだ人形劇フェスタ
- 24 . 新野の雪祭り
- 25 . 遠山郷の霜月祭り
- 26 . 清内路の手づくり花火
- 27 . 市田灯ろう流し
- 28 . 大鹿歌舞伎
- 29 . 大鳥山獅子舞
- 30 . 坂部の冬祭り
- 31 . 飯田時又灯ろう流し
- 32 . この中に知っているものはない

【地域資源来訪意向、購入意向（その他）】

問19 三遠南信地域の下記の資源で、あなたが今後行ってみたいところ、または購入してみたいものをすべてお答えください。(MA)

1. 三井ショッピングパークららぽーと磐田
2. 浜松アクトタワー
3. たきや漁
4. 浜松ガーデンパーク
5. ラグーナ蒲郡
6. 電照菊
7. しんしろ軽トラ市・のんほいルロット
8. 茶臼山高原スキー場
9. 豊橋の路面電車
10. 中央構造線博物館
11. 養命酒健康の森
12. この中に行ってみたいところ、または購入したいものはない

3. 三遠南信地域への思い

【地域イメージ】

問20 あなたは三遠南信地域についてどのようなイメージをお持ちですか。複数回答可(MA)

三遠南信地域とは、「東三河地域(愛知県)」「遠州地域(静岡県)」「南信州地域(長野県)」からなるエリアの名称です。

1. 日本を代表するものづくりが盛んである
2. 新鮮な野菜が豊富にある
3. 美味しい果物がある
4. 希少な食べ物(珍味)が多い
5. 特産品や名産品が豊富にある
6. 自然環境が豊かである
7. 温泉・史跡などの観光資源が豊富にある
8. 歴史的・文化的にすばらしい地域である
9. すばらしい伝統芸能・伝統工芸がある
10. 祭りやイベントが豊富にある
11. アウトドアなどのレジャーが楽しめる
12. 生活しやすい地域である
13. 道路や鉄道など交通基盤整備が進んでいる
14. 昔ながらの良さが残っている
15. 四季折々の魅力がある
16. なまりや方言がある
17. 特になし
18. その他()

【地域への愛着度】

問21 あなたは、現在お住まいの地域が好きですか。(SA)

1. 好き
2. どちらかといえば好き
3. どちらともいえない
4. どちらかといえば嫌い

5. 嫌い

問2.2 現在、お住まいの地域以外の三遠南信地域にご興味はありますか。(SA)

地域外とは：東三河地域にお住まいの方 遠州地域・南信州地域
遠州地域にお住まいの方 東三河地域・南信州地域
南信州地域にお住まいの方 東三河地域・遠州地域

1. 興味がある
2. どちらかといえば興味はある
3. どちらともいえない
4. どちらかといえば興味はない
5. 興味はない

4. 三遠南信地域の情報

【地域情報収集】

問2.3 あなたは日頃、お住まいの地域外の三遠南信地域の情報を探す時に、どのようなものから情報を入手していますか。あてはまるものすべてお答えください。(MA)

1. テレビ
2. ラジオ
3. 新聞
4. 一般雑誌
5. 地元のタウン情報誌(有料)
6. 無料情報誌(フリーペーパー)
7. 駅のポスターや電車の中の広告
8. インターネット
9. 市町村の観光パンフレット
10. 家族・友人・知人から
11. 特に情報は入手していない
12. その他()

問2.4 あなたが欲しいと思う三遠南信地域の情報を教えてください。あてはまるものすべてお答えください。(MA)

1. 地域別の名所旧跡情報
2. 三遠南信地域全体で取り組んでいる情報
3. ドライブルート情報
4. 飲食店情報
5. 特産品・土産物情報
6. イベント情報
7. レジャー施設情報
8. 温泉施設情報
9. 直売所情報
10. 宿泊施設情報
11. 地域内の公共交通機関情報
12. 特にない
13. その他()

問2.5 三遠南信地域の情報が、どのようなものから発信されると良いと思いますか。あてはまるものすべてお答えください。(MA)

1. テレビ
2. ラジオ
3. 新聞広告
4. 一般雑誌
5. 地元のタウン情報誌(有料)
6. 無料情報誌(フリーペーパー)
7. 駅のポスターや電車の中の広告
8. インターネット
9. メールマガジン
10. 市町村の広報
11. 家族・友人・知人から
12. 特にない
13. その他()

5. 三遠南信地域のエリア間の移動動向

【地域内の移動手段】

問2.6 あなたは通勤・通学以外(買い物・観光・友人知人訪問など)で、どのくらいの頻度でお住まいの地域以外の三遠南信地域に出かけられますか。(SA)

地域外への訪問：東三河地域にお住まいの方 遠州地域・南信州地域へ
遠州地域にお住まいの方 東三河地域・南信州地域へ
南信州地域にお住まいの方 東三河地域・遠州地域へ

1. ほぼ毎日
2. 1週間に2~3回程度
3. 1週間に1回程度
4. 1ヶ月に2~3回程度
5. 1ヶ月に1回程度
6. 2~3ヶ月に1回程度
7. 1年に1~2回
8. ほとんど行くことはない

問27 あなたは通勤・通学以外（買い物・観光・友人知人訪問など）で、お住まいの地域外の三遠南信地域に出かけるときに最も利用する交通手段を教えてください。（SA）

1. 鉄道 2. 自家用車 3. バイク 4. 路線バス 5. レンタカー
6. タクシー 7. 自転車 8. その他（ ）

6. 三遠南信地域未利用資源の発掘

【未利用地域資源、小地域内循環地域資源】

問28 三遠南信地域には、魅力はあるものの未だに多くの人に知られていない地域資源があります。そこで、「あなたの地域内ではよく知られている資源」や「今後、人気が出る可能性を持ちながらも未だに活用されていない資源」などで、他の地域の方々に是非知ってもらいたいと思うようなものがありましたらご記入ください。（自由記述式）

地域資源名	所在地	推薦理由

7. 回答者属性

【回答者属性】

問29

(1) 年代

あなたの年齢をお答えください。（SA）

1. 10代 2. 20代
3. 30代 4. 40代
5. 50代 6. 60代
7. 70代以上

(2) 性別

あなたの性別をお答えください。（SA）

1. 男性 2. 女性

(3) 住まい

あなたがお住まいの住所をお答えください。（SA）

- 【愛知県】・豊橋市・豊川市・蒲郡市・新城市・田原市・設楽町・東栄町・豊根村
【静岡県】・浜松市・磐田市・袋井市・湖西市・森町・新居町・掛川市・菊川市
・御前崎市・牧之原市
【長野県】・飯田市・松川町・高森町・阿南町・阿智村・平谷村・根羽村・下條村
・売木村・天龍村・泰阜村・喬木村・豊丘村・大鹿村・駒ヶ根市

(4) 居住歴

あなたが現在の居住地に住んでいる年数をお答えください。（SA）

1. 1年未満 2. 1年以上3年未満

- 3. 3年以上5年未満
- 4. 5年以上10年未満
- 5. 10年以上20年未満
- 6. 20年以上

(5) 家族構成

あなたの家族構成をお答えください。(SA)

- 1. 単身
- 2. 夫婦のみ
- 3. 親子(親族の同居を含む)
- 4. 3世代(親族の同居を含む)
- 5. 兄弟姉妹など親族世帯のみ
- 6. その他

(6) あなたの勤務地・通学地をお答えください。(SA)

- 1. 東三河地域内
- 2. 遠州地域内
- 3. 南信州地域内
- 4. 東三河地域以外の愛知県内
- 5. 遠州地域以外の静岡県内
- 6. 南信州地域以外の長野県内
- 7. 勤務・通学はしていない
- 8. その他()

(7) 職業

あなたの職業をお答えください。(SA)

- 1. 会社員
- 2. 会社役員
- 3. 自営業
- 4. 専門職(医師、弁護士など)
- 5. 公務員
- 6. 専業主婦
- 7. アルバイト・パート
- 8. 学生
- 9. 無職
- 10. その他()

三遠南信地域 商品評価会 商品評価シート

県境を越えた広域的な地域地産物の形成プロジェクト

貴事業者名:

業種:

お名前:

商品名	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思
味(食・試飲された場合) 【ポイント】 味付け・のどごし・食感・香りを 含めた美味しさと全体的なバランス	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 一部改善が必要だと思 5 全面改善が必要だと思
デザイン 【ポイント】 パッケージ、容器等のデザインと商品 との整合性 消費者への訴求力	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 改善が必要だと思
コンセプト 【ポイント】 ターゲットが明確で、表シーンが想定 されているか	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない
地域ストーリー性 【ポイント】 地域と商品の関係性があるか	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない
新規性 【ポイント】 市場新規性はあるか	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない	1 ある 2 ない
取扱やすさ 【ポイント】 梱取り、商品配送・保存	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要	1 大変取り扱いやすい 2 取り扱いやすい 3 普通 4 やや取り扱いにくい 5 改善が必要
価格競争力 【ポイント】 市場価格への対応力 値入率	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 低い
原料・品質状況 【ポイント】 原材料の原産地や品質に対する追求は 高いか。 (トレビリティー)	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要	1 非常に高い 2 高い 3 普通 4 それほど高くはない 5 改善が必要
コメント									
総合評価	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし	1 大変興味あり 2 興味あり 3 普通 4 あまり興味なし 5 興味なし

【資料3】商品評価会バイヤー様アンケート

商品評価会バイヤー様アンケート

この度は、三遠南信地域連携ビジョン推進会議が推進する「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」の商品評価会にご参加いただきまして、ありがとうございます。このアンケートは、商品評価会に参加いただきしたバイヤー様を対象として、本商品評価会に関するご意見についてお伺いするものです。皆様からいただいたご意見は、今後、三遠南信地域の県境を越えた広域的な地産地消に向けた基礎資料とさせていただきます。ご趣旨をご理解の上、何卒アンケートへのご協力の程よろしくお願いいたします。

事業者名	氏名
------	----

【質問】

本日の商品評価会内容について

Q1. 本日の商品評価会では何社の事業者のご試食をされましたか。

【 社】

Q2. 本日、具体的な商談をなされた事業者はございますか。

1. ある 【 社】 2. ない (へお進みください)

Q3. Q2で1.あるとご回答いただきましたバイヤー様にお伺いいたします。どの分野での商談をおこないましたか。(当てはまるもの全てに をつけてください。)

(当てはまるもの全てをお答えください)

1. 商品売買 2. PBへの対応 3. 新商品の開発
4. その他 ()

Q4. Q2で1.あるとご回答いただきましたバイヤー様にお伺いいたします。具体的に取引を考えている事業者はございますか。

1. ある 【 社】 2. ない

Q5. 事業者の出品商品进行评估するにあたり、特に注目した点はどこですか。

(当てはまるもの全てをお答えください)

1. 味 2. デザイン 3. 商品コンセプト 4. 地域のストーリー性
5. 新規性 6. 取扱やすさ 7. 価格競争力 8. 原料・品質状況
9. その他 ()

三遠南信地域の農水産品・加工品の取り扱い意向について

Q 6 . 御社では、三遠南信地域内から農水産品・加工品の仕入（取扱）をされておりますか。（当てはまるもの全てに をつけてください。）

- 1 . 遠州産の農水産品・加工品を取り扱っている
- 2 . 東三河産の農水産品・加工品を取り扱っている
- 3 . 南信州産の農水産品・加工品を取り扱っている
- 4 . 三遠南信地域内の農水産品・加工品は取り扱っていない

（理由： _____ ）

Q 7 . 今後、三遠南信地域の農水産品・加工品の仕入（取扱）を行っていきたいと考えておりますか。

- 1 . 積極的に仕入（取扱）をしていきたい
- 2 . 条件さえ合えば仕入（取扱）をしていきたい

（具体的条件： _____ ）

- 3 . 特に仕入（取扱）をおこなうつもりはない

（理由： _____ ）

Q 8 . Q 7において1 . 2 .をご回答された方にお伺いいたします。三遠南信地域内から農水産品・加工品の仕入（取扱）を行う魅力は何ですか。

（当てはまるもの全てに をつけてください。）

- 1 . 新鮮である
- 2 . 安全・安心である
- 3 . 味が良い
- 4 . 価格が適切である
- 5 . ブランド力がある
- 6 . 消費者ニーズが高い
- 7 . 地産地消は会社のイメージに寄与する
- 8 . 供給力がある
- 9 . 地域のストーリー性が高い
- 10 . その他（ _____ ）

Q 9 . 三遠南信地域の農水産品・加工品には、少量ながら特徴のある少量分散型の農水産品・加工品が多数あります。御社で、これらの商品を取り扱う場合の考え方についてお答えください。（当てはまるもの全てに をつけてください。）

- 1 . 入荷ができる時期の期間限定商品（料理）として取り扱う
- 2 . 定期的な集客イベント等で入荷が出来た場合に商品（料理）として取り扱う
- 3 . 不定期的な集客イベント等で入荷が出来た場合に商品（料理）として取り扱う
- 4 . 店舗内（メニュー内）に常設の県境を越えた広域的な地産地消商品（料理）として取り扱う
- 5 . 少量分散型・供給が不安定な農林水産品・加工品は取り扱わない
- 6 . その他（ _____ ）

Q 1 0 . Q 9で1 . ~ 4 .にご回答いただきましたバイヤー様にお伺いいたします。少量分散型の農水産品・加工品の中で、魅力を感じる商品分野についてお答えください。

（当てはまるもの全てに をつけてください。）

1. 当該地域でしか採れない農水産物
2. 当該地域でしか採れない農水産物を利用した加工品
3. 特徴ある加工方法による加工品
4. 特徴ある餌で飼育した肉類、及びその加工品
5. 昔から当該地域で食されてきた加工品
6. 当該地域でしか採れない農水産物を利用した半製品（ペースト等）
7. 地域のストーリー性の高い農水産物
8. その他（ ）

三遠南信地域の取組みについて

Q 1 1 . 三遠南信地域の商品が出品される商品評価会は、御社にとってどのような部分で魅力的ですか。（当てはまるもの全てに をつけてください。）

1. 三遠南信地域内の農水産物・加工品の生産者から生情報（こだわり・産地情報・開発エピソードなど）を聞くことができる。
2. 三遠南信地域内の農水産物・加工品の生産者とその場で商談ができる。
3. 三遠南信地域内の農水産物・加工品が集まるため、情報収集が容易である。
4. 特に魅力的なことはない
5. その他（ ）

Q 1 2 . 本日のような商品評価会は、三遠南信地域の「県境を越えた広域的な地産地消」を促す上で効果的だと思いますか。

1. 効果がある
2. やや効果がある
3. どちらともいえない
4. ほとんど効果はない
5. まったく効果はない

Q 1 3 . 今後、三遠南信地域内の農水産物・加工品を紹介するイベントが開催されたら、ご参加いただけますか。

1. 積極的に参加したい
2. 都合がつけば参加したい
3. どちらともいえない
4. 参加したくない

Q 1 4 . その他

商品評価会に関するご意見、三遠南信地域の取組みに関するご意見がありましたら、ご記入ください。

（ ）

ご協力ありがとうございました。

【資料4】商品評価会出展事業者アンケート

商品評価会出展事業者アンケート

この度は、三遠南信地域連携ビジョン推進会議が推進する「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」の商品評価会にご出品いただきまして、ありがとうございます。このアンケートは、商品評価会に出展いただきます事業者様を対象として、日ごろの貴事業者様の商品評価会への出展状況、本商品評価会の事前・事後の意識についてお伺いするものです。皆様からいただいたご意見は、今後、三遠南信地域の事業、地産地消の推進に向けた基礎資料とさせていただきます。ご趣旨をご理解の上、何卒アンケートへのご協力の程よろしくお願いたします。

事業者名	氏名
------	----

【質問】

商品評価会への出展についてお伺いいたします。

Q1． これまでに、貴社（貴団体）の商品を本日のような商品評価会にご出品された経験はありますか。

- 1．ある（（1）へ） 2．ない（（2）へ）

Q2． Q1にて1．あると回答された方にお伺いします。商品評価会にご出品をされる頻度はどのくらいですか。

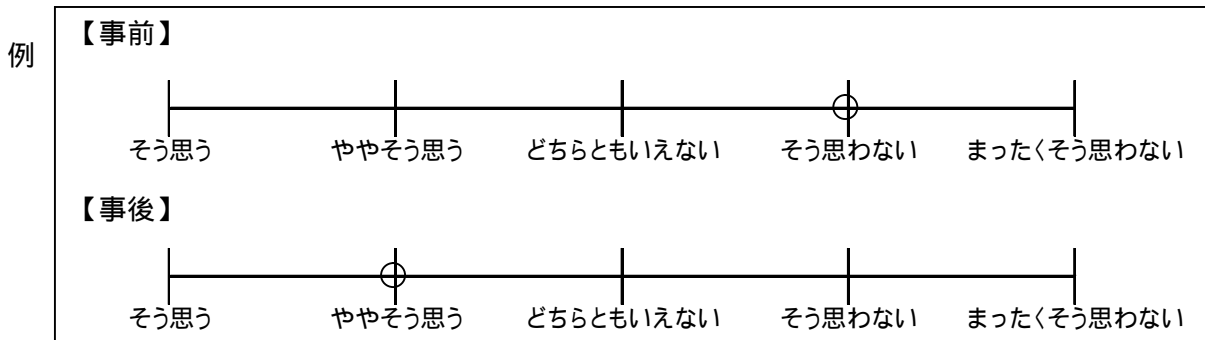
- 1．月1回程度 2．2～3月に1回程度 3．半年に1回程度
4．1年に1回程度 5．2～3年に1回程度 6．その他（ ）

Q3． Q1にて1．あると回答された方にお伺いします。これまで、どのエリアの商品評価会ご出品をされた経験がありますか。（当てはまるもの全てをお答えください）

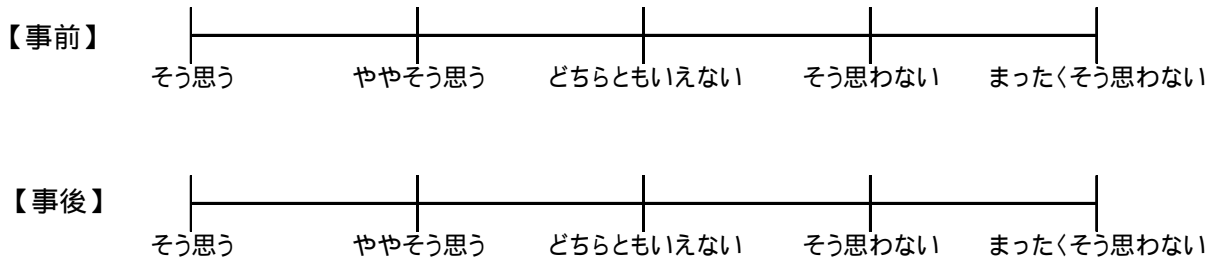
- 1．首都圏 2．関西圏 3．名古屋圏 4．東三河地域 5．遠州地域
6．南信州地域 7．静岡県（除く遠州地域）内
8．長野県（除く南信州地域） 9．その他（ ）

本日の商品評価会に対する事前の期待と事後の実感についてお伺いします。

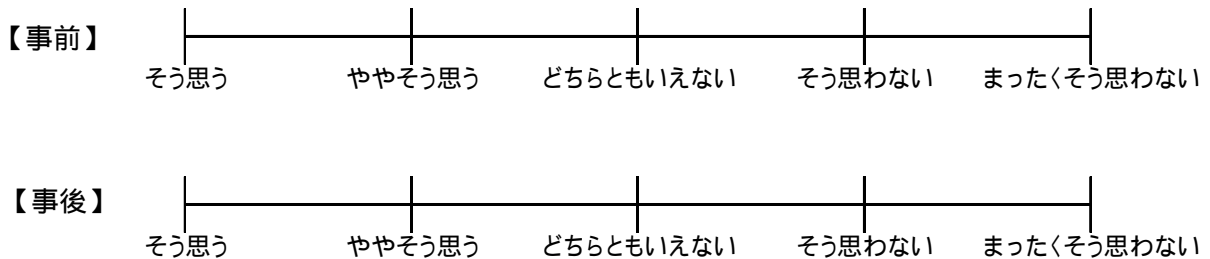
下記の ~ までの質問に対し、商品評価会のお考えに近いもの、と事後のお考えに近いものについてお伺いいたします。



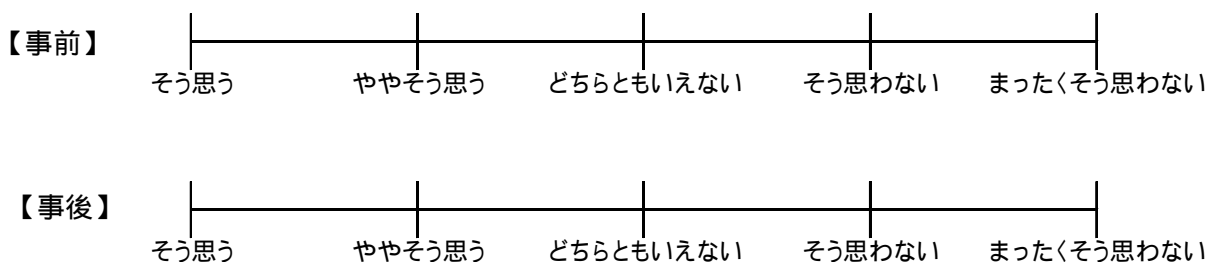
Q4 . 今回の商品評価会は、三遠南信地域の県境を越えた広域的な地産地消を推進する上では効果的であると思う。



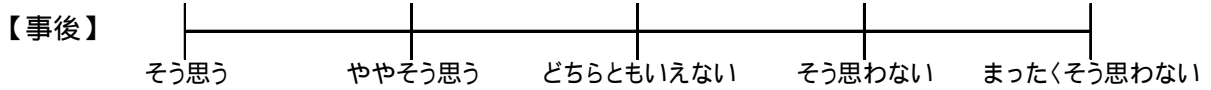
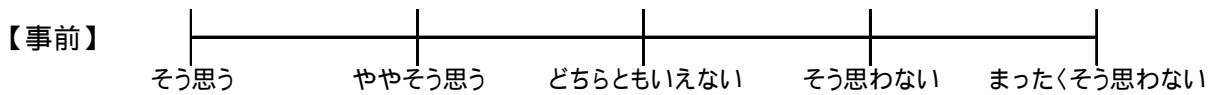
Q5 . 商品評価会のような場は、新しい商品企画・アイデアに役立つ情報が得られると思う。



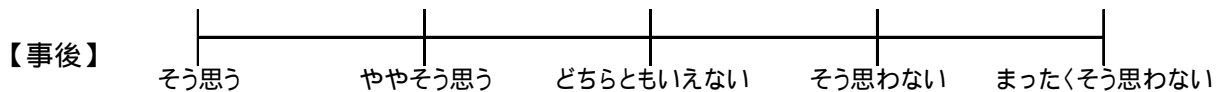
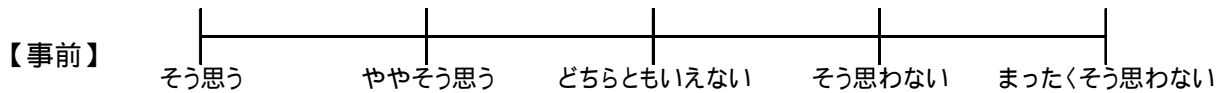
Q6 . 商品評価会に参加されるバイヤーの業態（小売事業者・卸売事業者・宿泊事業者・飲食事業者・インターネット販売事業者）は、自社の商品を紹介する上で、効果的であると思う。



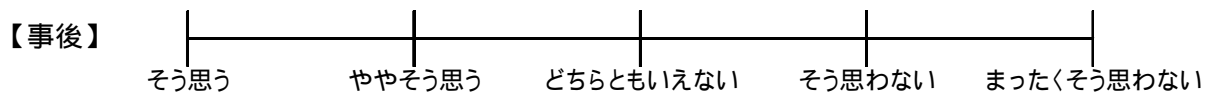
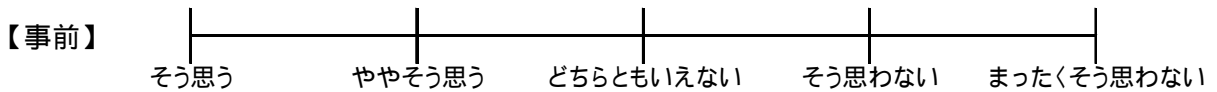
Q7 . 商品評価会に参加されるバイヤーの数（34事業者）は適切だと思う。



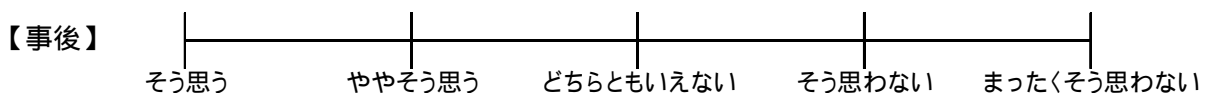
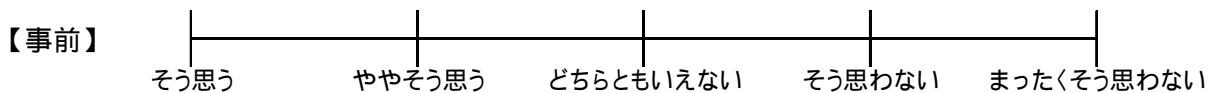
Q8 . 三遠南信地域内のバイヤーの商品評価が、他地域へ売り出す上で重要だと思う。



Q9 . 三遠南信地域の商品評価会を静岡県浜松市で開催することは自社の商品を紹介する上で効果的であると思う。



Q10 . 商品評価会の会場をホテルで開催することは適切だと思う。



Q11. 今回の商品評価会（年1回開催の場合）の開催月として3月は、適切だと思う。

【事前】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

Q12.バイヤーに自社の商品を紹介する際には、地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）が重要だと思う。

【事前】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

Q13.商品評価会のような場には、積極的に参加したいと思う。

【事前】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】

そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

Q14.その他、商品評価会に関するご意見、三遠南信地域の取組みに関するご意見がありましたら、ご記入ください。

(_____)

ご協力ありがとうございました。

【資料5】三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - お客様アンケート

三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - お客様アンケート

この度は、三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - にご来場いただき、誠にありがとうございます。このアンケートは、三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - にて三遠南信地域の特産品をご購入いただいた方を対象として、三遠南信地域の特産品に関するご意見等をお伺いするものです。皆様からいただいたご意見等は、今後、県境を越えた広域的な地産地消の推進に向けた基礎資料とさせていただきますので、趣旨をご理解の上、何卒アンケートにご協力いただきますようよろしくお願いいたします。

【性別】	1. 男性	2. 女性		
【年齢】	1. 10代	2. 20代	3. 30代	4. 40代
	5. 50代	6. 60代	7. 70代以上	
【居住地】				
<愛知県>	1. 豊橋市	2. 豊川市	3. 蒲郡市	4. 新城市
	5. 田原市	6. 設楽町	7. 東栄町	8. 豊根村
<静岡県>	9. 浜松市	10. 磐田市	11. 袋井市	12. 湖西市
	13. 森町	14. 新居町	15. 掛川市	16. 菊川市
	17. 御前崎市	18. 牧之原市		
<長野県>	19. 飯田市	20. 松川町	21. 高森町	22. 阿南町
	23. 阿智村	24. 平谷村	25. 根羽村	26. 下條村
	27. 売木村	28. 天龍村	29. 泰阜村	30. 喬木村
	31. 豊丘村	32. 大鹿村	33. 駒ヶ根市	
	上記以外 (県 市・町・村)			
【職業】	1. 会社員	2. 会社役員		
	3. 自営業	4. 専門職(医師、弁護士など)		
	5. 公務員	6. 専業主婦		
	7. アルバイト・パート	8. 学生		
	9. 無職	10. その他()		
【同行者】	1. 夫又は妻のみ	2. 家族	3. 友人・知人	
	4. なし(一人で来場)	5. その他()		

Q1. 三遠南信「塩の道」物産展 - ええじゃないか市 - をどのようにしてお知りになりましたか。

- | | |
|----------------|----------------------------|
| 1. ポスター・チラシ | 2. 三遠南信地域連携ビジョン推進会議のホームページ |
| 3. 新聞 | 4. メールマガジン |
| 5. クチコミサイト・ブログ | 6. テレビ・ラジオ |
| 7. 家族・友人・知人から | 8. その他() |

Q2. これまでに三遠南信地域の特産品が出品される特産品販売イベントに行ったことがあります

か。

- 1 . ある 2 . ない

Q 3 . Q 2で1 . あるとご回答された方にお伺いいたします。何回行ったことがありますか。

【 回】

Q 4 . 本日は何品目ご購入されましたか。また、ご購入いただきました合計金額についてご記入ください。

【 品目】 【合計金額 円】

Q 5 . 特産品をご購入した理由は何ですか。(当てはまるもの全てに をつけてください。)

- 1 . おいしそうだった 2 . 地域のストーリー性(開発エピソードなど)
3 . 添加物等が入っていない 4 . 物珍しかった
5 . 手頃な値段であった 6 . 器・パッケージに惹かれた
7 . 試食をして美味しかった 8 . 適量であった
9 . その種類の商品が好き 10 . 商品説明がよかった
11 . その他 ()

Q 6 . 今回、購入された商品(三遠南信地域の特産品)をどのような店(場所)で販売してほしいですか。

- 1 . 食品量販のスーパー 2 . 市街地内の商店街店舗
3 . 道の駅・産地直売施設など 4 . コンビニエンスストアー
5 . 生協 6 . 通販・ネット販売
7 . アンテナショップ 8 . その他 ()

Q 7 . 普段、農水産品・加工品を購入する際に、生産地が三遠南信地域かどうかを意識されますか。

- 1 . 意識している 2 . 意識していない 3 . どちらともいえない

Q 8 . 本日のような特産品の販売イベントは、三遠南信地域内で県境を越えて広域的に地産地消の流れを起こす取り組みを促す上で効果的だと思いますか。

- 1 . 効果がある 2 . やや効果がある 3 . どちらともいえない
4 . ほとんど効果はない 5 . まったく効果はない

Q 9 . 今後、三遠南信地域内の農水産物・加工品を紹介・販売するイベントが開催されたら、行きたいと思いますか。

- 1 . 是非行きたい 2 . 都合がつけば行きたい
3 . どちらともいえない 4 . あまり行きたくない
5 . 行きたくない

Q10. 購入の際に注意することは何ですか（当てはまるもの全てに をつけてください。）

1. 販売価格 2. 鮮度・賞味期限 3. 見た目・デザイン
 4. 量 5. 産地 6. 生産者の顔が見えること
 7. 原材料 8. 添加物の使用有無 9. 商品の知名度
 10. その他（ ）

Q11. 本日、ご試食された商品についてお伺いいたします。

< ご試食された商品名を「商品名欄」ご記入いただき、各項目について評価をお願いします。 >

商品名					
味 【ポイント】 味付け・のどごし・ 食感・香り	1 とても美味しい 2 美味しい 3 普通 4 美味しくない 5 全く美味しくない	1 とても美味しい 2 美味しい 3 普通 4 美味しくない 5 全く美味しくない	1 とても美味しい 2 美味しい 3 普通 4 美味しくない 5 全く美味しくない	1 とても美味しい 2 美味しい 3 普通 4 美味しくない 5 全く美味しくない	1 とても美味しい 2 美味しい 3 普通 4 美味しくない 5 全く美味しくない
デザイン 【ポイント】 パッケージ、容器 等のデザイン	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 良くない	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 良くない	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 良くない	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 良くない	1 大変良い 2 良い 3 普通 4 それほど良くない 5 良くない
地域のストーリー 性 【ポイント】 地域と商品の関係 性があるか	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない
価格 【ポイント】 商品の価格	1 非常に安い 2 安い 3 普通 4 高い 5 非常に高い	1 非常に安い 2 安い 3 普通 4 高い 5 非常に高い	1 非常に安い 2 安い 3 普通 4 高い 5 非常に高い	1 非常に安い 2 安い 3 普通 4 高い 5 非常に高い	1 非常に安い 2 安い 3 普通 4 高い 5 非常に高い
ネーミング 【ポイント】 商品内容とネーミ ングの関係 ネーミングに惹か れるか	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない	1 明確である 2 わかりにくい 3 どちらでもない
コメント					

【資料6】体験プログラムに関するアンケート調査

体験プログラムに関するアンケート調査

Q1 本日の体験プログラムをどのようにしてお知りになりましたか。

1. ポスター・チラシ
2. 三遠南信地域連携ビジョン推進会議のホームページ
3. 新聞記事
4. 新聞折り込みチラシ
5. テレビ・ラジオ
6. メールマガジン
7. 家族・友人・知人から
8. ジャスコ豊橋南店に来て知った
9. その他()

Q2 なぜ体験プログラムにご参加されようと思われましたか。(当てはまるもの全てに をつけてください)

1. 伝統工芸に興味があったから
2. 体験プログラムの価格が安かったから
3. 子どもに体験をさせてみたかったから
4. 時間つぶしに
5. 面白そうだったから
6. 特に理由はない
7. その他()

Q3 これまでに三遠南信地域の伝統工芸に関する体験プログラムに参加されたことはありますか。

1. ある
2. ない

Q4 Q3にて「1. ある」とご回答いただいた方にお伺いいたします。具体的に体験された伝統工芸をお答えください。

()

Q5 本日の体験プログラムはいかがでしたか。

1. 大変満足
2. やや満足
3. どちらともいえない
4. やや不満
5. 不満

Q6 今後も、本日のような三遠南信地域の伝統工芸体験プログラムに参加してみたいと思いますか。

1. 参加したい(具体的な伝統工芸名:)
2. 参加したくない

【性別】	1. 男性	2. 女性		
【年齢】	1. 10代未満	2. 10代	3. 20代	4. 30代
	5. 40代	6. 50代	7. 60代	8. 70代以上
【居住地】	1. 東三河地域	2. 遠州地域	3. 南信州地域	
	4. その他()			
【同行者】	1. 配偶者	2. 親・子供	3. 友人・知人	
	4. なし(一人で来場)	5. その他()		
【本日参加された体験プログラム名】	()			

【資料7】音声ガイド機器に関するアンケート調査

音声ガイド機器に関するアンケート調査

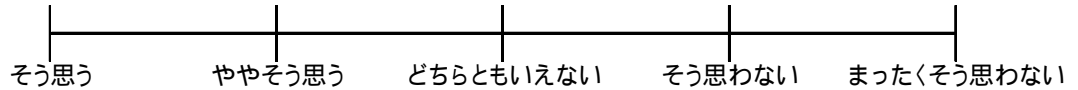
音声ガイド機器に関して

- Q1 音声ガイド機器があることをご存知でしたか。
1. 知っていた 2. 知らなかった
- Q2 これまでに音声ガイド機器を使用したことがありますか。
1. ある 2. ない
- Q3 Q2にて「1. ある」をご回答した方にお伺いいたします。どちらで使用しましたか。
(当てはまるものすべてに をつけてください。)
1. 美術館・博物館 2. 町歩き・街中散策 3. 社寺仏閣
4. イベント 5. 学校 6. その他()
- Q4 音声ガイド機器を観光でご使用になりたいと思いますか。
1. 使用したい 2. 使用したくない 3. どちらともいえない
- Q5 Q4にて「1. 使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器でどのような解説・音を聞きたいですか。(当てはまるものすべてに をつけてください。)
1. 観光スポットの解説 2. 地元の口コミ情報
3. 地域などの雰囲気合った音楽 4. 特産品の生産者・開発者の声
(開発のこだわり等)
5. 道案内 6. その他()
- Q6 Q4にて「1. 使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器を有料でも使用したいですか。
1. 有料でも使用したい 2. 無料なら使用したい
- Q7 Q6にて「1. 有料でも使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器の使用料は2時間でいくらかくらいが妥当ですか。
1. 100円 2. 300円 3. 500円 4. 1,000円
5. 1,500円 6. 2,000円 7. 3,000円
- Q8 Q6にて「1. 有料でも使用したい」をご回答した方にお伺いいたします。音声ガイド機器の音源の希望はありますか。(当てはまるものすべてに をつけてください。)
1. 地元出身タレントによる解説 2. 地元住民による解説
3. 地元首長(知事・市町村長)による解説 4. 地元地域ガイドによる解説

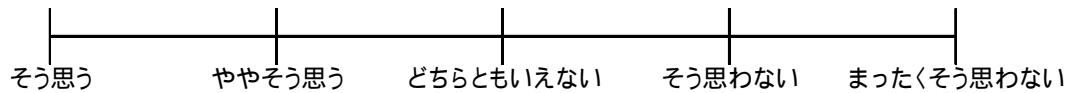
5. 地元テレビ局アナウンサーによる解説 6. 特がない
7. その他()

音声ガイドによる観光スポットの解説や特産品開発ストーリーの解説を聞く前と聞いた後の印象についてお伺いします。

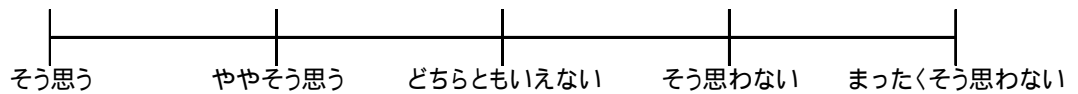
Q 9 音声ガイド機器による観光スポットの解説を聞く前に、当該観光スポットを訪問してみたいと思いましたが。



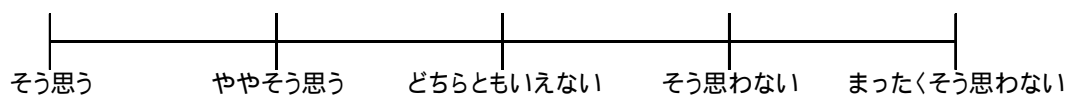
Q 10 音声ガイド機器による観光スポットの解説を聞いた後に、当該観光スポットを訪問してみたいと思いましたが。



Q 11 音声ガイド機器による特産品の開発ストーリー（解説）聞く前に、該当の特産品を購入してみたいと思いましたが。



Q 12 音声ガイド機器による特産品の開発ストーリー（解説）を聞いた後で、該当の特産品を購入したいと思いましたが。



- | | | | | |
|-------|----------|---------|----------|-----------|
| 【性別】 | 1. 男性 | 2. 女性 | | |
| 【年齢】 | 1. 10代 | 2. 20代 | 3. 30代 | 4. 40代 |
| | 5. 50代 | 6. 60代 | 7. 70代以上 | |
| 【居住地】 | 1. 東三河地域 | 2. 遠州地域 | 3. 南信州地域 | 4. その他() |

【資料 8】「三遠南信地域塩の道物産展 - ええじゃないか市」(社会実験) 出品事業者
アンケート

「三遠南信地域塩の道物産展 - ええじゃないか市」(社会実験)
出品事業者アンケート

この度、三遠南信地域連携ビジョン推進会議が実施する「県境を越えた広域的な地産地消圏の形成プロジェクト」の社会実験に貴社の商品をご出品頂きましてありがとうございます。本アンケートは、社会実験にご出品を頂く事業者様に対して、日ごろの貴事業者様の商品評価会への出展状況、本商品評価会の事前・事後の意識についてお伺いするものです。3月22日に簡単ではございますが、社会実験の事業報告をさせていただきますので、そちらをご覧くださいご回答ください。皆様からいただいたご意見は、今後、三遠南信地域の事業、地産地消の推進に向けた基礎資料とさせていただきます。ご趣旨をご理解の上、何卒アンケートへのご協力の程よろしくお願いいたします。なお、ご回答いただきました結果は、統計処理を行い、本事業の目的以外には使用いたしません。

アンケートに関するお問い合わせ先：

株式会社ツーリズム・マーケティング研究所

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-7-1 スカビル 9F

TEL 03-5299-6500 / FAX 03-5299-6512

担当：浪川 篠原

事業者名	氏名
------	----

過去の特産品販売イベントへのご出品についてお伺いいたします。

Q1. これまでに、貴社(貴団体)の商品を特産品販売イベントにご出品された経験はありますか。

1. ある 2. ない((2)の質問へお進みください)

Q2. Q1にて1.あると回答された方にお伺いします。三遠南信地域の特産品のみを集めた特産品販売イベントにご出品された経験はありますか。

1. ある 2. ない

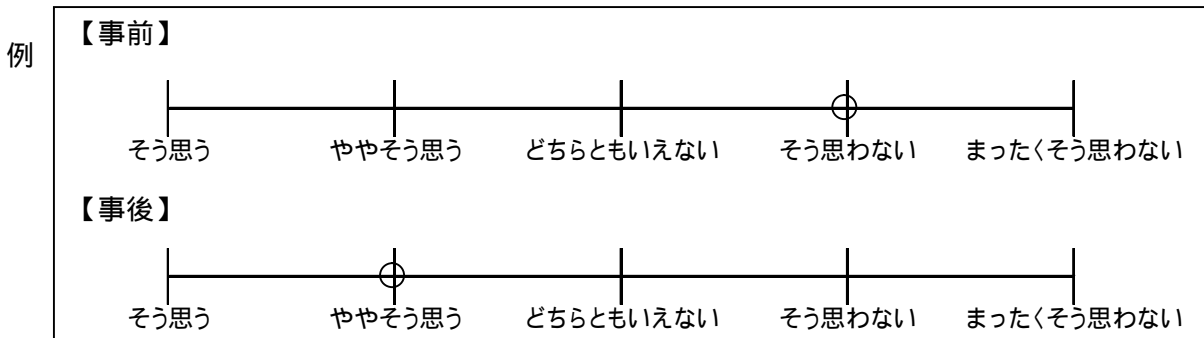
Q3. Q1にて1.あると回答された方にお伺いします。特産品販売イベントにご出品される頻度はどのくらいですか。

1. 月2~3回程度 2. 月1回程度 3. 2~3月に1回程度 4. 半年に1回程度
5. 1年に1回程度 6. 2~3年に1回程度 7. その他()

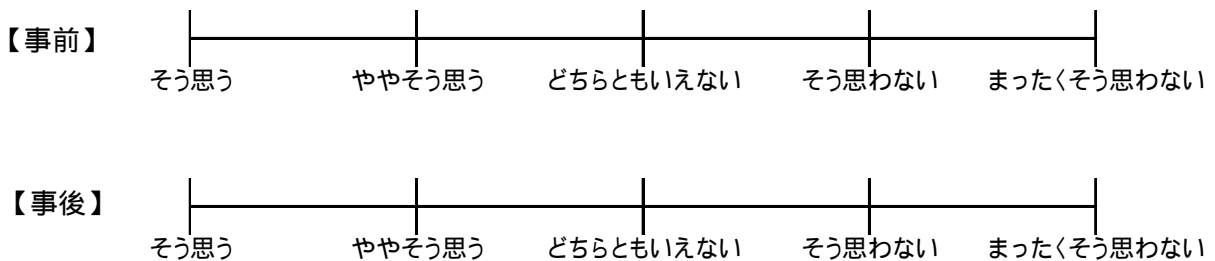
- Q4. Q1にて1.あると回答された方にお伺いします。これまで、どのエリアの特産品販売イベントにご出品をされた経験がありますか。(当てはまるもの全てをお答えください)
- 1.首都圏 2.関西圏 3.名古屋圏 4.東三河地域 5.遠州地域
 6.南信州地域 7.静岡県(除く遠州地域)内
 8.長野県(除く南信州地域) 9.その他()

三遠南信地域の取組みについて

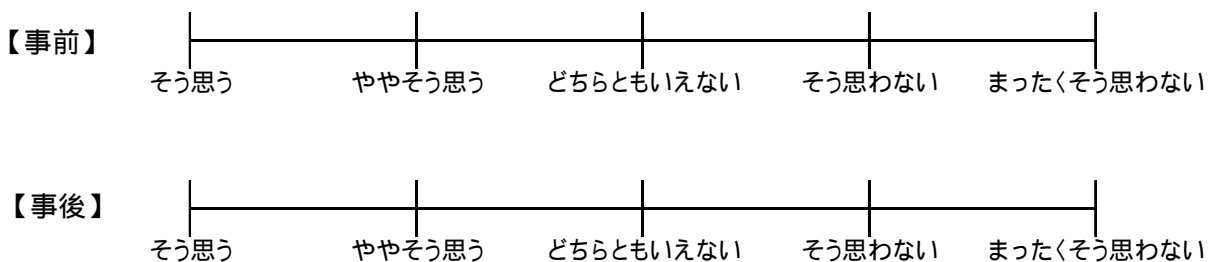
下記の質問に対し、社会実験へ出品する前のお考えに近いもの(事前)と社会実験へ出品された後のお考えに近いもの(事後)についてお伺いいたします。



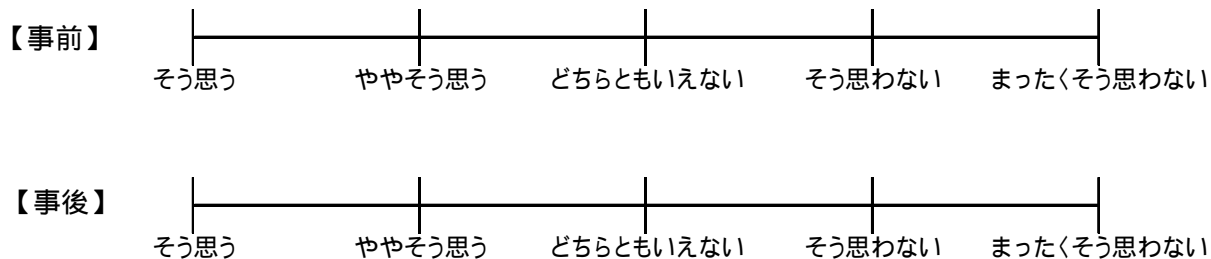
Q5. 社会実験(特産品販売イベント)は、三遠南信地域の県境を越えた広域的な地産地消を推進する上で効果的であると思う。



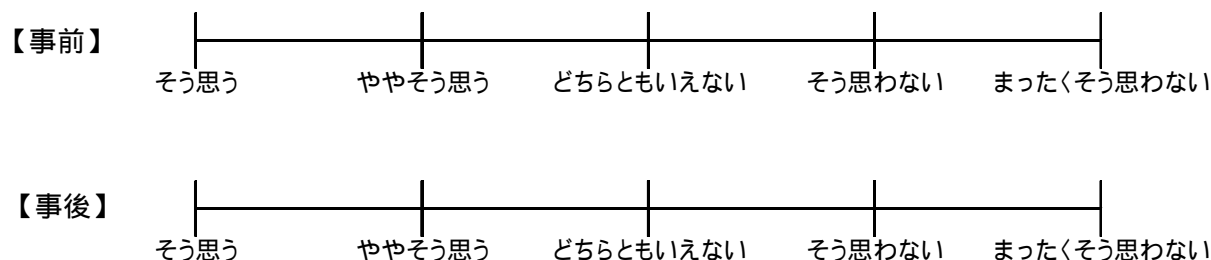
Q6. 社会実験(特産品販売イベント)で自社の商品を販売することは、消費者の開拓に繋がると思う。



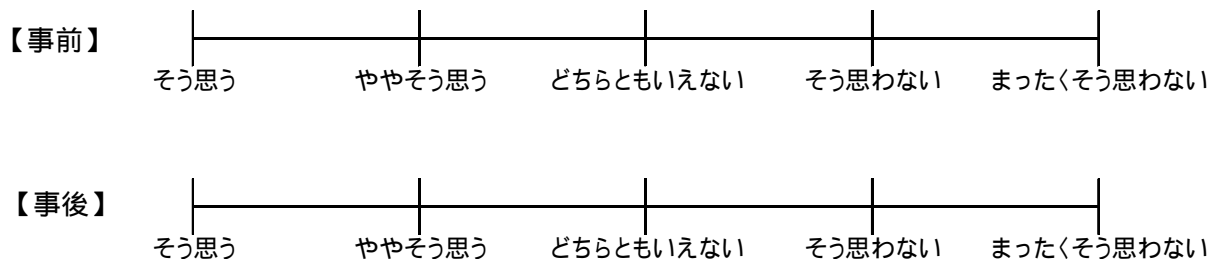
Q 7 . 三遠南信地域内の消費者の商品評価が、他の地域へ商品売り出す上で重要だと思ふ。



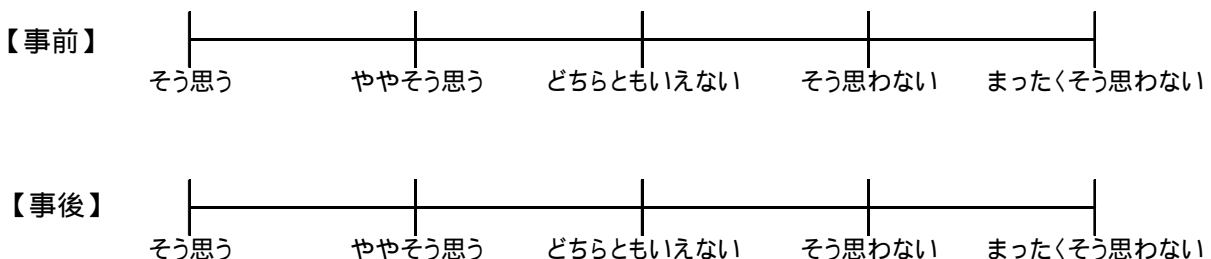
Q 8 . 三遠南信地域の社会実験（特産品販売イベント）を愛知県豊橋市で開催することは自社の商品を紹介する上で効果的であると思ふ。



Q 9 . 三遠南信地域の社会実験（特産品販売イベント）の会場をジャスコのようなショッピングセンターで開催することは適切だと思ふ。



Q 10 . 今回の社会実験（特産品販売イベント）を年 1 回開催する場合、開催時期として 3 月が適切だと思ふ。



Q11. 消費者に自社の商品を紹介するには、地域のストーリー性（産地情報・開発エピソードなど）が重要だと思う。

【事前】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

Q12. 三遠南信地域で実施する社会実験（特産品販売イベント）に自社の商品を積極的に出していきたいと思う。

【事前】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

Q13. 自社の商品は三遠南信地域を代表する地域資源になりうると思う。

【事前】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

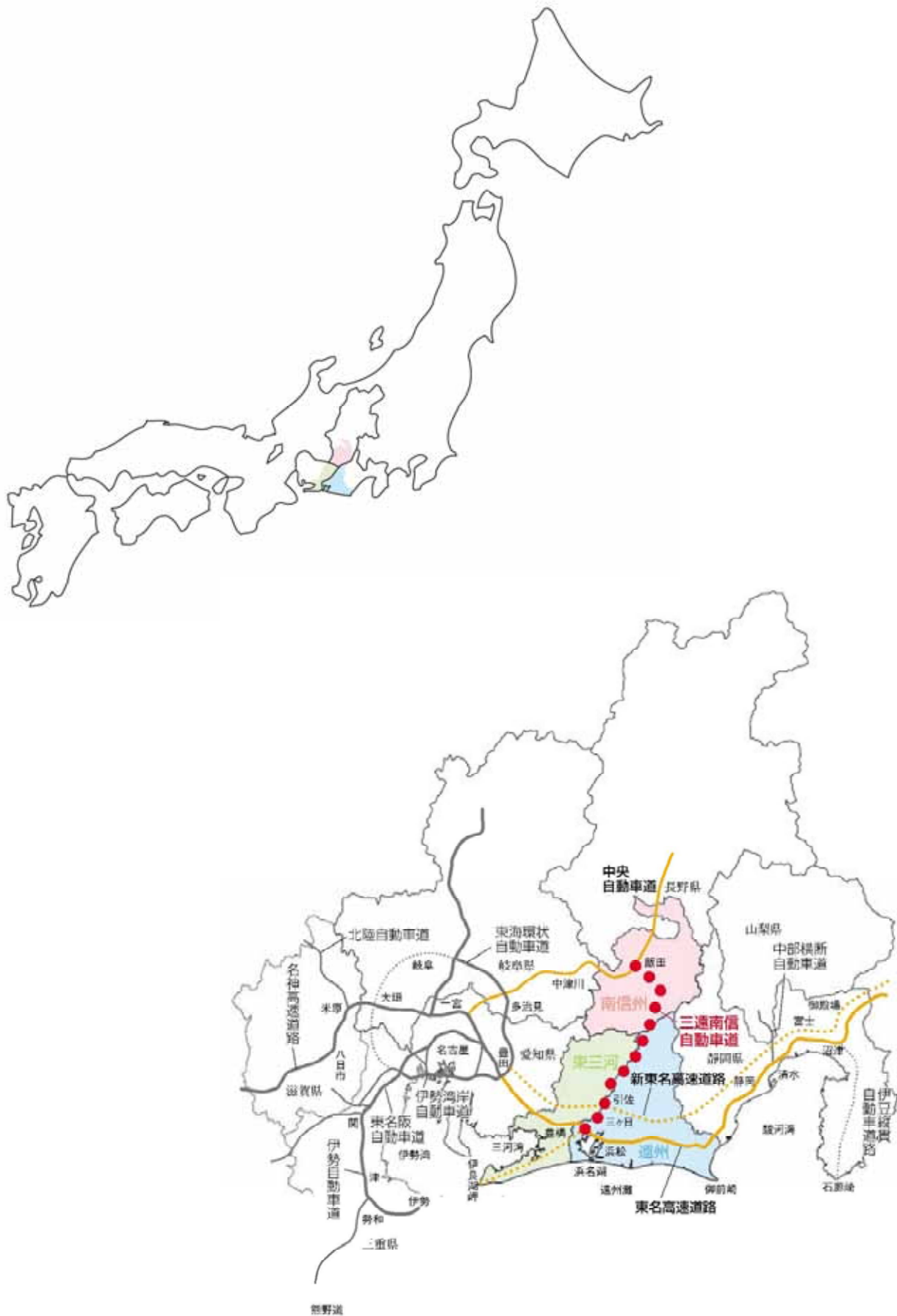
Q14. 今回の社会実験（特産品販売イベント）以外にも三遠南信地域で取り組む事業には積極的に参加していきたい。

【事前】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

【事後】
そう思う ややそう思う どちらともいえない そう思わない まったくそう思わない

以上になります。ご協力ありがとうございました。

【資料9】三遠南信エリアマップ（日本と中部圏）



【資料10】三遠南信エリアマップ（三遠南信エリア内の市町村）



【資料 1 1】三遠南信エリアマップ（三遠南信地域）



【資料12】地域資源の一般募集ポスター・チラシ



ポスター



チラシ（表面）



チラシ（裏面）

【資料13】社会実験周知用ポスター・チラシ



ポスター



チラシ（表面）



チラシ（裏面）

【資料14】情報誌「三遠南信ガイドブック」



発行所 三遠南信地域連携ビジョン推進協議会(SENIA) 発行日 平成22年3月25日



三遠南信の 今昔

交易が盛んな時代

日本列島を東西に走る幹線道路の旧東海道や旧中山道などに対して、日本海と太平洋を結ぶ南北軸の一つとしてよく知られているのが「塩の道」です。地域によって千両街道・松本街道・信州街道・秋葉街道・三州街道などの街道は、古代は黒曜石の道として、中世や近代には物流・信仰の道として、また戦国武将が通った道として知られ、物資輸送に限らず、人々の交流や芸能などの文化伝播の重要な役割も果たしてきました。かつて三遠南信地域で盛んに行われた交易は、こうした道を介して行き交う人々が積み重ねた歴史の中でよく知られてきました。

三遠南信地域を縦断する「塩の道」

秋葉街道（別名信州街道）は、天竜川と並行して走る国道152号とはほぼ重なり、遠州の浜松から信州の諏訪を結ぶ街道として知られています。この秋葉街道は、秋葉神社と諏訪神社を結んだ信仰の道で、塩のない信濃国に相良（現牧之原市）の塩を運んだことから「塩の道」と呼ばれています。また、吉田（現豊橋市）からも遠州街道（現在の国道151号）や三州街道を使って信州の塩尻まで三河の塩が運ばれたことから、これらの街道も「塩の道」と呼ばれています。太平洋沿岸で取れた塩は船に詰められ、馬の背に乗せて運ばれましたが、山間部の境目で一旦降ろされて、険しい峠越えに背と小ぶるな俵に詰め替えられ、再び馬の背に乗せて峠を越えたといわれています。この三遠南信地域には、「塩」という命の道が運んだ、重要な道が今も残っています。

廃藩置県による その後の三遠南信地域

江戸幕府を倒して樹立された新政府の明治政府は、版籍奉還を行い、明治4年(1871)廃藩置県を断行しました。これによって全国で300ほどあった藩が一挙に消滅し、それに代わって県が置かれることになりました。この三遠南信地域には、静岡県・福井県(後の高松県)、豊橋県、幸原郡、田原郡、高遠郡、飯田郡などが置かれましたが、県の数はその後変動し、現在の3県の形(愛知県・静岡県・長野県)に落ち着いたのは5年後の明治9年のことでした。この廃藩置県により失業した武士たちの経済事業として行われたのが、牧之原台地の開拓で、ここには茶畑が造成され今日まで続いています。天竜川の舟運が、本格的に活躍するのは明治になってからで、王子製紙の気田工場や中部工場から「紙舟」が、久根、峠之沢龍山の「紙石舟」が、風に帆を翻らせて川を上り下りしたといわれています。大正から昭和初期にはより多くの舟が往来し、

プロバウを使った舟も使われるなど、大量の物資が往来し活発な交流が行われたことが分かります。

また、戦国時代には今川義元や武田信玄の領土に組み込まれたこともあって、東三河地域は歴史的に遠州や南信州(伊那地方)との繋がりが高く、とくに遠州地域とは非常に強い繋がり関係にありました。とくに飯田線が貫通すると、交流は一層活発になりました。この三遠南信地域は歴史上からも交流を深める条件を持っていたということがいえます。



明治以降の 産業の立地・集積の時代

三遠南信地域の産業発展の歴史は、天竜川・豊川の2本の大河とともに歩んできました。河川の利用方法は、古くは舟運や筏流しが主流でしたが、明治以降はエネルギーの生産に比重が移り、小規模ではありましたが水力発電所が2大河川の水系各所に建設されました。この電気事業の開始によって、豊川鉄道・嵐来寺鉄道・三信鉄道・伊那電気鉄道などの電気鉄道が建設され、昭和18年(1943)には、これらの4私鉄を統合し国有化することで、この地域の大動脈ともいえる飯田線が開通しました。これによって3地域の交流は一層発展し、電源開発のための鉄道が建設され、戦後には庶民発電所と佐久間ダムが建設されています。さらに下流域では大規模な灌漑用水が作られ、農業の発展に寄与するなど、この事業が果たした役割は大きなものがあります。明治政府が農産業を奨励したこともあって、三遠南信地域では、明治から昭和にかけて重要製糸が盛んに行われていたことも

忘れてはなりません。養蚕製糸業は現在衰退してしまいましたが、養蚕の玉糸製糸は昭和30年代には全国の3分の1を生産するほどの活況を呈していました。現在、東三河地域は、平成9年に豊橋港・南都港・田原港が一本化され、国際貿易港「三河港」が誕生したのを始め、豊橋港の再開発や統合マリナリゾート施設「ラッパナ商部」の建設など昔々都の整備を進めてきています。また、南信州地域は、中核都市の飯田市を中心に人形劇や豊かな自然や風土を活かした観光やエコツーリズムの拠点として、モデル地区に指定されるなど、新たな道を切り開きつつあります。遠州地域は、明治22年(1889)に東海道線が開通すると、浜松には繊維物工業と楽器工場が多く集まるようになりました。戦後は東海道新幹線や東名高速道路が建設され、この地域は東海地方の農業と工業の両輪として発展し、昭和59年に浜松地域テクノポリス計画が承認されました。浜松市は平成19年には政令指定都市の特別入りを果たしています。



三遠南信自動車道が繁ぐ... 古代からあった地域の交流をもっと身近に。

三遠南信自動車道は、飯田市と浜松市北區を結ぶ延長約100kmの高速幹線道路で、「一般国道四七四号の自動車専用道路」として計画され、全線早期開通を目指し着実に整備が進んでいます。完成すれば南信州と東三河・遠州地域との時間距離を大幅に短縮するため、新たな観光資源の活用・産業の発展・酒蔵地域の振興など、地域をまたいだ広域的な経済・文化圏の形成に大きく寄与することが期待されています。

三遠南信地域の交流の歴史は古く、縄文時代からさかのぼると言われています。「塩の道」(塩の産地)の流通で、「秋葉街道」(秋葉神社の信仰)、天竜川の舟運を通じて、江戸時代には馬車道(中尾交通)が物流の重要な役割をもちました。近代になると自動車交通を支える道路整備の進められ行政区域の境目がなくなり、地域間の交流は次第に緊密さを増してきています。そこで、新しい環境を創造しようという気運が高まり、かつての秋葉街道や天竜川に代わって三遠南信自動車道の開通に大きな期待が寄せられています。





新居間所
国特別史跡。正式には「今切間所」とい、慶長5年に設置された。全国で唯一現存する間所建物。



御油の松並木
御油宿西端から赤坂宿東端までの約800メートル(275本)にわたり、樹齢300年以上の松が多く残った松並木。東海道中膝栗毛の中で、赤次さん喜多さんがキツネに化かされたという場所。



旅籠・大横屋(東海道 赤坂宿)
1715〜16年(正徳5〜6)頃の建築で、旧屋号を継ぎと称す。間口9間、奥行き23間ほどの大横屋であり、広東の描いた浮世絵の面影を色濃く残している。東海道沿いで唯一現在も営業を続けている旅館。
◎ 彦根市赤坂町127 電話 0533-87-2430



小川路峠(秋葉街道)
飯田市千代と通山上村を結ぶ峠。秋葉街道の脇道の一つとして、峠を越えた先は飯田市松原で中馬街道と交わる。小川路峠は標高1645メートルの峠。



大鹿村大河原地区(秋葉街道)

東山道

東海道と並び鎌倉の官道(古代の7つの道)の一つであり、当時の奥羽開拓のための重要な交通路であった。現在の中央自動車道の神部パーキングエリア付近から、阿智村を通り天竜川を遡上するルート。全国に多くある街道の中でも、唯一原型らしきものをとどめている。

Highway romance
街道浪漫
古の街道で繋ぐ三遠南信

浜松市北区三ヶ日町(東海道本線時)
江戸時代の東海道の脇街道の一つ。当時のメインストリートには、鈴や川越えなどの贈所、新しい間所があった。



表 遠州から東三河地域には鈴鈴・長付・高松・真海・新居の宿場が二つ。赤田・御油・赤坂など、道に宿場が並び、江戸や京都、大坂の物資や人、文化の交流に大きな役割を果たした。

近 東海道の長付宿から浜名郡の牧野を通り本宿峠を越えて御油へ抜ける東海道の脇街道。宿場宿は数軒ありが歴史しこと知られ、それを継いだ女性が多く利用したこと、東海道の名がついたといわれている。

秋 三州街道飯田八幡宮を基点として、遠山町を経て火の神さま秋葉神社の参道に上った宿場道であった。通信古道は徳川時代からの道の道といわれる。

三 秋葉街道と並ぶ太平洋側の「佐の道」として有名。江戸時代には通信の道として盛んに利用された。東海道の岡崎宿から三河尾島を經由して飯田から伊豆谷を抜けて中山道の塩尻宿とを結んでいた。別名伊豆街道、飯田街道、中馬街道ともいわれる。



秋葉の火まつり
秋葉神社・秋葉寺で行われる伝統の火祭り。浜松市東野町の秋葉山(標高866メートル)は、古代から信者がこの山を目標し、その頂が「秋葉街道」と呼ばれ、今も県内外から多くの参詣者を集めている。
◎ 浜松市東野町秋葉山 電話 053-742-0111

三遠南信
豊かに蘇る日本の文化



炎の祭典
東三河伝統の手筒花火約290本が放煙され、轟動の炎、感動の会話が見る人々の心を揺さぶる。
◎ 浜松市東三河町長瀬 電話 0532-53-7211 ◎ <http://www.flycatcher.co.jp/area/honoh/>

豊橋祇園祭
吉田神社境内で手筒花火約300本、豊川河畔で打ち上げ花火約12,000本を奉納。夜空を彩る勇壮な花火は、天空にひそむ悪魔を吹き飛ばす農具の方法と伝えられている。豊橋の夏の風物詩として親しまれている。
◎ 豊橋市豊橋本町 電話 0532-53-5528 ◎ www.gion.org/ ◎ 一般有料、稚籠席 17,800円(定員3名)



手筒花火
東三河地方発祥の花火で、五穀豊穡、無病息災、家運隆盛、武運長久を祈り受け継がれた手筒花火は、奉納者自らがその製造から放煙までの全工程を手作りで行う数ある花火の中でも特異な東三河の伝統文化。
◎ 東三河高島 電話 4179-0111 詳細はホームページでご確認ください ◎ 0532-54-1464 ◎ <http://www.hanabatake.org/>



花祭り(愛宕町二重祭り)
「重野」一帯の重要無形民俗文化財。鎌倉・室町時代に山伏や修験者によって伝えられ、700年もの歴史を誇る神事。11月13日にかけて町内11か所を回遊される。◎ 重野町二重 電話 053-221-1111

花祭会館
花祭り(の面・お面・器具・古文書)の展示や、映像資料を用いてわかりやすく紹介する施設です。
◎ 0534-74-1264 ◎ 東三河本郷 電話 0-20-74-30 ◎ 休館日 月曜日、年末年始 ◎ <http://www.hanabatake.org/>

花まつりの館
地元NPOが施設を利用して「花祭り」の貴重な映像や資料を展示しています。写真展では、市内数箇所の「花祭り」の作品もご覧いただけます。
◎ 0534-79-3747 ◎ 東三河大学南校 電話 <http://www.npo.or.jp/flowerfestival/> ◎ 053-8210-1100 ◎ 休館日 月、木曜日、年末年始 ◎ 053-300-0000



遠山雷月まつり
雷月神楽。岡部神道による雷立祭りで、清和天皇の貞観年中に宮廷で行われていた儀式を模した雷立が、ほぼ原型のままで伝承されているといわれている。国の重要無形民俗文化財に指定。
◎ 高野町飯沼村上村・高野道 電話 0260-36-2211(上村) 0260-34-1071(高野道) ◎ <http://www.fukuyama.org/>



天龍村の雷月神楽
天龍村の南方(むかがた)、塚部(さかべ)、大河内(おほこうち)の各地区で行われる雷月神楽を総称して、天龍村雷月神楽という。国の重要無形民俗文化財に指定される。
◎ 高野町下伊豆郡天龍村 電話 0260-36-2211 ◎ 休館日 1月3日〜4日



標高差 3,000mの 多様性

三遠南信には、登山やスキーが楽しめる中東アルプスや南アルプスがあり、太平洋沿岸では、釣りやサーフィンのこのマリンレジャーが楽しめます。標高が1メートルから3,000メートルの標高差の中に、変化に富んだ気候や地形があり、豊かな自然環境が風土に由来する様々な食・住・暮らしが存続しています。

標高差を活かした山上げ農業

三遠南信地域には、湿度が摂氏5度以下の状態が1ヶ月以上続くこと、花になる芽をつけるという花卉の特性を利用した農法があります。低地で植えた植物を、標高の高い寒冷地へ移動して花芽の分化を促し、再び平地に移して収穫するというこの農法は「山上げ農業」と呼ばれています。

中央アルプスと南アルプスに挟まれ、天竜川がその間を流れる南信州地域では、高地を利用して古くから洋蘭の山上げ農業が行われていました。夏の高湿時期に、花芽のついた洋蘭の株を、深美平島から根羽村や売木村などの高冷地に移して開花を促し、他の地域よりも早い時期に出荷することで、販売効果を高めています。

一方、南信州の飯田市のすぐ北、高森町では今から1百年前に遠州からミカンの栽培技術が伝わり、寒い信州で、みごとミカンのハウス栽培

(鉢植えと地植え)に成功しています。この地域は遠州よりも約2ヶ月早く冬が到来しますが、この寒さのおかげで花芽の分化が早まり他地域よりも早く実を結ぶことから、糖度の高いミカンを早い時期から出荷することができます。

また、南信州の寒さを逆手にとった洋蘭の山上げやミカン栽培以外にも、はほおき栽培なども行われており、標高差3,000mを活かしたこの地域の農業は、三遠南信地域の特色の一つとなっています。



標高差3,000mの多様性

三遠南信 の 技

歴史を伝える
伝統工芸

阿鳥傘

旅人から伝授され継承される南信州売木村の工芸美
江戸初期旅人を看破した瀬礼に伝授された。隆慶寺1699年、年30万本作られたこともあるが、現在継承者は僅か1戸、阿鳥傘伝承館で、体験教室が開かれている。

遠州綿紬

現代人も愛されるハイセンスな先人のデザイン力
江戸時代から織り始められた遠州綿紬は、浜松織物デザインのルーツ。日本の四季から生まれた温かみのある「日本色」と柔らかな質感が特徴。

豊橋筆

墨をよく吸い、墨はけが遅く、墨になじみ滑らかな書き味
全国に高いシェアを誇る経済産業省が指定する伝統的工芸品。長い歴史の中で培われた伝統的な技術・技法を受け継いだ、手作りによる優良品。



森の武家風

江戸時代、時の幕主「土曜夜通の守」の義子の祝いに風を揚げたことに出発すると伝えられる。



森山焼

閑静な森山の麓に造る窯元が生み出す伝統の芸術
明治42年、中村秀吉氏によって創設された静岡県下最大の窯場。小瀬遠州七窯のひとつである志戸呂焼の流れをくみ、各陶房がそれぞれに創作した作風は民芸品から芸術品へと高められた。

びんぐろ織り

びんぐろは「織々」とも書き、松風の音を表現したもの。足利将軍義隆が松の水の下で「浜松の音はびんぐろ」と詠んだ。



水引

飯田水引は、祝儀の折に用いられる金封飾りや結婚飾りとして知られる伝統工芸品。和紙を素材とし、糊で色染めたもの。長野冬季パワリングピックでは水引で作った月柱冠が飾りに使われた。

鳳来寺硯

鳳来寺の表参道で今なお作り続けられる伝統の技
鳳来寺山で採れた、金鳳石・鳳鳴石・雙龍石で作られた硯。鳳来寺の歴史は古く、1300年ほど前に鳳来寺山の洞窟である利修仙人のころから作られたものと伝えられている。



飾り馬



駿様の白馬を模して作られた漆器の民芸品。古くから子供の健康を願う贈り物として知られている。

標高差3,000mの多様性

山・川・海が織り成す 三遠南信食材御膳



自然薯「夢とろろ」

最上級ブランドの自然薯。粘りが強く、香りや味にすぐれていて、疲労回復などの健康食とも言われています。

大あさり

伊良湖観光の名物グルメ。一度食したらもう一度食べてみたい一品。磯の香りと醤油の香ばしさに満ちた焼きたてを味わうのがおすすめ。



天狗なす

愛知の伝統野菜に指定された普通サイズの約5〜10倍の大きさ。やわらかくて美味しくユニークな茄子です。

ていざなす

7月〜11月まで収穫でき、大きいものは1kgにもなります。大きくても種が小さく、実が柔らかくて甘味が強いのが特徴。1本の木から10本ほどしか採れない希少野菜。焼きナスがオススメ！



親田辛味大根

黒のような扁平の球形をしており、とても辛く、そばの美味に絶品。青首大根に比べ、辛味成分イソチオシアネートを4倍近く含んでいます。



籐原のたまねぎ

新年早々、日本一早く出荷する「白たまねぎ」。

甘々娘(トウモロコシ)

メロンに匹敵する18度の糖度が自慢のトウモロコシ。



エシャレット

真珠のように白く光沢のある美しさが特徴です。

三方原台地の赤土が育む馬鈴薯の王様。



標高差3,000mの多様性

素材を活かして 三遠南信逸品館

三ヶ日産 風来特産 梅づけ・梅ジャム

三ヶ日産 風来特産 梅うどん

爽やかな酸味と香りが楽しめる風来産の梅を用いた食品数々。

うずらプリン

うずらの卵を使って作ったプリンです。魚梅は鰻(うずら)の卵の生産額日本一です。



青島みかんゼリー

三ヶ日産の青島みかんを、そのままゼリーにしたフレッシュで贅沢なデザートです。

手作りあおしまくん

三ヶ日産の青島みかんの中から、大粒のみかんを使い、そのまま瓶詰にしたものです。丁寧な手作業でつくられています。

ドイツパン・クーヘン

豊根産ブルーベリーの天然酵母で作った珍しいパンもあります。※そのほか、豊根産の藍(藍染め)を使った商品もあります。

ブルーベリージャム

豊根産ブルーベリーの天然酵母で作った珍しいパンもあります。※そのほか、豊根産の藍(藍染め)を使った商品もあります。

ブルーベリー

豊内産のブルーベリーを誇っています。

三ヶ日みかん

全国に名を轟かせるにんじきわいのみかん。



コーンスープ

濃厚なコーンスープ、カレーも開発されているが、希少産物が高く村内外には流通していません。



市田柿

もっちりした食感と口に広がる上品な甘さは、市田柿ならではの、ビタミン、ミネラル、ポリフェノール、食物繊維などの栄養素も豊富で健康食品としても注目されています。

ゆずチョコレート

風味豊かな南信州豊原村産物のピールをバレンタインチョコレートでコーティング。ほろ苦いゆずの味と香りが大人に大人気。

ゆず果汁

天龍村のゆずを搾った果汁100%。焼き魚にかけたり、お粥のたれに加えたり、お菓子や紅茶の香りづけにも良いです。

粘のしぶうるか

水のきれいな川の苔を食べて育つ粘は、川の香りがするため香魚とも言われます。その粘の内臓を塩漬けにして作ったうるかは日本酒の肴として、又料理の隠し味として幅広く使われています。



粘すだれ(イメージ写真)

南信州は名産「市田柿」発祥の地。豊原の村々に伝わる粘すだれは、秋の風物詩となっています。

ゆべし

新鮮な梅をまるごとくりぬいた中に、ごま、くるみ、みそ等をつめて蒸しあげた純自然健康食品。長野県産の無添加無農薬素材に認定されています。

粘の子うるか

内臓で作るうるかに対し、卵と白子を塩漬けにした珍味です。





三河 絶妙ハーモニ
東栄 五平オープンサンド
東海テレビ放送「びーかんテレビ」の特集「東海三島対決！真だくサンドイッチ選手権」で優勝した東栄町の主婦グループ、三健会が考案した東栄町の銘名物。東栄町で採れた野菜と東栄タケノコ、五平餅のお米と味噌の豪華な組み合わせ！

三河 選美半島の特産品を使った特製どんぶりがいっぱい！
田原 どんぶり街道
選美半島の国道42号・259号に沿うように、21のお店がそれぞれの技とアイデアを結集したどんぶりを提供しています。「どんぶり街道スタンプラリー」は、観光も楽しみながら、地元自慢が食べられます。



選美半島 どんぶり街道

三河 いなり寿司発祥の地
豊川 いなり寿司
豊川稲荷の門前はいなり寿司発祥の地といわれており、オーソドックスなタイプから、アイデア勝負の創作いなりまでさまざまです。現在市場でブランド化に取り組みしています。



標高差3,000mの多様性
うまいもんめっけ

三遠南信 B級 グルメ 選手権

三河 ワンコインワンハンド
加茂川 波乗りバーガー
駅前通で捕れたシイラ（マヒマヒ）を使い、市内10店舗がそれぞれ工夫を凝らして提供しています。



南信州 旬の味が詰まってる！
駒ヶ根 ごぼんとん丼
おいしくて、たっぷりのコラーゲンと、たっぷりの繊維質がうれしいご当地どんぶりです。7つのお店でそれぞれの味が楽しめます。



南信州 駒ヶ根の名物と言えはこれ！
駒ヶ根 駒ヶ根ソースかつ丼
ご飯の上にキャベツの千切りと特製ソースにくぐらせたとんかつのったかつ丼。



三河 袋井宿たまごふわふわ
袋井 袋井宿たまごふわふわ料理
江戸時代、袋井宿で旅人に供されたもてなし料理です。新撰結城高「近藤 勇」がごよく愛したといわれるこの「たまごふわふわ」を、数百年のときを経て再現しました。



南信州の山々（冬の中央アルプス）
中央アルプスには、冬になると、つもりの山が凍る自然豊かな上湯、南信州、雲山である三輪木曽駒ヶ根には多くの自然史が残ります。

とっておきの
三遠南信

三河 山や川、自然の恵み、歴史の宝庫、三河の魅力を最大限に引き出す。山や川、自然の恵み、歴史の宝庫、三河の魅力を最大限に引き出す。山や川、自然の恵み、歴史の宝庫、三河の魅力を最大限に引き出す。

中田島砂丘
夏に20cmは定規の長さの砂が吹きさらし。砂丘が乾いて固まるまで待たされています。

東三河の巻



しんしろ軽トラ市「のんほいルロット」

江戸中期、新城市は豊川の舟運と伊那街道を行きかう陸運(馬)との交易拠点として栄えました。その賑わいぶりは、往来する馬が涙にたとえられ「山崎馬涙(さんそうばろう)」と呼ばれるほどでした。「のんほい」は「やあ」「おい」「ねえ」と呼びかける時に使う東三河の方言。「ルロット」はタヒチ名物の車を使った屋台村のことです。
TEL 0536-22-1778 <http://www.nonhoi.or.jp/nonhoi/rurotto/>
※東三河地域の通行販売用(種別変更費+中継費) 毎月第4日曜日の9:30-12:30 入場無料

ラゲーナ蒲郡

自然豊かな三河湾に位置する「ラゲーナ蒲郡」は、エンターテインメントやグルメ、ショッピングなどさまざまなスタイルで海を楽しむことができる観音開きゾートです。
TEL 0533-58-2700 <http://www.laguna-gemanyu.co.jp/>
※東三河地域の通行販売用(種別変更費+中継費) 毎月第4日曜日の9:30-12:30 入場無料



桜瀬公園周辺

春は桜が清流の両岸に繁茂と咲き乱れ、夏の緑、秋の紅葉が調和して、四季それぞれの風情を満喫させてくれます。毎年、お花見や川遊びなどで、沢山の人が訪れます。
TEL 0536-32-0022
※東三河地域の通行販売用(種別変更費+中継費) 毎月第4日曜日の9:30-12:30 入場無料



知られざる魅力「自然・文化・産業・イベント」
三遠南信の魅力「自然・文化・産業・イベント」

歴史の宝庫

長篠の戦い(長篠城址史跡保存館)

長篠城址史跡保存館は、「日本100名城」に数えられる「長篠城跡(長篠城址史跡)」により、日本戦史を彩る「長篠の戦い」に関する資料を保存・展示しています。
TEL 0536-32-0162 <http://www.nagano-nomura.com/>
※東三河地域の通行販売用(種別変更費+中継費) 毎月第4日曜日の9:30-12:30 入場無料

設楽原歴史資料館

「長篠・設楽原の戦い」の経緯、大規模の早大した戦い、その歴史を展示しています。
TEL 0536-22-0673 <http://www.setsugahara.com/>
※東三河地域の通行販売用(種別変更費+中継費) 毎月第4日曜日の9:30-12:30 入場無料



セットでまわると少しお得なチケットもあります。 歴史の宝庫、史跡めぐりの際は是非ご利用ください。



チェーンソーアート

1本の丸太からチェーンソーを駆使し、ダイナミックかつスピーディーに繊細な作品を作り上げる様子は「チェーンソーを使った彫刻」といえます。やり直しができない一発勝負のアートは、見ごたえがあります。

☎ 0536-76-1199 <http://orange.jp/chainsawart/>
 ⑧ 愛知県立芸術家交流センター



電照菊

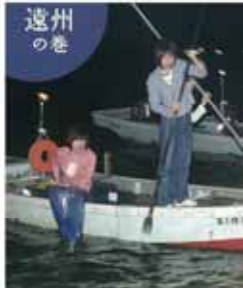
昼夜に浮かび上がる電照菊の温室群は幻想的で、まさに不夜城といった趣です。愛知県で始まった電照栽培により、菊の開花時期を調整することができるようになり、周年出荷が可能となりました。愛知県は全国の約3分の1の出荷量を誇る菊の大産地となっています。(写真は10月上旬から11月上旬)
 ⑧ 愛知県農業振興局 ⑨ 愛知県観光バス協会の観光バスが観覧できる ⑩ 無料



ヘボサミット

奥三河地方には、ヘボと呼ばれるクロズメバチなど地味の子や駒を食べる食文化があります。ヘボサミットは年に1回愛好会が集まり果の愛さなどを競うユニークなイベントです。新城市では10月、設楽町と東栄町では11月に開催されます。

アサクラスマートボール
 昔懐かしいスマートボールが、令和から令和30年代の香りが出てくるようです。昔の温泉地にはよくあった遊びでしたが、最近では大阪の新世界など一部の地域でしか見られなくなってしまいました。
 ☎ 0532-55-6733
 ⑧ 愛知県豊橋市東町1-12
 ⑨ 11:00-17:00 年中無休



たきや油

春から秋にかけて夜の名産で、水中灯を船先にともし、船中がカニやさかな、エビを獲るスリルある楽しい漁です。獲れたての新鮮な魚介類をつかった料理は最高。

☎ 053-592-2260
<http://www.takiyayu.jp/>
 ⑧ 静岡県浜松市浜区浜島町内丸3085-3
 ⑨ 予約なし。料金はホームページをご覧ください。

山肉料理

魚元で獲れた鱈、真などの料理。お店により食べ方やタレの味が違うので、それぞれの味わいを楽しみましょう。



遠州灘天然とらふく

冬になったら一度は食べたい海の味覚の王様。「天然もの内約6割が遠州灘」といわれるほどの漁場。御山守温泉ではとらふく祭りも開催されます。



よこすかしろ

地場の砂糖キビを昔ながらの手製で絞り、精液を長時間煮詰めて造られます。白砂糖に比べ、たんぱく質やカルシウム、鉄分、カリウムなどの栄養素が豊富です。



奥三河食彩フェスタ

奥三河の食をテーマに、田名倉中学校跡地で開催されます。とれたて農作物や特産品の直売コーナー、地域の伝統食や食家ならではの味を気軽に楽しめる舞台がオープン！様々な体験コーナーやイベントなど楽しい催しも盛り沢山！高原で過ごす、心地よい夏の1日が楽しめます。

☎ 0534-63-3004 <http://fobema.com/>
 ⑧ 愛知県の伝統的産業振興推進センター(山) ⑨ 入場無料



蒲郡(温室)みかん

蒲郡温室みかんは、品種を宮川早生に統一し、高い糖度と程よい酸味を兼ね備えたみかんの中のみかんです。特許庁が認可する地域団体商標(地域ブランド)に、「蒲郡みかん」が限内農産物で初めて登録されました。
 ☎ 0533-68-6631 <http://www.jo-jamagata.or.jp/>



いのしし肉

臭い、硬いなどの固定概念を破る奥三河特産の肉。古くから「山鯨」と称され滋養強壮の食材として珍重されてきました。ぼたん漬やウインナーがお薦めです。



とまテル

「田原産の柿に限定した2割(約100%)の果汁と果汁100%の梅果汁を加えて、最後にノンカロリーフルーツ果汁17%がトクメタル。めろんハート」
 マスカドンのフレーバー感を残しながら、パンチフルーティの爽やかな風味もイメージさせ、まるでフレッシュな果実をそのまま食べているような感覚のノンカロリーです。

☎ 0531-22-4551 <http://www.tomater.jp/>
 ⑧ 兵庫県明石市1-1-141 ⑨ 愛知県市内の産物直売所と通販で購入可能

極奥三河
 ⑧ 極奥三河は、シニアを対象とした地域体験・職業体験プログラムです。奥三河を知り尽くし、社を極めた名人たちがナビゲートしますので、魅力満々の奥三河に、ぜひ遊びに来てください！
 ⑨ 各店舗の体験プログラムは、夏から秋にかけて開催予定です。
 お問い合わせ先
 奥三河地域振興推進事務局(豊橋市) 地域連携課 課長
 ☎ 0532-51-2141
<http://www.jo-jamagata.or.jp/kyokushichu/>
 本ホームページとは、平成30年度プログラムの様子や募集に特化しています。ぜひご覧ください。



池田・熊野の長藤まつり

平安時代の女流歌人熊野御前の愛でた藤が行楽寺に残っています。「藤の花」の園花にあわせ行楽寺に隣接する熊野伝統工芸館と、その周辺で開催されます。

東海道とまん中茶屋

初代広重が描いた「東海道五十三次・袋井田舎屋ノ図」をモチーフに袋井宿の東入口に建てられました。年中無休で湯茶のおもてなしが受けられます。

☎ 0530-44-8995
 ⑧ 静岡県袋井市袋井220
 ⑨ 9:00-17:00



重要文化財中村家住宅

重要な武家住宅を体感できる徳川家康次男結城秀康の生家。3000平米の敷地内には、重要文化財に指定された主屋、長屋門、主屋脇の於義丸(後の結城秀康)の敷衣(父女=後継)を埋めた敷衣塚が残されています。
 ☎ 053-394-5585
 ⑧ 静岡県浜松市浜区日蓮町字内丸4912-1
 ⑨ 9:30-16:30(土・日・祝日は休館)
 ⑩ 拝観料なし。200円/中学生以下：無料

飯田市川本喜八郎人形美術館

高い芸術性を備えた人形アニメーションを生み出し、NHK人形劇「三国志」などで多くのファンを魅了した人形師・川本喜八郎が「人形たちに一番ふさわしい場所」と、「三国志」「宇治物語」などの人形を飯田市へ寄贈しました。飯田市は「人形朝のまち」の新たな拠点施設として、交流人口の創出や人形劇文化の振興を目的とした美術館を建設。2007年3月に開館して川本氏は館長に就任しました。



TEL 0265-23-3594 URL <http://www.city.kitaig.jp/kowamono/> 長野県飯田市 9:30~18:30 (入館は18:00まで) / 毎週日曜休館 料(一般) 大人 400円 中学生・小学生・高校生 200円 団体 100円



南信州グルメサミット

南信州は豊かな自然と数多くの食材に恵まれ、様々な食文化が発達しています。これらの味を多くの方に知っていただくチャンスをお逃さないと思いいサミットを開催しています。馬、イノシシ、鹿、普段あまり食べる機会のない食材も多数あり、新たな調理法など、発見も多数！餅の子、ザザムシなどは話のネタや変わったお土産にもなりそうです。

TEL 0265-24-1234 URL <http://www.idoctor.jp/>

鹿塩の塩泉

なぜ、山深いアルプスの麓に海水のように塩辛い温泉が湧くのか、その原因は未だに謎に包まれています。鹿塩温泉入口の特産品販売所「塩の里」ではこのロマン溢れる塩泉から昔ながらの手法で山塩を作っており、山塩作りを実際に見ていただくこともできます。山塩はミネラル分が豊富で、なめてもしょっぱさに角がありません。この塩で熱々のおにぎりを握ると絶品です。



TEL 0265-28-2282 URL <http://www.23pweb-ensho.com/mcause/miyaweb/001.htm> 長野県下伊那郡大井町塩原 9:00~17:00 / 入館無料 料金(湯船) 山塩: 30g入り 325円 30g入り: 270円

町並みと蔵展

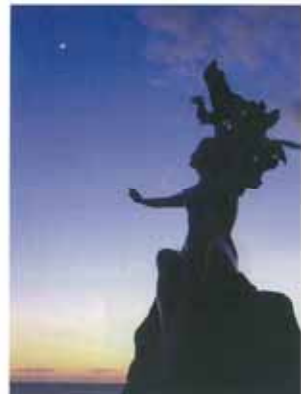
秋葉街道の町並みを残す中心市街地の古い木造建築や蔵がギャラリーなどとして開放されます。毎年、春・秋の2回開催され、人力車による町並み散歩も好評のイベントとなっています。



治郎柿

今より160年前森町に住む松本治郎さんが本田川の洪水で流れた柿の幼木を植えたのが始まりと言われる治郎柿。原木の地からは毎年、皇室へ献上も行われています。

TEL 長野県須賀川町



御前崎ケーブルパーク

テーマは「海と大地の調和」。御前崎灯台から展望台「夕日と風がみえるん台」まで徒歩約10分、1.5kmにおよぶロマンチックな遊歩道からは、展望台、広場、四季折々の草花と絶大な海が楽しめます。御前崎ケーブルパーク内にある「雨後の虹」は「恋人の聖地」として認定されています。遊歩道のはか周辺のドライブも人気です。

TEL 0546-63-2001 URL 長野県須賀川町御前崎 須賀川 須賀川



掛川花鳥園

花の中で鳥と遊べるテーマパーク。さまざまな植物、熱帯性スイレンが一年中咲き誇る中で、インコ、フクロウ、オオハシなどの鳥とふれあえます。

TEL 0537-62-6363 URL <http://www.komatsubo.co.jp/flower/> 長野県掛川市西高家1517 料金(平日)はホームページをご覧ください。

遠州灘海岸のアカウミガメ

毎年5月下旬から8月にかけて産卵のためにウミガメが上陸します。



ほおずき栽培

高山郷の夏の風物詩。お盆のお供え花として主に中京圏方面へ出荷されます。みなみ信州産ほおずきは、15年ほど前に導入され栽培されるようになったものです。今では100名の生産者が取り組んでおり、その品質の良さは、市場での評価も高くなっています。



五平餅

ご飯を多少残る程度につぶしたものをわらじ型もしくは団子型に成形し、串に刺して焼きます。味噌や醤油をベースに、胡麻や山椒、山椒の芽などを加えたたれを付けて食べます。江戸時代の中頃、わらじ型の五平餅を、ふたつの団子状に刺した、いわゆる「餅屋型」としたものが、飯田の五平餅として今に伝えられています。お店や家庭によって味が違うので、食べ比べも楽しいですね。



ねぎだれ

信州飯田の居酒屋でおいでに使われたことが始まりといわれています。いつしか飯田の家産では当たり前のように使用されるようになり「飯田の味」となりました。ねぎを醤油やみりんなどの調味料で味付けしただけのシンプルさゆえ、冷や飯、から揚げなど用途は広く、各家庭で食べ方はさまざまです。伝統ではなく、純粋な「味」で地域の味として根付いています。



半生菓子

かつて「信州の小京都」と呼ばれていた南信州では、お茶と和菓子の文化が広えられてきました。四季折々の花々にみたてたものや昔懐かしい素材の味など、多彩な和菓子がそろっています。形や名前の由来、いわれ等を知ると、さらにおいしく感じられるかもしれません。

餅屋菓子屋中: 飯田市南辺には、餅屋菓子屋が多く伝承されています。その餅屋菓子をモチーフとした、13の和菓子屋で共同開発した商品です。

南信州の巻



名勝天龍峡

EJF時代以来多くの文化人らに愛された名勝です。川下りの舟からは春岩瀑音が響き、春のツツジや山ザクラ、秋の紅葉、冬の雪景色など四季それぞれに美しい自然を堪能できます。遊歩道散策、川下り、いろんな角度から圧倒的な景観をお楽しみください。

TEL 長野県須賀川町 遊歩道管理センター TEL 0265-27-2946 URL <http://www.hanyakyu.com/>



大明神淵 ポットホール

日本一のポットホールを有する三段の淵からなる明神淵。平成16年、村内のアマチュア写真家によって発見されました。

TEL 長野県下伊那郡須賀川町

しらびそ高原

標高約1,900mの高原にある南アルプスの大パノラマ。「ハイランドしらびそ」からの眺めもよく3,000m級の山々を周辺に感じることができます。近くには日本で初めて確認された「御池山崩石クレター」があります。

TEL 長野県須賀川町 TEL 上村自治会センター TEL 0260-36-2211 URL <http://www.shirabiso.com/>



茶白山高原

春夏秋冬、美しい自然の魅力にあふれた場所です。また動物とのふれあい、四季折々のイベント、雄大なアルプスの眺望など、家族みんなが楽しめます。

TEL 長野県下伊那郡御代田町



知られざる三遠南信の魅力「自然・文化・産業・イベント」

知られざる三遠南信の魅力「自然・文化・産業・イベント」

祭・催事

※祝祭日
※秋分
※秋分後

7月	7月1日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月2日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月3日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月4日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月5日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月6日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月7日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月8日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月9日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月10日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月11日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月12日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月13日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月14日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月15日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月16日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月17日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月18日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月19日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月20日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月21日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月22日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月23日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月24日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月25日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月26日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月27日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月28日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月29日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月30日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月31日	おんかいおまつり	新城市

7月	7月1日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月2日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月3日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月4日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月5日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月6日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月7日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月8日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月9日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月10日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月11日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月12日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月13日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月14日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月15日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月16日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月17日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月18日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月19日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月20日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月21日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月22日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月23日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月24日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月25日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月26日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月27日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月28日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月29日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月30日	おんかいおまつり	新城市
7月	7月31日	おんかいおまつり	新城市



観光インフォメーション お問い合わせ先

エリア	所在地	組織/団体名	TEL	URL
東三河	豊橋市	豊橋観光コンベンション協会	0532-54-1484	http://www.konankon.jp/~kyobashi/
	豊川市	豊川市観光協会	0533-89-2206	http://www.toyokawa-tourism.jp/
	岡部市	岡部市観光協会	0533-48-2528	http://www.ganagata.jp/
	新城市	新城市観光協会	0534-35-0032	http://shinshin-kankou.com/
	田原市	田原市観光協会（西ノ観光圏内）	0531-33-3316	http://www.tahara-kankou.jp/
	緑野町	緑野町観光協会（東三河内）	0534-62-1000	http://www.shirakashi-kankou.com/
	岡家町	岡家町観光協会	0534-76-1812	http://www.tokuyama-kankou.jp/
	豊橋村	豊橋村観光協会	0534-87-2323	http://www.konankon.jp/~toyoco/
	浜松市	浜松観光インフォメーションセンター	053-452-1634	http://hannamaweb.com/
	豊田市	豊田市観光協会	0538-33-1223	http://honda-tourism.jp/
遠州	浜井市	浜井市観光協会	0538-44-3154	http://www.city.hirai.aichi-np.jp/
	浜西市	浜西市商工建設部	053-576-1230	http://www.city.hamamatsu.aichi-np.jp/
	西町	西町観光協会（東遠州内）	0538-85-6319	http://www.west-tokai-shi-kankou.jp/index.html
	津島市	津島観光案内所	0120-70-0080	http://www.wbna.jp/~tsukagawa/
	豊川市	豊川市商工観光課	0537-35-0937	http://www.city.toyokawa.aichi-np.jp/
	豊前町	豊前町観光協会	0548-43-2001	http://www.wbna.jp/~tomanai/
	豊之原町	豊之原町観光協会	0548-53-2623	http://www.tokai-kankou.com/kyokai.php
	豊田市	豊田観光協会	0265-22-4851	http://www.tokai.org/
	豊川市	観光センター（丸い）	0265-34-7094	http://www.city.toyokawa.jp/area/kyokai/index.html
	高島町	高島町観光協会	0265-35-9405	http://www.town.takamori.aigaport.jp/
南信	岡谷町	岡谷町観光協会	0265-23-4553	http://www.town.oyagawa.aigaport.jp/
	岡谷市	岡谷市観光協会	0265-43-2220	http://www.vill.takayama.jp/
	早谷村	早谷村観光協会（東濃観光圏内）	0265-48-2211	http://www.gka.or.jp/
	豊田村	豊田村観光協会	0265-49-2111	http://www.tokamori.jp/
	下郷村	下郷村観光協会	0265-32-2311	http://www.vill.shiogai.jp/
	鹿本村	鹿本村観光協会	0265-28-2311	http://www.town.jp/
	天童村	天童村観光協会	0265-33-2001	http://www.vill.tontou.jp/
	豊田村	豊田村観光協会	0265-26-2111	http://www.vill.tonokawa.aigaport.jp/
	鹿本村	鹿本村ふるさと観光協会	0265-33-2001	http://www.vill.takagahara.jp/
	豊田村	交流センター（丸い）	0265-34-2520	http://www.vill.toyokawa.jp/



三遠南信地域と三遠南信地域連携ビジョン

三遠南信地域は、人口約二百三十万人、豊かな地域資源や多様な自然環境、特色ある歴史・文化など、都道府県にも匹敵する大きなポテンシャルを有しています。

この三遠南信地域は、かつて尾川や街道を以て感に交錯が行われた歴史があることから、古くからの結びつきが強く、現在でも協力を結ぶ、重要な文化・教育分野など様々な連携や住民交流が行われています。

平成二十年三月には、道庁制や国土形成計など国の地味づくり制度の検討が進められるなか、地域住民をはじめ、大学、経済、行政など地域の発展を願う関係者の会合の下、地域振興の担手となる「三遠南信地域連携ビジョン」を策定しました。

この「三遠南信地域連携ビジョン」では、地域の将来像を「三遠南信二百五十万規模の都市圏」として、行政、経済、住民一体的な様々な分野の交流・連携を一歩踏み、自然の豊かな価値ある地域の形成を目指しています。

今後三遠南信自動車道や新東名高速道路の整備や住民交流の基盤が期待される地域です。

三遠南信地域連携ビジョン推進会議のご紹介

三遠南信地域連携ビジョン推進会議（連絡協議会）は、三遠南信地域の発展のための目的を定めた三遠南信地域連携ビジョンを推進するための組織として平成20年11月に立ち上げられました。

連絡協議会は、三遠南信地域内の自治体、商工会議所・商工組合等で構成されています。

これまでの主な取り組み

- 三遠南信ネットワークの構築（平成24年度から毎年開催）
- 三遠南信地域連携ビジョンの策定
- 三遠南信地域連携ビジョン推進協議会（SENA）の発足
- 地域連携・交流事業の推進
- 三遠南信地域連携の発信

今後の取り組み

- 三遠南信ネットワークの構築（平成24年度から毎年開催）
- 三遠南信地域連携ビジョンの策定
- 三遠南信地域連携ビジョン推進協議会（SENA）の発足
- 地域連携・交流事業の推進
- 三遠南信地域連携の発信

三遠南信地域連携ビジョン推進会議（SENA）事務局

〒431-6602 豊前町豊前中元元町105-3 民間企業共済連（本館3階） / TEL: 053-457-2242 / FAX: 053-457-0288
E-mail: sena@se-na.jp / SENA WEB SITE <http://www.se-na-vision.jp/>

さんえんなんしん
三遠南信

未だ見ぬ、
 知られざる世界へ



① 手筒花火 (愛知県豊橋市)
 テフツはなび
 燃え盛る火柱、轟く爆音、降りかかる水の輪をもものとせず、男たちが夜空を飾ります。この勇壮な手筒花火は、全国的にも古い歴史をもち、東三河の夏の風物詩となっています。



花祭り (愛知県東栄町)
 はなまつり
 花祭りは、古くは鎌倉・室町時代から受け継がれる伝統の祭りです。かがり火を前に夜通し行われる舞いには、五穀豊穡を願う人々の祈りが込められています。



② 見付天神裸祭 (静岡県静岡市)
 みつ付てんじんはだかまつり
 正暦4(993)年菅原道真公勧学を祝う舞が起源とされている重要無形民俗文化財です。



たきや漁 (静岡県浜松市)
 たきやうり
 船の先端にともした水中灯に集まってくるカニや甲殻類、魚などをモリで集く漁法です。



市田柿の柿すだれ (長野県高森町)
 しちだに柿の柿すだれ
 信州の秋の風物詩。民家の利便はすだれ杖に吊るされた柿は、秋の日差しと濃い紅葉を呼び、さわやかな甘味を待つ下し柿へと変わります。



秋葉神社火まつり (静岡県浜田市)
 あきはばらまつり
 古くから火防信仰を始めた栗山の秋葉山で行われる「火まつり」では、稲刈りの祝い、火の神の神事が古来より大切に伝承されてきました。



天龍峽 (長野県飯綱町)
 てんりゆうきょう
 中央・北アルプスの水を集めながら太平洋の遠州海へたどり着く天龍川の急流が激った身岩・巨岩がそそり立つ雄大にして深遠な絶景の湧存。



三遠南信地域の中心部、観光情報は下記URLからご覧ください。



三遠南信地域のご紹介
 さんえんなんしん
 愛知県東部の東三河地域を「三」、静岡県西部の遠州地域を「遠」、長野県南部の南信州地域を「南信」とした3県の県境にまたがる三遠南信地域は、日本の屋根と呼ばれる中央・南アルプスをはじめ、悠然と流れる大河や風光明媚な湖、美しい海岸線を持つ太平洋沿岸部まで、標高差三、〇〇〇mの中に日本様々な地形が凝縮された地域です。古くからこの地域では、「東海道」や「塩の道」(塩や生糸の流通)、「秋葉街道」(秋葉神社の信仰)など、東西を結び、南北に繋がる街道と「天竜川・豊川の水運」を介して、人々が行き交い、物流や文化的交流が盛んに行われてきました。

今もここには、古より受け継がれてきた民俗芸能の「花祭り」や地域独特の伝統文化の「たきや漁」、また気候風土が育んだ郷土食の「市田柿」などの多種多様な地域資源が存在し、固有の文化が息づいています。

今、全国から注目されている三遠南信地域をご堪能ください。

三遠南信 エリア情報

<http://www.san-en-nanshin.jp/>

三遠南信地域連携ビジョン推進会議

<http://www.sena-vision.jp/>

◆お問い合わせ先：三遠南信地域連携ビジョン推進会議 (SENA) 浜松市企画課内
 TEL:053-457-2242 E-mail:sena@clear.ocn.ne.jp

【資料16】出展商品カルテ

出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエ不夜城 手延べ麺		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ入りの健康を意識したヘルシーな健康を意識した麺で、茹であがるときれいなうぐいす色になります。 そうめんとパスタの中間のコシのしっかりした、のどごしの良い新しい食感です。 和風のめんつゆはもとよりドレッシングなど洋風の献立にも良くあいます。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です、特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	小麦粉 アロエ粉末		
原材料原産地	アロエ粉末 静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	1年半	流通温度帯	常温
包材	袋入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	75mm×300mm×10mm	商品総重量	200g
【商品取引基準】			
小売希望価格	330円/束	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱 60束入り		



出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエ不夜城 ティーパック		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ 100%のお茶をティーパックした健康茶です、不夜城が原料のため苦みがなく美味しく飲めます。出したお茶は琥珀色で透明感のある色でアロエの成分の色でもあります。 1パック 500cc から 1000cc(好みの濃さに入れる)のアロエ茶ができます。 冬には暖かく、夏には冷やして飲みます。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です、特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	不夜城生葉		
原材料原産地	静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	製造から3年	流通温度帯	常温
包材	缶入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	8.5cm×8.5cm×3.5cm	商品総重量	65g
【商品取引基準】			
小売希望価格	800円/缶	最低納品数量	1缶
商品規格	1缶 10個入り		



出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエワイン 不夜城		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ不夜城とぶどうをミックスして醸造した本格ワイン。ワインとアロエの相乗効果によるおいしさと健康に優れたワインです。720mlの中にアロエ生葉3枚入っています。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です。特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	アロエ不夜城 甲州ブドウ		
原材料原産地	静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	常温
包材	箱入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	315×75×75	商品総重量	1250g
【商品取引基準】			
小売希望価格	1890円/本	最低納品数量	1ケース
商品規格	1ケース 12本入り		



出品商品カルテ			
社名	メロンの松寿園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色3-8		
電話	0536-56-0676	F A X	0536-56-2636
E-MAIL	info@shoukaen.com		
【商品情報】			
商品名	生の子メロン		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
マスクメロンに育てるのは1本の株に1玉のみです。 途中で摘果されたこの小さなメロンが子メロンであり多くが捨てられていました。 一部は栽培農家で料理に使われ、またごく一部が丁寧に薄紙に包まれて都会に出荷され、ピアガーデン等でおつまみに出されたりと聞いております。 最近では地産産品として産直店で見かける機会が増えました。 子メロンの大きさは1つ30g~70g、大小さまざまあります。 適当に切ってマヨネーズ・醤油をかけたり、ドレッシングでサラダ風にしても、とても美味しく召し上がれます。 メロンの産地ならではの特産物です。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	収穫から6日~10日	流通温度帯	平温・夏は保冷5℃
包材	ダンボール		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	22×24×14	商品総重量	3キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	150円	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 300g入り 10袋 1ケース		



出品商品カルテ

社名	メロンの松香園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色38		
電話	0538-58-0676	FAX	0538-58-2838
E-MAIL	info@shoukaen.com		

【商品情報】			
商品名	子メロンの漬物(みりん粕漬)(しば漬)(さわやか漬)		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
毎日の食卓にお漬物! やっぱり美味しいですね。 生の子メロンの販売をはじめ、「どんな風に食べたらいいかしら」の問いにお漬物をすすめてきました。でも実際、自分で作る手間がない、作るのが面倒、すぐに食べたいとお客様の声に応えてはじめてのがきっかけです。 しば漬・さわやか漬は簡単につくれる即席漬です。 新鮮でポリポリとした歯ごたえと食感、なじみある醤油味が子供に、梅しそ味が大人に人気です。 みりん粕漬は新鮮なうちに塩漬をして水分を除き、みりんの粕に漬ける事で持ちがする漬物になります。奥行きある味わいが大人に人気です。 この他にビール漬・キムチ漬等も店頭で並べたことがあります。 アイデア次第でいろいろな味が楽しめます。色がきれいな方がいいですね。			
主な原材料(加工品のみ)	摘果子メロン・みりん粕・塩		
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	4~5日(しば・さわやか) 1ヶ月(みりん粕漬)	流通温度帯	冷蔵
包材	OK袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	15×21×9	商品総重量	1キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	130円	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 100g入り・1ケース 10袋入り		



出品商品カルテ

社名	メロンの松香園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色38		
電話	0538-58-0676	FAX	0538-58-2838
E-MAIL	info@shoukaen.com		

【商品情報】			
商品名	子メロン入りきんざんじ		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
私自身がきんざんじが大好きでした。以前は近所のスーパーで買っていますが料理店になってしまい、別のお店で買っては見たのですが、どれも自分の口に合わないもので、探すうちに春野町で見つけました。しかし遠くてなかなか買に行けず、それなら自分で作ってみよう! とはじめてのがきっかけです。こだわり調味料のなかにおかせて5~6日、こうじも膨らんで美味しくなり、あたたかいご飯にのせて食べると食も進みますね。 具にもこだわり、他店には無いものと考え子メロンを入れることを思いつきました。にんじん・なすとの色合いも絶妙で、ポリポリと歯ごたえもある自身作です。 おばあちゃんたちがお友達の車に乗り合わせ来店いただけます。 他の漬物とセットにして土産物としても人気です。			
主な原材料(加工品のみ)	醤油・砂糖・酒・みりん・はちみつ きんざんじ麹・子メロン・人参・なす・生姜		
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	2ヶ月	流通温度帯	冷蔵
包材	OK袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	15×21×9	商品総重量	1.3キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	250円(1袋当り)	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 130g入り・1ケース 10袋入り		



出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tnc.ne.jp		

【商品情報】			
商品名	三ヶ日牛ごろごろコロッケ		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
町内で生産される「三ヶ日牛」を最大配合量として作りました。もちろん、ジャガイモも多い分量です! 三ヶ日牛は、環境負荷を押さえた飼育がなされ、生育期間中に三ヶ日みかんを食べさせる肥育農家があるくらい「三ヶ日ブランド」の一つです。 弊社の前身である中村精肉店(昭和6年創業)のコロッケ作りの技が生きています。それは、食べる際に「ソース」が要らないこと。当時、おやつ代わりに食べられていたコロッケは、手で持って食べるものでした。しかも、冷めやすい、冷めても美味しい、ソースの要らないコロッケ、それが当時のコンセプトでした。「おやつ」「おかず」「おつまみ」になる、地元の肉屋の味を守って作られています。 昨年の、静岡県富士山空港開港記念イベント「全国B級グルメスタジアム in エコパ2009」では、完売スピード2日間共に第1位獲得。4時間平均で1300個販売の大記録でした。			
主な原材料(加工品のみ)	三ヶ日牛、ジャガイモ、たまねぎ、マッシュポテト		
原材料原産地	玉葱(中国)・マッシュポテト(米国)、その他は国産品使用		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	6ヶ月間	流通温度帯	-18℃以下
包材	ポリシート、ダンボール		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	商品総重量 40g		
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥70	最低納品数量	200個
商品規格	40g×100個×2台		

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tnc.ne.jp		

【商品情報】			
商品名	三ヶ日みかんシャーベット 三ヶ日みかん少年		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にしてシャーベットに仕上げました。果汁を使った従来品とは、一瞬を引く味の商品です。味に厳しい三ヶ日みかん農家も「これなら、三ヶ日みかんの名前を使ってもOK!」と大賛同を押していたので味です。 味のコンセプトは、「さっぱり感」と「切れ」です。三ヶ日青島みかんの特徴である「酸味」をバランスよく残してあります。食べたあとに過度な甘さが残らず、例えば会席コース料理のデザートにも使えます。 ここホテル・コンコルド浜松でも使用のシャーベットです(業務用サイズ)。			
主な原材料(加工品のみ)	みかん 静岡県三ヶ日産		
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	無し	流通温度帯	-18℃以下
包材	紙		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	120ccカップ (4リットル業務用あり)	商品総重量	
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥300(カップ)	最低納品数量	80個
商品規格			

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tmc.ne.jp		

商品名	三ヶ日みかんごはん 稲荷寿司バージョン
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にして静岡県内ブレンド米に炊き込んであります。上記ピューレを使うことで、果汁では出来なかった「色」と「香り」が御飯に移っています。ちょうど、赤飯のようです。三ヶ日では、この御飯が小学校中学校の給食にも取り入れられて、カレーメニューのライスに使われています。

今回は、それを稲荷寿司にしております。みかん色とみかん風味の稲荷寿司です。わさび稲荷、五目稲荷などと組み合わせることで、カラフルなメニューが出来ます。

主な原材料 (加工品のみ)	米：静岡県産、稲荷揚げ(大豆：アメリカ産)、
原材料産地	
供給可能期間	通年

賞味期限	12時間	流通温度帯	10℃以下
包材			

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥75	最低納品数量	100個
商品規格	100個		

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tmc.ne.jp		

商品名	三ヶ日青島みかんピューレ 無糖タイプ
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にしています。ですから、「果汁」ではありません。内容表示も「みかん」です。

製法は、現在経済産業省の管理下で国特許申請中で、平成20年の地域産業資源活用助成の優秀ビジネスモデルになったものです。加熱変形・物理変形が少ないためにビタミン類などが消失せず、しかも酸化にも耐性があります。

さまざまな用途に使われ始めており、食品原料は言うに及ばず、工業品、医薬品、エネルギーへの可能性が注目される画期的なトレスバビリティ原料です。

主な原材料 (加工品のみ)	みかん (静岡三ヶ日産)
原材料産地	
供給可能期間	通年

賞味期限	3年	流通温度帯	-18℃以下
包材	斗缶・ポリシート		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	17kg
【商品取引基準】			
小売希望価格	応 談	最低納品数量	1缶
商品規格	17kg×1缶		

出品商品カルテ

社名	(有)どんどこあさば	担当者	安間洋一
所在地	〒437-1116 静岡県袋井市浅岡447		
電話	0538-23-8918	FAX	0538-23-8931
E-MAIL	info@dondoko.jp		

商品名	どんどこ米粉
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

- 静岡県袋井市産うるち米100%使用。
- もちもち感、なめらかさ、しっとり感が特徴です。
- 米にやさしい独自の製法で超微粉にしていますので、独特の柔らかさ、おいしさがあります。
- ロールケーキやカステラ、シフォンケーキなど、洋菓子づくりにも適しています。

主な原材料 (加工品のみ)	うるち米
原材料産地	静岡県袋井市
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から180日間	流通温度帯	常温
包材	PP袋入り		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	25cm×15cm×3cm	商品総重量	500g
【商品取引基準】			
小売希望価格	473円	最低納品数量	10袋
商品規格			



出品商品カルテ

社名	(有)どんどこあさば	担当者	安間洋一
所在地	〒437-1116 静岡県袋井市浅岡447		
電話	0538-23-8918	FAX	0538-23-8931
E-MAIL	info@dondoko.jp		

商品名	まるごと豆腐
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

まるごと豆腐はその商品名のとおり、おからを出さない大豆をまるごと使った製法のとうふです。おからの成分がまるごと入りますので栄養価が高く、食物繊維、レシチン、サポニン、イソフラボン豊富に含んでいます。しかも産業廃棄物であるおからを出さないエコフレンドリーな製品であるとともに、消費期限も8日間と従来品と比較して長いことも特徴です。

超微粉米の粒度数にバツキがあると豆腐の食感にザラつき感が現れてしまうことや、蒸気加熱する際の温度管理が難しいなど、いろいろな問題がありましたが食品機械メーカーの技術によって解決しました。また当地で生産される低農薬で滋味深い大豆そのものの品質がこの豆腐にとって重要な部分を占めています。

主な原材料 (加工品のみ)	大豆
原材料産地	静岡県袋井市
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から8日間	流通温度帯	冷蔵
包材	プラスチックパック入り		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	13cm×13cm×4cm	商品総重量	300g
【商品取引基準】			
小売希望価格	157円	最低納品数量	20丁
商品規格			



出品商品カルテ	
社名	鳥工房かわもり
所在地	〒437-1604 静岡県御前崎市佐倉 2522-4
電話	0537-86-2538
E-MAIL	なし
担当者	河守康博
F A X	0537-85-3035
【商品情報】	
商品名	一黒しゃも
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
雄雌とも黒(メラニン色素)の強いもの同士を交配させたもので、雄は横斑、雌は黒羽・脚となります。肉は、シャモ肉につきものの繊維質と鶏肉の臭いがなく上に、他の鶏肉より水分が少なく栄養価が高く <u>どの部位での肉でも生食(刺身・たたき)ができる程です</u> 。美味しさが七変化するほどに味わい深く、調味料はあえて必要としません。 モツ、もも肉はもちろん、ササミの甘さ、ムネ肉のおいしい味の変化は別格です。	
【こだわりの3A】	
A = 安心	責任を持って私がつくりましたといえるもの(生産者の顔が見えるもの)
A = 安全	化学薬品を一切使用せず、餌に微生物などを与える。 鶏の健康を考えて、鶏舎を地上より1m離すことにより、 大腸菌などに汚染されにくい環境を整えています。
A = 味のよい鶏	十分に脂がのっていて、鶏肉特有の生臭さがなく、 <u>生(刺身・たたき)でも召し上がっていただけます。</u> プリプリとした弾力があり、皆様に「うまい!」とっていただける鶏肉です。
主な原材料(加工品のみ)	地鶏精肉
原材料原産地	御前崎市佐倉
供給可能期間	常時可能
【商品管理基準】	
賞味期限	-20℃ 1年間
流通温度帯	-20℃
包材	ポリ袋に入れ真空パック
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	300×250×30
商品総重量	550g~750g
【商品取引基準】	
小売希望価格	1kg 当たり 3,500円
最低納品数量	約6kg
商品規格	1ケース約6kg

出品商品カルテ	
社名	大須賀町商工会
所在地	〒437-1304 静岡県掛川市西大淵 63 番地
電話	0537-48-2262
E-MAIL	osukashokokai@jasmine.ocn.ne.jp
担当者	和田 哲始
F A X	0537-48-5429
【商品情報】	
商品名	ヨコスカラム ～甘産(かんしゃ)の酒～
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
「よこすかしろ」を原料につくられた「ヨコスカラム」は、土佐高知の菊水酒造で作られました。200年前に土佐から当地に伝えられた砂糖キビを、別名(甘産(kanpa))になぞらえ、感謝の意を込めて土佐の地へ送り新しい形で伝えて頂きました。また、当地は商業ベースでの砂糖キビ生産の地球上最北限と言われており、その北緯 34 度がお酒の度数となりました。 ラム酒は、その香りの良さから、洋菓子の香り付け等にも利用され、お酒として飲まれるだけでなく、様々な用途でご利用いただけます。国産ラム酒としては本州初の発売です。 また、ヨコスカラムはオーク樽で寝かされて保存されています。現在発売されている透明な物(ホワイトラム)から、数年後には褐色のゴールドラムが完成する予定です。	
主な原材料(加工品のみ)	砂糖キビ
原材料原産地	静岡県遠州地域(特に大須賀地域)
供給可能期間	年中(初回発売限定1,500本)
【商品管理基準】	
賞味期限	
流通温度帯	常温
包材	ガラスビン 化粧箱
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	500ml
商品総重量	1kg
【商品取引基準】	
小売希望価格	2,500円
最低納品数量	1本
商品規格	

※ 当会には、現在酒販免許がありません。(5月～6月取得予定)掛川市内及び近隣市町酒販店にてお求め頂けます。

※ 販売ご希望の場合は、御平書様を通じてお取り寄せ下さい。

出品商品カルテ	
社名	大須賀町商工会
所在地	〒437-1304 静岡県掛川市西大淵 63 番地
電話	0537-48-2262
E-MAIL	osukashokokai@jasmine.ocn.ne.jp
担当者	和田 哲始
F A X	0537-48-5429
【商品情報】	
商品名	よこすかしろ
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
掛川市横須賀(旧大須賀町)は江戸時代から続く隠れたサトウキビ産地です。当地の砂糖は、200年前、土佐から密かに持ち帰られた苗と製糖法により、横須賀藩の保護のもと全国に運送、消費されてきました。しかし、明治となり廃藩後は、個々の農家に伝わり家庭用に消費される程度に減少しました。平成元年にこの伝統製法による砂糖を「まちづくり事業」の一環で復活させ地元観光物産センター「サンサンファーム」でのみ販売してまいりましたが、近年のサトウキビ農家の減少に歯止めをかけるべく、消費拡大のため当商工会が専用工場を建設し、生産拡大を目指しています。「よこすかしろ」は白下糖に分類されます。(白下糖は高級砂糖である和三盆の原料糖です。)黒糖より灰汁を取り除いてあるため、上品であっさりとした味わいが特徴です。ミネラルも豊富でそのまま食べてもクセになる味わいで、煮物や焼き菓子等お砂糖としてお料理にご使用下さい。	
主な原材料(加工品のみ)	砂糖キビ
原材料原産地	静岡県遠州地域(特に大須賀地域)
供給可能期間	12月～5月
【商品管理基準】	
賞味期限	1年
流通温度帯	10℃以下保存
包材	紙箱入り
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	115×115×112(mm)他
商品総重量	500g(内容量)他
【商品取引基準】	
小売希望価格	1,575円(税込み)他
最低納品数量	1～
商品規格	



出品商品カルテ	
社名	株式会社三河猪家
所在地	〒441-1301 愛知県新城市矢部字広見 53-5
電話	0536-22-4429
E-MAIL	shishiya@tees.jp
担当者	原田民夫
F A X	0536-22-4329
【商品情報】	
商品名	三河猪精肉
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
天然物は美濃(美濃川)に勝るといふ新年に基づき取り組んでいます。天然猪肉のおいしさと夏場の駆除菌の活用。 本格的な加工施設として平成19年11月稼働。	
主な原材料(加工品のみ)	
原材料原産地	愛知県奥三河地域一円
供給可能期間	周年
【商品管理基準】	
賞味期限	精肉スライスパックより6日間
流通温度帯	4℃以下冷蔵
包材	真空パック(サララップ)、または真空パック
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	スライス、ブロック等種々
商品総重量	希望重量
【商品取引基準】	
小売希望価格	グラム 600~1,000円
最低納品数量	なし
最低納品数量	特になし



出品商品カルテ

社名	株式会社三河産家	担当者	原田民夫
所在地	〒441-1301 愛知県新城市矢部字広見 53-5		
電話	0536-22-4429	FAX	0536-22-4329
E-MAIL	ahishya@tees.jp		

【商品情報】

商品名	凍ハム・ウィンナー・ジャーキー
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

精肉出荷販売できなかった物を加工しています。
夏冬不要期対策。
ドイツ製法の加工店へ委託加工しています。

主な原材料 (加工品のみ)	猪肉 100%
原材料原産地	愛知県豊三河地域一円
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	冷凍保存から 冷蔵保存に切替後 30 日間	流通温度帯	4℃未満冷蔵
包材	真空パック		

【消費・商品寸法】

商品サイズ	15cm×15cm	商品総重量	ウィンナー110g ジャーキー30g ハム 170g
-------	-----------	-------	----------------------------------

【商品取引基準】

小売希望価格	ウィンナー 500 円 ジャーキー 500 円 ハム 600 円	最低納品数量	希望数量
最低納品数量	特になし		



出品商品カルテ

社名	株式会社 ミマス	担当者	福井 かをり
所在地	〒441-3403 愛知県原市浦町丸山1番地41		
電話	0531-22-6551	FAX	0531-23-2733
E-MAIL	info@mimasu-831.jp		

【商品情報】

商品名	めろんハート（リキュール）500ml・200ml
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

農業甲斐で野菜の卸売・小売をしている会社ですが、地元野菜の良さをPRして行きたいと思い、野菜を出産だけ岡山使った商品と考へて今回の取り組みになりました。めろんハートの名前は、めろんの気持ち（ハート）にかけて名付けました。愛知県産マスクメロンを100%使用してつくりました。商品の全体の40%にメロンの果汁を使用しております。メロンの産地なので製法に果汁を使用する事が出来ました。農業甲斐では、夏になるとマスクメロンの栽培が盛んで農業甲斐と言えればマスクメロンと言われるくらい生産量です。果汁は濃縮還元ではなくフレッシュ果汁を使用しており、よりのど越しがとろっとした感覚に仕上げております。マスクメロンが食べごろになって切った時の香気なまをイメージして仕上げました。マスクメロンの甘味と、レモン、パッションフルーツの酸味が調和したお酒です。お飲めの飲み方は、グラスに氷を入れて原液割りで飲むのが一番のお勧めです。

・めろんハートハイボール（めろんハート1：炭酸1）
・めろんハートジンジャー（めろんハート1：ジンジャーエール1）
お飲めの飲み方は、メロン同様、ビーフジャーキー・生ハムなど塩味がするものがお勧めです。デザート感覚で使用して頂くのも美味しいです。（めろんハート1：ミルク1）混ぜると分離しますので、大人のフルーチェ感覚で、二層にそそいでお客様が混ぜて頂くように出来ませ飲食店様にはお勧めです。

主な原材料 (加工品のみ)	マスクメロン果汁・パッションフルーツ果汁・レモン果汁
原材料原産地	愛知県
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	アルコールの為規定なし	流通温度帯	常温
包材	瓶入り一箱入り		

【消費・商品寸法】 500ml

商品サイズ	67mm×67mm×291mm	商品総重量	1012g
-------	-----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	1600 円	最低納品数量	1c/s
商品規格	500ml（1本）・12本入り1ケース		

【消費・商品寸法】 200ml

商品サイズ	51mm×51mm×196mm	商品総重量	443g
-------	-----------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	600 円	最低納品数量	2c/s
商品規格	200ml（1本）・15本入り1ケース		



出品商品カルテ

社名	株式会社 ミマス	担当者	福井 かをり
所在地	〒441-3403 愛知県原市浦町丸山1番地41		
電話	0531-22-6551	FAX	0531-23-2733
E-MAIL	info@mimasu-831.jp		

【商品情報】

商品名	とまテル（リキュール）500ml・200ml
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

農業甲斐で野菜の卸売・小売をしている会社ですが、地元野菜の良さをPRして行きたいと思い、野菜を出産だけ岡山使った商品と考へて今回の取り組みになりました。とまテルの名前は、とまとのカケルを響かせておりよくこの名前になりました。

田原産カンパリトマトを100%使用したフレッシュとまとカケルで、商品の47%にカンパリトマト果汁を使用しております。カンパリトマトとは、中玉サイズのミニトマトの品種です。中でも冬を越えて買った野菜だけの味ののったコクのあるカンパリトマトを使用してとまテルは出来ています。果汁は濃縮還元ではなくフレッシュ果汁を使用しており、よりのど越しがとろっとした感覚に仕上げております。梅酒とパッションフルーツを合わせる事でトマトの酸味を無くしており、よりフルーティーな美味しいお酒となっております。

お飲めの飲み方は、グラスに氷を入れてロックで飲むのが一番のお勧めです。とまテル1：ビール2で、レッドアイの様に飲むのもお勧めです。お飲めのおつまみは、チーズでイタリアン風・ホワイトチョコレートでスイーツ風がお勧めです。後味がすっきりしているので、揚げ物料理や、焼き肉にも合います。キャラクターのデザインもかわいいハート型のトマトの絵で、女性向けの商品となっております。男性の若い世代にも好まれる味です。

主な原材料 (加工品のみ)	カンパリトマト果汁・パッションフルーツ果汁・梅酒
原材料原産地	愛知県原市
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	アルコールの為規定なし	流通温度帯	常温
包材	瓶入り一箱入り		

【消費・商品寸法】 500ml

商品サイズ	67mm×67mm×291mm	商品総重量	1017g
-------	-----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	1300 円	最低納品数量	1c/s
商品規格	500ml（1本）・12本入り1ケース		

【消費・商品寸法】 200ml

商品サイズ	51mm×51mm×196mm	商品総重量	445g
-------	-----------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	550 円	最低納品数量	2c/s
商品規格	200ml（1本）・15本入り1ケース		



出品商品カルテ

社名	LFP三河産家販売(西平松食品)	担当者	池田道義
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市梅新町字折地2-1		
電話	0532-31-0301	FAX	0532-31-4625
E-MAIL	ikedn@bizyoku.com		

【商品情報】

商品名	生妻いわし
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて「徳の国」と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膳元である東海道留宿所としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

焼き、淹、仕上げの工程に、各一日ずつ時間をかけて丁寧に仕上げました。加えた生妻がいわし特有の風味を解消し、さらにイワイ本家の旨みを最大限に引き出しています。

主な原材料 (加工品のみ)	いわし、醤油、砂糖、木酢、生妻、還元水飴、寒天、甘味料（ソルビット）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類
原材料原産地	イワシ/国産
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【消費・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	150g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525 円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷袋/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱小林佃煮 工業所)		担当者	小林利生
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町字北島 97-1			
電話	0532-55-1101	F A X	0532-55-0541	
E-MAIL	ts-kbyu@mtb.biglobe.ne.jp			

【商品情報】

商品名	かつおくるみ
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	カリフォルニア産の良質なくるみを甘露煮に仕上げ、国産の鰹の削り節を和えています。くるみの濃厚な味わいと鰹の香ばしい風味が楽しめる一品。お酒のおつまみにも、お弁当の一品にも便利な一品です。

主な原材料 (加工品のみ)	くるみ、砂糖、水飴、鰹、醤油、発酵調味料、食塩、寒天
原材料産地	鰹削り節/国産、くるみ/アメリカ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	110g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(松下食品㈱)		担当者	松下和正
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前島町字西青 15 番地			
電話	0532-31-0604	F A X	0532-31-1870	
E-MAIL	k.matsushita@gold.ocn.ne.jp			

【商品情報】

商品名	さんまみりん焼
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	北海道道東沖で獲れる脂の乗ったさんまを使用しました。あぶり焼きにして余分な脂を落とし、当社調合のタレで骨が柔らかくなるまで煮込み、香ばしく炒ったごまをたっぷりふりかけました。

主な原材料 (加工品のみ)	さんま、砂糖、しょうゆ、ごま、水飴、還元水飴、みりん、寒天、魚醤、ソルビット、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタン)、酸味料
原材料産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱小林佃煮 工業所)		担当者	小林利生
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町字北島 97-1			
電話	0532-55-1101	F A X	0532-55-0541	
E-MAIL	ts-kbyu@mtb.biglobe.ne.jp			

【商品情報】

商品名	くるみ小女子
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	国産のいかなごとカリフォルニア産の良質なくるみを使用。着色料、保存料などを使用せずに、シンプルにやさしい味に仕上げています。女性やお子様にも人気の一品です。

主な原材料 (加工品のみ)	いかなご、くるみ、醤油、砂糖、水飴、寒天
原材料産地	いかなご/国産、くるみ/アメリカ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横165mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(山口幸次商店)		担当者	榎本直孝
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市清町2番地			
電話	0532-55-5209	F A X	0532-54-0340	
E-MAIL	info@yamaguchi-syoten.com			

【商品情報】

商品名	さんま焼売
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	肉厚で脂ののった新鮮な国内産のさんまをふっくら焼いて、骨まで柔らかく、秘伝のタレで焼き上げた、体にやさしいあっさり風味です。

主な原材料 (加工品のみ)	さんま、醤油、砂糖、みりん、寒天、酢
原材料産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	160g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(山口幸次商店)	担当者	榎本直孝
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市津町2番地		
電話	0532-55-5209	F A X	0532-54-0340
E-MAIL	info@yamaguchi-syoten.com		

商品名	しじみ志ぐれ
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	ちよっと辛口のたまり醤油で煮込み、しじみの美味しさを凝縮させたしぐれ煮です。酒の肴に最適です。

主な原材料 (加工品のみ)	しじみ、生姜、醤油、砂糖、水飴、寒天、ソルビット、増粘多糖類
原材料原産地	しじみ/中国
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	150g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(関カネツジ)	担当者	辻 信之
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町北島8-3		
電話	0532-52-5305	F A X	0532-54-2409
E-MAIL	kane2ji@view.ocn.ne.jp		

商品名	たつくり
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	官崎沖で獲れる小ぶりなサイズを使用し、鉄板で香ばしく炒り、厳選させた片口いわしをまろやかな風味に仕上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	かたくちいわし、砂糖、醤油、ソルトール、水飴、みりん、食塩、還元澱粉糖、調味料(アミノ酸等)、寒天
原材料原産地	かたくちいわし/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(資)濱金商店	担当者	高坂彰一
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市下五井町拾田8		
電話	0532-52-1465	F A X	0532-52-8110
E-MAIL	hamakin@friend.ocn.ne.jp		

商品名	帆立旨煮
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	帆立貝の風味を残し、やわらかく、やわらかく炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	はたて、醤油、砂糖、水飴、清酒、みりん、かつおエキス、酵母エキス
原材料原産地	はたて/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	75g
-------	----------------------	-------	-----

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(関落合一郎商店)	担当者	落合幸一郎
所在地	〒441-8025 愛知県豊橋市羽根井町31番地2		
電話	0532-31-2165	F A X	0532-31-3666
E-MAIL	webmaster@kaneichi-web.co.jp		

商品名	たまり炊き小女子
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。
	三河特産のたまり醤油を使用しました。国内産のいかなごをじっくりと炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	いかなご、砂糖、黒糖、たまり醤油、みりん、生姜、かつおダシ、食酢、寒天
原材料原産地	いかなご/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	105g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(塩野正食品(有))	担当者	塩野正光
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前芝町直新田 114-1		
電話	0532-31-0510	FAX	0532-31-0844
E-MAIL	info@shiono-syokuhin.com		

【商品情報】

商品名	ちゅい辛さんま
-----	---------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

食べやすい一口サイズのさんまを香ばしく焼き、じっくりと煮込みました。一味唐辛子をちょこっと加えた甘酸煮です。お弁当のおかずにもぴったりです。

主な原材料(加工品のみ)	さんま、砂糖、醤油、水あめ、唐辛子、酸味調味料、食酢、寒天、ソルビット、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

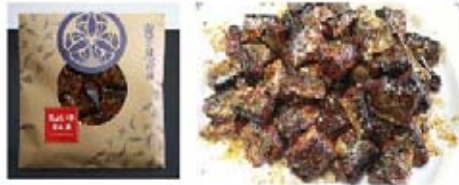
賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	140g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(開高合三郎商店)	担当者	高合秀仁
所在地	〒441-8016 愛知県豊橋市新栄町島郷 40		
電話	0532-31-7131	FAX	0532-31-9716
E-MAIL	otiar@muse.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	どっ辛いわし
-----	--------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

良く焙煎した小さいいわしを、特製調味液でサラッと炊き、仕上げに「一味唐辛子」をたっぷり振り掛けました。ピリピリの辛さにビックリです。

主な原材料(加工品のみ)	いわし、砂糖、醤油、水飴、味噌、一味唐辛子、食塩、寒天、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	いわし/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	70g
-------	-------------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(株式会社)	担当者	辻 信之
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町北島 8-3		
電話	0532-52-5305	FAX	0532-54-2409
E-MAIL	kane2ji@view.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ちりめん
-----	------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

福島沖で獲れるちりめんを使用。やや甘口の味付けで素材そのものの風味と旨みを上品な味に仕上げました。

主な原材料(加工品のみ)	いかなご、寒天、食塩、みりん、砂糖、水飴、ソルビット、醤油、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
原材料原産地	いかなご/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	130g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(開高合三郎商店)	担当者	池田道義
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市梅町宇折地 2-1		
電話	0532-31-0301	FAX	0532-31-4625
E-MAIL	ikeda@hisyoku.com		

【商品情報】

商品名	にしんうま煮
-----	--------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

にしんの旨みを生かすために煮焼きを行い、丹念に炊き込みました。

主な原材料(加工品のみ)	にしん、砂糖、醤油、本みりん、水飴、還元水飴、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
原材料原産地	にしん/
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	3枚
-------	-------------------------	-------	----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱落合三郎商店)	担当者	落合秀仁
所在地	〒441-8016 愛知県豊橋市新栄町鳥塚 40		
電話	0532-31-7131	F A X	0532-31-9716
E-MAIL	otiai@muse.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ビーナッツいわし
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

遠赤焙煎した小いわしを特製濃口醤油と砂糖で丁寧に絡めて炊き、八割ビーナッツと合わせました。ビーナッツの香ばしさと小いわしのサクサクの食感が堪りません。

主な原材料 (加工品のみ)	いわし、ビーナッツ、砂糖、醤油、水飴、味醂、寒天、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	いわし/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	70g
-------	-------------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(塩野正食品(有))	担当者	塩野正光
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前芝町浜新田 114-1		
電話	0532-31-0510	F A X	0532-31-0844
E-MAIL	info@shiono-syokuhin.com		

【商品情報】

商品名	まぐろかぶと煮
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

1匹のまぐろから0.7-0.8%しか採れない頭の身だけを生薬とともに薄味に仕立てています。極上のまぐろのおいしさが味わえます。

主な原材料 (加工品のみ)	まぐろ、生薬、砂糖、醤油、水あめ、醃漬調味料、寒天、ソルビット、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	まぐろ/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	110g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(友)濱金商店	担当者	高坂彰一
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市下五井町栢田 8		
電話	0532-52-1465	F A X	0532-52-8110
E-MAIL	hamakin@friend.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	山椒ちりめん
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

生山椒の実を使用し、風味を活かし、ちりめんをしっとり炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	ちりめん、醤油、砂糖、山椒の実、水飴、みりん、かつおエキス
原材料原産地	ちりめん/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	80g
-------	-------------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(松下食品㈱)	担当者	松下和正
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前島町字西青 15 番地		
電話	0532-31-0604	F A X	0532-31-1870
E-MAIL	k.matrushita@gold.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	子持ちからふとししゃも
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

カナダ産の魚卵をたっぷり含んだ子持ちししゃもをサッと煮詰めてから、当社調合のタレに、一晩寝かして複製された煮液を加えて、骨が柔らかくなるまで煮込みました。

主な原材料 (加工品のみ)	カラフトシヤモ、砂糖、醤油、水あめ、還元水飴、みりん、寒天、魚露、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酸味料
原材料原産地	カラフトシヤモ/カナダ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	110g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(株)西合一郎(商店)	担当者	高合幸一郎
所在地	〒441-8025 愛知県豊橋市羽根井町31番地2		
電話	0532-31-2165	FAX	0532-31-3666
E-MAIL	webmaster@kanechu-web.co.jp		

【商品情報】

商品名 切すめ

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

北海道のすめを原料に伏き上げた昔ながらの佃煮です。すめの旨みがたっぷりです。

主な原材料(加工品のみ) 切すめ、砂糖、水飴、醤油、ごま、寒天

原材料原産地 切すめ/国産(北海道)

供給可能期間 通年

【商品管理基準】

賞味期限 製造から90日 流通温度帯 常温

包材 PP袋、紙袋

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ 縦165mm×横155mm×高さ20mm 商品総重量 65g

【商品取引基準】

小売希望価格 525円(税込) 最低納品数量 3ヶ口

商品規格 荷姿/20入×3合



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	米花晃雄/原田茂昭
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5135
E-MAIL	sales@tansu.net		

【商品情報】

商品名 紅ます甘露煮

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

組合員が餌からこだわり育てた「ニジマス」を、池上げ後に隣接した加工場において作業を開始します。新鮮なニジマスを凍結し、特製調味ダレで4時間程かけてじっくりと煮込みます。仕上がった甘露煮は臭みがなく、ふっくら軟らかく余すところなく丸ごと食べられます。昔ながらの山里の味わいをご家庭で楽しめます。不足になりがちなカルシウムも摂取できます。保存料・着色料は一切使用しておりません。袋のまま開封していただけますと風味豊かなお立ちのしきとなります。是非ご賞味下さい。

主な原材料(加工品のみ) ニジマス、砂糖、しょう油、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤(原材料の一部に小麦、大豆を含みます。)

原材料原産地 愛知県産

供給可能期間 通年

【商品管理基準】

賞味期限 180日後月末 流通温度帯 常温

包材 PE、PA

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ 150×235×15(mm) 商品総重量 約115g

【商品取引基準】

小売希望価格 530円(消費税込み) 最低納品数量 2ケース1甲

商品規格 3尾入り30p×2



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	業務部 米花晃雄
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27番地		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5503
E-MAIL	yonehana@tansu.net		

【商品情報】

商品名 網鮭サーモン

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

『網鮭サーモン』は、愛知県東部の豊川の清流で卵から愛知県淡水養殖漁業共同組合が一貫養殖生産されている日本で唯一のサーモンです。網鮭サーモンは、現地固有のホウライマスとアマゴを掛け合わせたニジマタイプ(赤身)とホウライマスとイワナを掛け合わせたニジイワタイプ(白身)があります。平成4年愛知県知事に命名していただき、愛知県ブランド魚として、愛知県水産試験場の協力のもと作出し、養殖生産を行っています。肌めの美しさや身質の絹のようなきめ細かさ上品な油による香触りの良さ。そしてすべて雌であることから『網鮭サーモン』と命名されました。産直で鮮度がよく、海外サーモンなどで現れる臭みなど一切ありません。

主な原材料(加工品のみ)

原材料原産地 愛知県

供給可能期間 周年

【商品管理基準】

賞味期限 鮮魚 流通温度帯 チルド

包材 外箱:発泡スチロール PP袋(1尾づつ包装)

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ 1.5kg~2.0kg/尾 商品総重量 2.0kg~20kg(魚体サイズと数量および季節により水量で変動)

【商品取引基準】

小売希望価格 1,700円/kg・運賃1200円/箱 最低納品数量 1尾

1~2尾入り:55cm×35cm×15cm

3~4尾入り:55cm×35cm×18cm

5~6尾入り:55cm×37cm×27cm



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	米花晃雄/原田茂昭
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5135
E-MAIL	sales@tansu.net		

【商品情報】

商品名 紅ます一夜下し

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

組合員が餌からこだわり育てた「ニジマス」を、池上げ後に隣接した加工場において作業を開始します。小ぶりなニジマスを背開きにし、1枚1枚すばやく丁寧に洗浄し塩水に漬込みます。程よく味をしみ込ませ干したものを、あっさりとし焼き上げました。ニジマスの旨味を大切に仕上げた一品です。軽く焼いていただけると、より一層風味が増しおいしくお召しあがりいただけます。

主な原材料(加工品のみ) ニジマス、食塩、調味料(アミノ酸等)

原材料原産地 愛知県産

供給可能期間 通年

【商品管理基準】

賞味期限 180日後月末 流通温度帯 常温

包材 PE、PA

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ 300×190×10(mm) 商品総重量 約115g

【商品取引基準】

小売希望価格 1050円(消費税込み) 最低納品数量 2ケース1甲

商品規格 5尾入り30パック×2



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hru@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	キャベツキムチ 250g
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・国内有数のキャベツの産地である瀬美半島で収穫されたキャベツを使用しています。
- ・秋から春にかけて収穫される瀬美半島のキャベツは、甘みが増し柔らかくなります。そのキャベツに、弊社独自の調味料を加え、黒糖豊かなキャベツキムチに仕上げました。
- ・白菜キムチに比べてビタミン類が多く含まれます。
- ・キャベツ独自に含まれるキャベジンというビタミンは整腸作用を促し胃腸の働きを助けます。
- ・そのままご飯にのせても、お酒のおつまみとしても美味しくお召し上がりいただけますが、キャベツは耐熱性に優れているので、解キムチ、チャーハン、焼きそば、キムチ鍋など加熱する料理の具材としても最適です。

主な原材料 (加工品のみ)	キャベツ
原材料産地	愛知県瀬美半島産（キャベツ）
供給可能期間	11月～5月頃まで

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 20 日	流通温度帯	要冷蔵（10℃以下）
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	130×130×60 (mm)	商品純重量	約 270g

【商品取引基準】			
小売希望価格	350 円	最低納品数量	要商談
商品規格	15 入		



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hru@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	上下巻栗一丁漬
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・昭和 40 年代、一世を風靡した「瀬美漬床」を現代の嗜好に合わせて開発しました。
- ・現在、甘口の漬床が多くなっているなか、昔ながらの塩かめかのみで漬け込んだ漬床にこだわり、天日乾燥させた干し大根を米ぬか、食塩、唐辛子、茄子の葉、柿の皮にて漬け込み、糠床にて熟成発酵させ、辛口タイプ（塩分約 5%（通常の約 2 倍））に仕上げました。
- ・国内産の上質干し大根を使用していますので歯切れの良さを感じていただけます。
- ・旨味のある塩かめか味で、ご飯やお茶によく合います。

主な原材料 (加工品のみ)	だいこん
原材料産地	国産（だいこん）
供給可能期間	通年

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 120 日	流通温度帯	常温
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	400×80×35 (mm)	商品純重量	約 250g

【商品取引基準】			
小売希望価格	400 円	最低納品数量	要商談
商品規格	20×2		



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hru@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	天日干しめか漬大根
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・瀬美半島の青首大根を、冬の季節風にて天日乾燥させ、昔ながらにぬか床にてじっくりと熟成発酵させました。
- ・40 年間大根を漬けた経験より開発された漬床漬です。
- ・天日干した旬の青首大根を、あっぱい良い手振り塩と秘伝の旨味を加えたぬかにて漬け込み、ぐっと重石を効かせます。長年の経験より得た良い漬合でぬか床より取り出し製品化しました。

主な原材料 (加工品のみ)	だいこん
原材料産地	国産（だいこん）
供給可能期間	通年（数量限定）

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 90 日	流通温度帯	常温
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	450×110×40 (mm)	商品純重量	約 400g

【商品取引基準】			
小売希望価格	500 円	最低納品数量	要商談
商品規格	20 入		



出品商品カルテ

社名	下條村親田辛味大根生産者組合	担当者	小木曾 孝志（組合長） 伊藤悦子、牧島正広（役員）
所在地	〒399-2101 長野県下伊那郡下條村跡沢 8116-2（組合長宅） 長野県下伊那郡下條村陸沢 8801-1（下條村役場）		
電話	0260-27-2288（組合長） 0260-27-2311（役員）	FAX	0260-27-2288（組合長） 0260-27-3536（役員）
E-MAIL	gskelzai@vill-shimojo.jp（役員振興課経済係）		

【商品情報】	
商品名	親田辛味大根
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- 親田辛味大根は、下條村親田地区を中心に栽培されている直径 6~9cm、重さ 100~200g 位の楕円形の特大大根です。肉質は緻密で水分が少ないので貯蔵性に優れています。一般に大根と呼ばれる青首大根に比べ、辛味成分イソチオシアネートを 4 倍近く含んでいるとされています。専らおろし大根として食されますが、高味として煮炊き焼き魚、餅、焼肉、天ぷら等に添えられます。中でも煮炊きと揚げは伝統で、全国のこだわりの漬物屋さんに出荷されています。
- 親田辛味大根の味は、ただ辛いだけでなく、大根特有の旨味もあり、地元では「あまからびん」と表現されています。起源は不明ですが、江戸時代正徳年間（1713 年頃）に足掛徳川家に献上されたという記録が残っています。下條村では親田辛味大根の特産品化今後の保存、生産安定、販売促進などを狙いとして、昭和 62 年に「親田辛味大根生産者組合」を設立しました。組合員は現在 24 名ですが、70 歳以上の高齢者が主体で頑張っています。親田辛味大根の種子は門外不出で、品種登録もされている他、長野県の伝統野菜にも認定されています。最近では産物の登録も行われました。

主な原材料 (加工品のみ)	だいこん
原材料産地	長野県下伊那郡下條村
供給可能期間	6月下旬～7月下旬、10月下旬～4月下旬

【商品管理基準】			
賞味期限	冷蔵庫にて 1ヶ月程度	流通温度帯	常温/冷蔵
包材	段ボール、PP袋		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	直径 8cm 内外のカブ型	商品純重量	150g~250g/個

【商品取引基準】			
小売希望価格	A級 850 円/kg、 B級 500 円/kg	最低納品数量	6kg/箱
商品規格	6kg、12kg		



出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	さんさん黒豚
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	さんさんファームでは、母豚（プリティッシュパークシャー）を導入し純粋な黒豚を繁殖させ肥育しています。繁殖から生産まで一貫生産しています。 また、餌にもこだわりがあり遺伝子組み換えをしていない穀物（トウモロコシが主）を与えています。当ファームでは、抗生物質も添加せず育成しております。 当ファームでは、精肉加工を自社で行っております。このため肉質など実際に触れることができ照焼点等生産現場へフィードバックでき常に品質向上に努めています。 今後の取り組み、餌へのこだわり2009年には飼料米にこだわり遊休水田にて飼料米の栽培ができました。数%の添加ではありますがこんな取り組みも行っていきます。 黒豚の特長でもある肉質は、赤みのある色が特徴ですが、味はコクのある味わいに仕上がっていると自負しております。

主な原材料（加工品のみ）	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

賞味期限	流通温度帯	冷蔵（冷凍）
包材	真空包装など	

商品サイズ	商品総重量
-------	-------

小売希望価格	最低納品数量
商品価格	



出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	無添加ソーセージ類
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	当ファームでは、繁殖から肥育までの一貫生産した“さんさん黒豚”をソーセージなど食肉加工品を製造・販売しております。当ファームでの製造仕上げのため他の豚肉が混入することなく100%さんさん黒豚です。製造にもこだわりがあり食の安全・安心の観点から一般の製品と違い着色剤、保存料などの化学添加物を使用することなく仕上げています。 また、加熱工程においてスモーク材は、地産産のリンゴの青皮を、樹を使用し上品な香りに仕上がっています。

主な原材料（加工品のみ）	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

賞味期限	14日間（30日）	流通温度帯	冷蔵（冷凍）
包材	真空包装		

商品サイズ	商品総重量	230g
-------	-------	------

小売希望価格	最低納品数量
商品価格	30袋

出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	信州特産の果実ジュース 2品種 すりおろしりんごジュース ラ・フランスジュース
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	南信州まつかわ町は果樹の栽培が古くから盛んな町です。当ファームでは、町内の遊休農地など利用しリンゴ、和なし、西洋ナシ、赤ナシ、市田柿などの果樹栽培をおこなっています。もちろん土づくりに配慮し、さんさん黒豚の糞尿をたい肥化し果樹園に施しています。また、環境にも配慮した栽培をおこなっています。（減農薬）このような環境に配慮した有機複合農薬栽培をおこなっています。これらの果実をジュースにしました。いずれも100%さんさんファームです。

主な原材料（加工品のみ）	すりおろしりんごジュース（リンゴ） ラ・フランスジュース（ラ・フランス）
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から2年	流通温度帯	常温
包材	1000ml（ビン詰め）		

商品サイズ	商品総重量
-------	-------

小売希望価格	800円	最低納品数量
商品価格		

出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ごぼとん井
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	南信州まつかわ町のご当地井“ごぼとん井”松川町の飲食店が開発した井です。豚バラ肉とごぼろのコラボです。当ファームでは、さんさん黒豚を使用し全国発信（お土産）できるようレトルトパウチで加工販売しております。ご家庭で、ごぼとん井を味わってみてください。 まつかわ名物井 ごぼとん井

主な原材料（加工品のみ）	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から1年	流通温度帯	常温
包材	真空包装 レトルトパウチ		

商品サイズ	商品総重量	160g
-------	-------	------

小売希望価格	800円	最低納品数量
商品価格	30袋	

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	雪姫茸		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
学名 中国名：白茯苓（バイリング） 日本での名称：白雲茸・雪嶺たけなど			
エリンギにきわめて近縁であるが、くせがなく肉質のきめ細やかと歯ごたえから「陸のアワビ」と称され中国では高級キノコとして扱われている。 今までにない大型のキノコである。			
当JA管内では現在1件の生産農家にて栽培を行っています。 雪のように白く美しい形から「雪姫茸」（商標登録済み）と命名し出荷を行っています。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	なし	流通温度帯	
包材	トレー（オーバラップ包装）		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	120g
【商品取引基準】			
小売希望価格	200円	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱14パック入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	カットしめじ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
当JAのやまびこしめじ栽培は1972年世界で始めて人工栽培方法を確立した産地です。 栽培開始から38年を経過しています。当初の出荷包装形態は100gからスタートし、環境に優しいフィルム包装（トレイを使用しない包装）を導入した最初の産地です。最近の消費者の方たちには、包丁を使わない方が増えてきているため商品開発を行いました。 やまびこしめじの消費拡大とお客様ニーズに対応する商品としました。			
商品コンセプト			
1、調理の手間がかかりません。 2、石突きがないので無駄なくつかえます。 3、石突きがないので調理時のゴミが少なくすみます。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	80g包装 100g包装		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	80g・100g
【商品取引基準】			
小売希望価格	80g 80円 100g 90円	最低納品数量	1箱
商品規格	80g 1箱40袋入り 100g 1箱28袋入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	ハナビラタケ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
学名 Sparassis crispa 和名：ハナビラタケ 英名：カリフラワーマッシュルーム 発見場所・時期 日本国内では、関東以北の亜高山地帯（概ね標高1,000m以上）に分布し夏から秋にかけてマツやモミなどの針葉樹の切り株や枯幹に発生。 発生傾向 亜高山地帯に発生することと自生する数が少ないことから「幻のきのこ」と呼ばれている。 全国の栽培状況 幻のきのこと呼ばれるだけあり人工栽培が非常に難しく1997年に人工栽培の技術が確立された新しいキノコです。健康に対する機能性の高さが注目され次々にキノコメーカーが栽培に着手し全国の流通量は100トン以上とされていますが、主にはサプリメントの原料として栽培され、生食としての流通は徐々に拡大されている。 JAみなみ信州での栽培 JAみなみ信州ではキノコメーカーとの栽培契約を結び、現在2件の生産者が栽培を行っています。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	50gトレイ（ビロー包装）		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	50g
【商品取引基準】			
小売希望価格	50g 100円	最低納品数量	1箱
商品規格	50g 1箱24パック入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	サニーマッシュ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
天然のえのき茸に近い品種です。本来、天然のえのき茸は茶色の色をしており茎が短いものです。色は、傘だけでなく、茎まで茶色になります。通常の白色のえのき茸と同様に栽培することで茎の長い、茶色に着色した、えのき茸の栽培を開始しました。 白色のえのき茸より、シャキシャキとした歯ごたえがありそれでいて歯切れが良い。また、味は天然のえのき茸に近い、コクの有る味になっています。出汁も良く出、えのき茸の存在感がありません。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	OP袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	200g（余目10g）
【商品取引基準】			
小売希望価格	60円	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱30袋入り		

出品商品カルテ

社名	南信州さくいもカンパニー (丸月醸造株式会社)	担当者	野村 昌弘
所在地	〒395-0001 長野県飯田市座光寺 6628-317		
電話	0265-22-6363	FAX	0265-22-6362
E-MAIL	marui@mist.co.jp		

【商品情報】

商品名	菊芋めん
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	<p>日々のテレビ、新聞等のマスメディアではサプリメント、機能性食品等の広告が氾濫しています。また、健康雑誌の種類と発行部数の多さには非常に驚かされます。</p> <p>アフレが進行する中ではありますが、「健康という価値」をターゲットとし「菊芋めん」を開発しました。生の菊芋はイヌリンという多糖類の繊維質が主成分で、健康に良いとされています。</p> <p>菊芋めんは、国産菊芋の乾燥粉末を麵に練りこみました。菊芋によりつるつるとした新しい食感が生まれ、ヘルシーな麵に上げることができました。</p> <p>4月からは現行の製麺工程を見直し、更に美味しくなって生まれ変わりますのでご期待ください。また、消費期限も常温での長期保存が可能となりますので遠方への配送も可能になります。</p> <p>※調理：沸騰したお湯に3分位ゆで、冷水で冷しざる等に盛って麵つゆをつけてお召し上がりください。</p>
主な原材料 (加工品のみ)	小麦粉、食塩、酒精、菊芋粉末、酸味料
原材料原産地	小麦粉 (オーストラリア)、菊芋粉末 (地元南信州産)
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	冷蔵2週間	流通温度帯	要冷蔵
包材	PP袋・パック		

【商標・商品寸法】

商品サイズ	145×225	商品純重量	390g
-------	---------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	585円 (税別)	最低納品数量	要相談
商品規格	1パック 130g×3個入り		

