

令和2年度

生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業

実施報告書



令和3年3月

(公財) 愛媛県生活衛生営業指導センター
愛媛県旅館ホテル生活衛生同業組合

目 次

1. 生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業の趣旨	1
2. 養殖魚活用新メニュー発表・試食・審査会の主なスケジュール	2
3. 県内養殖魚活用推進事業新作メニュー一覧	3
4. 県内養殖魚を活用した新たな調理・提供メニュー	4
5. 開会式・調理状況	15
6. 試食・審査状況	16
7. 審査会	17
8. 審査員審査表結果	20
9. 外国人留学生アンケート調査結果	22
10. 養殖魚活用協議会概要	24
11. 養殖魚検討委員会概要	27
(参考)	
生活衛生関係営業対策事業費補助金3か年の成果報告	29

1. 生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業の趣旨

「生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業」は、県内の生活衛生同業組合13組合が連携して、厚生労働省の生活衛生関係営業対策事業費補助金（地域活性化連携事業）を活用し、平成30年度から3年計画で取り組んでいる「生活衛生業インバウンド対策事業」の中で実施しました。

令和2年度、生衛業者は現在、新型コロナウイルス感染症により大きな影響を受け、特にインバウンド・外国人客は、ゼロとなっていますが、今だからこそ、コロナ後のインバウンドの復活に向けた事業に取り組もうということで、生衛業と同様に、需要の低迷で大きな打撃を受けている愛媛が誇れる県内養殖魚を活用して、来るべきインバウンド新時代に、来訪された外国人観光客に喜んでいただける新たな調理方法・新作メニューを開発することとしました。

愛媛県内の特別警戒期間が終了した令和3年3月8日（月）には、「県内養殖魚新メニュー発表・試食・審査会」を開催し、愛媛県農林水産部水産局、愛媛県漁業協同組合宇和島事業部、道後温泉旅館協同組合、愛媛県調理師会・松山調理師会、学校法人河原学園河原電子ビジネス専門学校、愛媛県国際交流協会などのご協力をいただき、道後温泉ホテル花ゆづきにおいて盛大に実施しました。

この催しは、マスコミにも情報提供することで、県内産養殖魚を県民に広く認知していただき、11名の調理師が考案した新作メニューの披露・提供により、養殖魚の利用の拡大にもつながるものと考えています。

また、併せて、松山会場の道後温泉ホテル花ゆづきと、宇和島会場のJRホテルクレメント宇和島とを、Microsoft Teams を利用してリモートで結び「養殖魚活用協議会」を開催して、松山会場10数名、宇和島会場6名の方々から、コロナ禍の中での養殖漁業並びにホテルや飲食業の現状の報告をいただくとともに、現在の養殖魚活用状況と、今後の養殖魚の活用方策も含め、相互の意見交換を行いました。

新作メニューの試食・審査では、外国人2名を含む5人の審査員の方々と、学校法人河原学園河原電子ビジネス専門学校の留学生と、愛媛県国際交流協会のご協力により愛媛大学の留学生の皆様にもご参加をいただき、審査並びにアンケートにより、新作メニューに対する忌憚のないご意見をいただきました。

2. 養殖魚活用新メニュー発表・試食・審査会の主なスケジュール

令和3年3月8日（月）午前11時30分から午後1時30分

松山会場：道後 ホテル花ゆづき

宇和島会場：J Rホテルクレメント宇和島

1. 開会式：11：30開始

- ・生活衛生営業指導センター 大木理事長挨拶
- ・新作メニュー作成調理師11名の紹介
- ・審査員5名の紹介 等

2. 新作メニューの調理：11：45頃から

- ・調理場所は、調理場内の密を避けるため、4階調理場のほか、10階調理場、4階真珠の間に分散実施。

3. 養殖魚活用協議会：11：45頃から（調理と並行実施）

- ・松山会場と宇和島会場を、Microsoft Teams を利用して、リモートで画像・音声を伝送して、出席委員から旅館ホテルや飲食業及び養殖漁業の現状報告、養殖魚の活用等について意見交換を行う。
- ・松山会場出席者：愛媛県、旅館ホテル組合・生衛業者など10数名
宇和島会場出席者：愛媛県、県漁協、J Rホテルクレメント宇和島など6名

4. 養殖魚活用新メニュー発表・試食・審査会：12：30頃から

（1）試食会：12：30～13：00頃まで

- ・県産養殖魚を活用した新作メニュー11品を披露
（展示品および試食用小皿を準備）
- ・審査員による試食と審査表の記入：審査員 5名
- ・在日外国人による試食とアンケートに記入
学校法人河原学園 河原電子ビジネス専門学校の留学生（10名）
愛媛県国際交流協会の協力による愛媛大学留学生等（5名）
- ・会場出席者による試食の実施

（2）審査会：13：00～13：20頃

- ・審査員からの感想および意見の発表
（今回の審査会は、県内産の養殖魚を県民に広く認知していただくとともに、外国人観光客にも喜んで味わっていただけるメニューを開発することが目的で、審査においても、順位をつけることは行わず、「素材の活用、愛媛県らしさ、お客様に感動を与えること、これまでにない斬新さ、総合的なまとまり」といった観点から評価していただき、ご感想やご意見をいただいた。）
- ・在日外国人試食者代表者からの感想の発表

5. 発表会総括：13：20～13：30

閉会

3. 県内養殖魚活用推進事業新作メニュー一覧

	氏 名	所 属 ・ 役 職【新作メニュー】
1	村上 浩司	道後温泉旅館協同組合・ホテル古湧園・遥 調理師長 【クエのロティ春菊ピューレ 味噌クリーム添え】
2	節安 完治	大和屋本店 和食係長 【愛媛県産鰯の緋の蕪寿司】
3	遠藤 一義	松山調理師会 日本料理 【シマアジのあぶり仕立 みかんソース】
4	富永 慈	松山調理師会 道後御湯 料理長 【縞鰻 甘とろ豚合わせ煮】
5	川中 勇	すし商組合 いさみ寿司 北斎 【イヨ、鯛、ブリ みかんずし】
6	チャン クアン ニュアン	ホテル椿館 調理部 【マハタのトマトソテー】
7	長沼 翔一	中華料理組合 四川旬菜 アスター 【愛鯛中華粥】
8	神谷 光秀	松山調理師会 道後プリンスホテル 料理長 【愛媛県産真鯛の蕎麦包み蒸し 抹茶出汁】
9	有光 幸弘	松山調理師会 にぎたつ会館 調理課長 【真鯛の東寺巻き コチジャン酢みそ】
10	伊藤 晶大	料飲業組合 今治支部 【愛媛県産真鯛と新玉ねぎの東寺揚げ ふきのとうの香りキャビアちらし】
11	清家 貴広	松山調理師会 うめ乃や 料理長 【お酢な ぶり大根】

(順不同)

4. 県内養殖魚を活用した新たな調理・提供メニュー

調理師：1

○所属・職名： 古湧園 遙 料理部長

○氏名： 村 上 浩 司



メニューの名称（必須）			
クエのロティ 春菊のピューレと味噌クリーム添え Kue-Roti, Shungiku-purée& laced Miso-cream.			
食材名	使用する魚種 （必須）	クエ	
	春菊、 クエ		
	マイクロトマト		
	人参、イタパセ		
調味料等名	ヒュメド・ポワソン、 石野白味噌、 ペンタス		
	生クリーム、 松の実、 オリーブオイル		
	コンソメ、 塩、 コショウ、 油		



調理師：2

○所属・職名： 大和屋本店 和食調理部係長

○氏名： 節 安 完 治



メニューの名称（必須）			
愛媛県産鰯の 緋の蕪寿司 Buri Hi-no-kabura Sushi			
食材名	使用する魚種（必須）	鰯（ブリ）	
	鰯、 緋の蕪漬け、 鶏卵、 米		
	椎茸、 牛蒡、 人参、		
	うすい豆、外郎豆、蕨、 昆布、 かつお		
調味料等名	穀物酢、 濃口醤油、 淡口醤油		
	味醂、 砂糖、 塩		



調理師：3

○所属・職名：松山調理師会 日本料理

○氏名： 遠 藤 一 義



メニューの名称（必須）		
シマアジのあぶり仕立 みかんソース Shima-aji fire warming prepared, with Citrus-sauce		
食材名	使用する魚種（必須）	シマアジ
	伊予柑、 せとか、 大根、 紅芯大根	
	若芽、 ラデッシュ、 ベビーリーフ、 玉ねぎ	
	レモン、 プチトマト、 胡瓜、 人参、 金魚草	
調味料等名	伊予柑絞り汁、 バルサミコ酢	
	オリーブ油、 タバスコ、 サラダ油、 塩	
	黒粒胡椒、 淡口醤油、 白ワイン、 レモン汁	



●新作メニューのイメージ

シマアジのぷりぷりした食感を、つけ合せの野菜と一緒に
みかん風味のソースでお召し上がりください。



調理師：4

○所属・職名： 松山調理師会 道後御湯 料理長

○氏名： 富 永 慈



メニューの名称（必須）

縞鰯甘とろ豚合せ煮

Shima-aji with Amatoro-hog simmered.



食材名	使用する魚種(必須)	シマアジ	
	筍、 若芽、 菜の花		
	桜麩、 桜の葉、 甘とろ豚		
調味料等名	白出汁、 薄口、 砂糖、 味醂、 葛粉		



調理師： 5

○所属・職名： すし商組合 すし屋

○氏名： 川 中 勇



メニューの名称（必須）

イヨ、鯛、ブリ

みかんずし

Tai, Buri Citrus-Sushi



食材名	使用する魚種(必須)	鯛、みかんぶり
	ハマチ又はブリ(養殖)、 タイ(養殖)	
	えび、 イヨカン、 しいたけ、 オボロ	
	錦糸玉子、 しょうが	
調味料等名	米、 酢、 砂糖、 塩、 味の素	
	ミリン	

●新作メニューのイメージ

愛媛県の特産果実であるイヨカンとか、柑平とか、デコポンとかと、養殖魚をコラボして、愛媛を意識している。



調理師：6

○所属・職名： ホテル 椿館

○氏名： チャン クアン ニュアン



メニューの名称（必須）			
マハタのトマトソテー			
Mahata- tomato Saute			

食材名	使用する魚種（必須）	マハタ	
	トマト、 青ねぎ		

調味料等名	小麦粉、 味の素、 濃口しょうゆ		
	淡口しょうゆ、 砂糖、 塩		



調理師： 7

○所属・職名： 愛媛県中華料理生活衛生同業組合 理事

○氏名： 長 沼 翔 一



メニューの名称（必須）			
愛鯛中華粥 Tai Chinese-Kayu			
食材名	使用する魚種 （必須）	真鯛	
	ネギ、 生姜、 ザーサイ		
	皮蛋（ピータン）、 米		
調味料等名	XO酢、 塩、 鶏ガラスープ		
	陳皮（みかんの皮）		



調理師：8

○所属・職名： 道後プリンスホテル 料理長

○氏名： 神谷 光秀



メニューの名称（必須）			
愛媛県産真鯛の蕎麦包み蒸し 抹茶出汁 Madai Soba Wrap steamed, Matcha soup stock			
食材名	使用する魚種 （必須）	愛媛県産真鯛	
	白ネギ、梅麩、日本そば		
	抹茶		
調味料等名	薄口醤油、味醂、花かつお		
	出し昆布		



調理師： 9

○所属・職名： 松山調理師会

○氏名： 有 光 幸 弘



メニューの名称（必須）			
真鯛の東寺巻き			
コチジャン酢みそ			
MadaiToji winding, GochujangVinegar miso.			
食材名	使用する魚種 （必須）	鯛	
	鯛、 生湯葉、 錦糸玉子		
	胡瓜、 人参、 浅葱		
	紅芯大根、玉葱		
調味料等名	白みそ、 コチジャン、 酢、 辛子		
	砂糖、 玉子		



調理師： 10

○所属・職名： 愛媛県料飲業生活衛生同業組合 今治支部

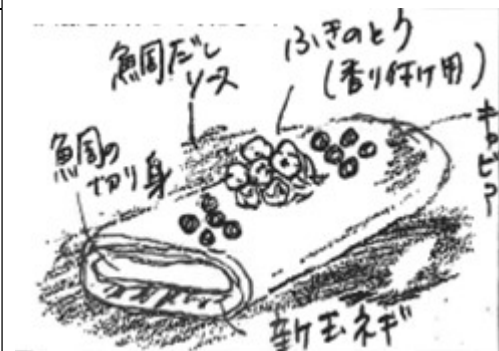
○氏名： 伊 藤 晶 大



メニューの名称（必須）

愛媛県産真鯛と新玉ねぎの東寺揚げふきのとう
の香りキャビアちらし

Madai & new onionToji winding,The scent of
butterbur sprout, Caviar leaflets



食材名	使用する魚種（必須）	真鯛	
	新玉ねぎ、 ふきのとう		
	ゆば、瀬戸内キャビア		
調味料等名	かつお、 昆布、 醤油、みりん、 酒		
	砂糖、 塩、 こしょう		

●新作メニューのイメージ

「愛媛の春」

愛媛県産の食材で、中華・和・洋何でも応用できるように



調理師： 1 1

○所属・職名： 松山調理師会 うめ乃や 料理長

○氏名： 清 家 貴 広



メニューの名称（必須）			
お酢な			
ぶり大根			
SourBuri radish			
食材名	使用する魚種（必須）	鰯（ブリ）	
	紅芯大根、 若布、 レモン		
	赤おろし、 京葱		
	青沙海苔、 エディブルフラワー		
調味料等名	酢、 砂糖、 塩、 醤油、 味醂、 鰹出汁		
	甘酢		
	締酢		
	土佐酢		



5. 開会式・調理状況

(1) 開会式：11:30開始

- ・生活衛生営業指導センター 大木理事長挨拶
- ・新作メニュー作成調理師 11 名の紹介、・審査員 5 名の紹介 等



(2) 新作メニューの調理

- ・調理場所は、調理場内の密を避けるため、4階調理場のほか、10階調理場、4階真珠の間に分散。調理師補助員は、1名に限定。



6. 試食・審査状況

(1) 試食会：12:30～13:00頃まで

- ・ 県産養殖魚を活用した新作メニュー11品を披露
- ・ 審査員5名による試食と審査表の記入
- ・ 在日外国人の試食とアンケート記入

学校法人河原学園河原電子ビジネス専門学校留学生 10名

愛媛大学留学生 5名



7. 審査会



(審査・意見交換会)

(1) 審査員の先生方のご意見・ご感想

①四国ツアーズ株式会社 代表取締役社長 ロッド ウォルターズ様

色鮮やかできれいな作品がたくさん並んでおり、素晴らしい。味も魚の食感も良く、食べ応えがある。味付けも、ミカンとの組み合わせはどうかと思っていたがさっぱりとしておいしかった。全体として Good である。

②BS オフィスなかの アドバイザー 中野 隆様

見た目はとてもきれいである。ただ、外国人は箸に不慣れであることから、食べやすくすることが必要である。色々な食材をたくさん盛り込んでいるが、外国人が見ると何が入っているのかわからなく、装飾過多とも思える。テーマを絞って、何を食べているのかわかる盛り付けも必要。ネーミングも、食べる前にイメージしてもらえよう、素材、料理法、ソースをネーミングに入れることも必要ではないか。

③愛媛県調理師会会長 岡崎城司様

調理師の皆様は、よく考えて作っており、本格的なものが出来ている。ベトナムの調理師さんは、ピリッとくるものが喜ばれると言われたが、外国人の方には、インパクトがあったほうが良いと思う。

④生活衛生同業組合代表 料飲組合 砂田市雄様

見て楽しむことができた。早く、県内外の方に食べてもらえよう、四季の食材を使われることを楽しみにしている。

⑤宇和島市木屋旅館 グレブ バルトロメウス様

日本料理のイメージである細かい味とやさしい味の色々なものが合せられているが、外国人に対しては、やさしい、細かい味ばかりでなく、強い味を好む国もあり、インパクトも必要なのかもしれない。

(2) 外国人留学生代表者からの感想

①学校法人河原学園 河原電子ビジネス専門学校の留学生代表様

試食は素晴らしく、おいしかった。韓国人は、見た目で日本料理とわかるものが良い。和食のイメージは、味はやさしく、健康的な味を求めているが、強い味付けも好きなので考えてほしい。

②愛媛大学の留学生代表様

フランスでも、日本食は流行っています。愛媛の味、ミカンの味を感じて、見た目も絶妙です。愛媛大学には、さまざまな国から留学生が来ており、それぞれ好みが違うけれど、日本のシェフは素晴らしい。

③フジ・トラベル・サービス インバウンド課エキスパート 徐 媛媛様

今日の料理は、味もインスタ映えも最高です。中国人、台湾人としては、温かいものが好まれる。外国人は素材によって、食べれないものがあることから、料理に素材の一覧表があれば、判断できるのでお願いしたい。

④宮崎 旅館ホテル生活衛生同業組合専務理事

旅館ホテルでは、来られた国に合わせて味のアレンジをしています。国に合わせて、料理人のアイデアで対応しています。

(3) 養殖魚活用新メニュー発表・試食・審査会の総括

①愛媛県水産局 橋田漁政課長様

養殖魚をテーマにした会を開催していただきありがたく思う。鯛、ブリを中心に、シマアジ、ハタ、クエなどいろいろあり、海外でのプロモーションでも色々な魚を出している。愛媛県に来られた方がおいしい魚を食べて帰ってもらいたく、インバウンドとともに連携してまいりたい。

②愛媛県調理師会会長 岡崎城司様

県内養殖魚を使って懐石料理の粋を集めて、世界に誇れる日本の食文化を楽しんでいただけたと思う。世界には、まだ知らない食文化や生活があり、訪日外国人の楽しみは食事であると聞いている。私たちとしては、食の安全に配慮しながら、味と食べやすさの研究に努めている。今日の料理は心がこもった料理であり、味も盛り付けも素晴らしいものであった。今年はオリンピックも行われるが、愛媛ならではの食文化の発展に努めてまいりたい。

③宇和島会場からの総括

・J Rホテルクレメント宇和島 岩崎総支配人様

今日の料理については、一般の方々にも色や味を体験してほしい。当ホテルとしても、これからは一般の方にも提供していきたい。

・愛媛県水産局漁政課 千葉主幹様

生産・流通業者が努力しており、世界に通用する魚であるため、今後とも自信を持って進めてまいりたい。

・愛媛県南予地方局水産課 梶田課長様

養殖魚のネーミングとして愛媛で育てた魚として、「愛育フィッシュ」の名称でイメージアップに努めている。

・愛媛県漁業協同組合宇和島事業部 大塚常務様

これからも、今日のような料理に合う魚を生産して、需要を増やしていきたいと考えている。

・ 〃 神森総務次長様

皆様に喜んでいただける養殖魚の生産に努めてまいりたい。

(5) 閉会挨拶：愛媛県生活衛生営業指導センター 大木理事長

宇和島会場の皆様、今日は大変ありがとうございました。今日は、世界各地の方々がこの会場に集い、試食とともに、ご意見をお聞かせいただきました。また、11名の匠の調理師の皆様には、素晴らしい料理を提供いただきましたことに、感謝申し上げます。

生活衛生業界は、生活の安全と楽しさを追求し、提供してまいります。南予の魚類生産者の皆様方にも、役立つよう努めてまいりたいと思っておりますので、今後とも、より良い食材を提供いただきますようよろしくお願いいたします。本日の感謝の気持ちとさせていただきます。今日は、大変ありがとうございました。



8. 審査員審査表結果

審査員：5名

	養殖魚活用新メニュー検討会審査員審査表					
メニュー	審査項目	ロッド ウォルターズ	中野 隆	岡崎 城司	砂田 市雄	グレババルトロメウス
01-クエのロティ春菊ピューレ味噌クリーム添え	1.素材の活用について	Good from fish	味噌の味がかくれている？	クエ料理、九州ではアラ。愛媛県養殖魚マハタ（スズキ目、ハタ科）		
	2.愛媛県らしさについて			養殖魚マハタを使った料理		+
	3.お客様に感動を与えることについて	Strong but is stinky		高級料理感		+
	4.これまでにない斬新さについて			和風でない洋食風		Miso Cream
	5.総合的なまとまりについて		見た目がちまちま	高級魚クエと野菜のマッチング		+
02-愛媛県産鰯の鰯の無寿司	1.素材の活用について	Went more fish for human's ed rice		鰯（ブリ）を酢メ上手にしています		+
	2.愛媛県らしさについて			ブリ、鰯の無漬を使い		+
	3.お客様に感動を与えることについて			盛り付け、見た目		○
	4.これまでにない斬新さについて	It was good, unusual and interesting		ブリを入れたところですか		-
	5.総合的なまとまりについて	A bit hard	味よし、ネーミング	松山風の無寿司、いいんじゃないですか。寿司飯が鰯の色でよかった		○
03-シマアジのあぶり仕立みかんソース	1.素材の活用について		みかんソースうすい	シマアジのあぶり		○
	2.愛媛県らしさについて			みかんを使ったところ		+
	3.お客様に感動を与えることについて			盛り付け。見た目		+
	4.これまでにない斬新さについて			シマアジとみかんのコラボ		○
	5.総合的なまとまりについて	Fresh, good variety of flavours. Orange but looks cheap	かざりすぎ	シマアジのあぶりで臭みをのけ、みかんソースとよく合っている。（色あいソースみがよい）		○
04-鰯甘とろ豚合わせ煮	1.素材の活用について			シマアジ、甘とろ豚		
	2.愛媛県らしさについて			シマアジ、甘とろ豚県産使用		
	3.お客様に感動を与えることについて			和風の盛り付け（焚合）		
	4.これまでにない斬新さについて			両方の食材を生かして、おたがい美味しく焼き上がっている		
	5.総合的なまとまりについて			和風料理の一品として旅館ホテルで使えるのでは（季節感を感じた）		
05-イヨ、鯛、ブリ みかんずし	1.素材の活用について			養鯛、みかんぶり		
	2.愛媛県らしさについて			養鯛、みかんぶり柑橘類は年間有るから（器になります）		
	3.お客様に感動を与えることについて			柑橘類にすしを盛り込んだ所		
	4.これまでにない斬新さについて		盛りつけは面白い	みかんずしはこのままでいいです		
	5.総合的なまとまりについて	Too much going on		すし屋さんのみかんずしは一味ちがいます		
06-マハタのトマトソテー	1.素材の活用について		○	マハタを使ってトマトソテー		
	2.愛媛県らしさについて		?	県養殖マハタ		
	3.お客様に感動を与えることについて		?	盛り付け、見た目		
	4.これまでにない斬新さについて		?	ニュアン君、作り方も少しちがっておもしろい		
	5.総合的なまとまりについて		見た目が？	ベトナム風でもマハタとトマトよく合う。マハタとソース絶妙、大変おもしろい		

養殖魚活用新メニュー検討会審査員審査表						
メニュー	審査項目	ロッド ウォルターズ	中野 隆	岡崎 城司	砂田 市雄	グレブバルトロメウス
07-愛鯛中華粥	1.素材の活用について			養殖鯛の粥		+
	2.愛媛県らしさについて			養殖鯛を使った所		○
	3.お客様に感動を与えることについて			道後の旅館ホテルに粥あってもいいかも		+
	4.これまでにない斬新さについて			シンプルに出来上がってます		○
	5.総合的なまとまりについて			さすが中華さんの粥、一味ちがう		+
08-愛媛県産真鯛の蕎麦包み蒸し抹茶出汁	1.素材の活用について			養殖鯛と日本そば。日本そばよりやはりそうめんの方がいいのでは		○
	2.愛媛県らしさについて	Good nabe		養殖鯛を使用		○
	3.お客様に感動を与えることについて			鯛と日本そばの包み蒸しはもちろんです。見た目、盛り付け		○
	4.これまでにない斬新さについて	Very Good combination		抹茶出汁		○
	5.総合的なまとまりについて			養殖鯛と日本そばのコラボ		○
09-真鯛の東寺巻き コチジャン酢みそ	1.素材の活用について			生湯葉、錦糸玉子と酢メの鯛とはよく合う		Fusion
	2.愛媛県らしさについて			養殖鯛を使用		○
	3.お客様に感動を与えることについて			盛付の仕方、見た目		+
	4.これまでにない斬新さについて			タレがコチジャン酢みそ合っています		○+
	5.総合的なまとまりについて	Good. Firm. Simple & pretty		和食の一品、東寺巻き、コチジャン酢みそが変わっています		+
10-愛媛県産真鯛と新玉ねぎの東寺揚げ ふきのとうの香りキャビアちらし	1.素材の活用について			養殖鯛、新玉ねぎ、ふきのとういいですね。おもしろいです		
	2.愛媛県らしさについて			養殖鯛を使用		
	3.お客様に感動を与えることについて			今風の人にうけるかも		
	4.これまでにない斬新さについて			鯛のす身、鯛の出汁ソースがいいですね		
	5.総合的なまとまりについて	Perfect combination		見た目も、和洋中に出せる料理一品ですね		
11-お酢なぶり大根	1.素材の活用について			ぶりの焚方がよく、臭みもなく、大根もよくもどってます		
	2.愛媛県らしさについて			ぶりを使用した一品		
	3.お客様に感動を与えることについて			盛付が普通の器でなく、若い人に合う一品かな		
	4.これまでにない斬新さについて			昔ながらのぶり大根ですが、今風かな		
	5.総合的なまとまりについて			ふぐ大根も、このように盛り付けるとちょっと違った料理かな		



ロッド様



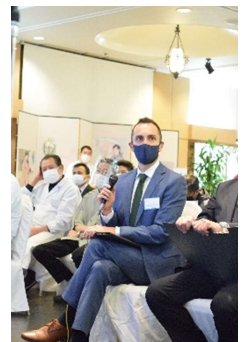
中野様



岡崎様



砂田様



グレブ様

9. 外国人留学生アンケート調査結果

(1) 外国人留学生：15名。アジア州 14名（インド 1、フィリピン 2、ベトナム 3、韓国 3、インドネシア 1、中国 2、ネパール 1、無記入 1）、ヨーロッパ州 1名（フランス）

(2) 在留年数：0.5～4年

(3) 宗教：イスラム教 2、キリスト教 4、ヒンドゥー教 2

(4) メニューごとの試食結果

番号	新作メニュー	食べれましたか		美味しかったですか		友達に教えますか
		食べれた	食べれない	美味しい	美味しくない	
1	クエのロティ春菊ピューレ 味噌クリーム添え	13/14	1/14	8.5/10	1.5/10	4
		自由意見	一番美味しかった。 So far this is my number1 新鮮な魚だけどあまり味がないと思います 柔らかい魚とピューレが似合ってたよかった			
2	愛媛県産鰯の緋の蕪寿司	11/14	3/14	8/10	2/10	4
		自由意見	黒い豆はちょっとかたいです 米の量が多い 無難、老若男女負担なく食べれる			
3	シマアジのあぶり仕立 みかんソース	10/13	3/13	9.5/11	1.5/11	2
		自由意見	Need stranger citrus とても美味しい 酒の料理によい 新鮮でやさしい味でよかた。みかんソースの味は余り感じられない exelience taste 松山市のミカンの味と合わせ食べました			
4	縞鰯 甘とろ豚合せ煮	10/13	3/13	5/10	5/10	1
		自由意見	good fish but other ingredient are lacked 様々な食材が使われて食感が楽しい ちょっとねばねばした感じが好きじゃない			
5	イヨ、鯛、ブリ みかんずし	12/14	2/14	11.5/13	1.5/13	6
		自由意見	とても美味しい なまもありますが、いろんなものあじが入ったので食べやすい 写真も味も若者に人気があると思う 宝箱のような見た目によかった Very Best			
6	マハタトマトソテー	12/12	0/12	13/13	0/13	7
		自由意見	甘くて美味しいです 温かいほうがおいしい 酒の料理によい 韓国人が好きな甘辛い味 一番美味しかった			

番号	新作メニュー	食べれましたか		美味しかったですか		友達に教えますか
		食べれた	食べれない	美味しい	美味しくない	
7	愛鯛中華粥	11/11	0/11	10/11	1/11	4
	自由意見	Texture 添付ソース・しょうゆなど要 地味なお粥が様々な食材でおいしい食感と味付けに変わってよかった maybe good breakfast 鯛の味が粥に入って美味しい 美味しいですが、味がちょっと薄い				
8	愛媛県産真鯛の蕎麦包み蒸し 抹茶出汁	11/11	0/11	8/11	3/11	3
	自由意見	あまり味が感じなかった 味が感じない 香辛料に好き嫌いがある 魚と抹茶でそばの味が豊かになった 抹茶味の蕎麦が初めてです。おもしろい				
9	真鯛の東寺巻き コチジャン酢みそ	10/12	2/12	8.5/12	3.5/12	4
	自由意見	食べた後魚のにおい残りました 何かコチジャンとみその具合は韓国人には珍しい 韓国人としてはコチジャンの感じよりちょっと辛いみその感じ 少し青臭い 色々な味を合わせて一口で食べられます 口に合います、好きです				
10	愛媛県産真鯛と新玉ねぎの東寺揚げ ふきのとうの香りキャビアちらし	11/12	1/12	6.5/13	6.5/13	2
	自由意見	とても軽い味で一度しか食べられない 自分に合わない なにかにがいの味も入ったので味は変わってしまうと思います 見栄えがキレイだったほかの食材はあんまり強くない味だったが、キャビアだけしょっぱくてびっくりした ちょっと苦いです。あまり好きじゃないです				
11	お酢な ぶり大根	9/10	1/10	6.5/9	2.5/9	3
	自由意見	二度も食べられない 終わりの食べ物によい サキサキした食感とさっぱりした味で食べやすかった the presentation is very good すっぱい				

[その他の意見や要望]

英語で書いたほうが良いと思う

全体的おいしかったです。韓国人はもっと強い味が良いと思います。ありがとうございました。

Please arrange for the Japanese Food competition to make the chef more innovation for the food.

楽しかったです。色々なおいしい料理が食べました。また、食べたことがない、新体験の料理も結構あります。ありがとうございました

中国語または中国語できるスタッフいれば、メニューや商品紹介してくれたほうが良いと思います

10. 養殖魚活用協議会概要



(1) 養殖魚活用推進事業の趣旨並びに実施内容の説明

(2) 愛媛県水産局 橋田漁政課長様：愛媛県の養殖漁業について

愛媛県は、水産県で、特に養殖漁業では全国1位、生産額は600億円である。今後の課題は、担い手の確保であり水産業全体として大きな産業クラスターであることから、これからも発展させていかなければならない。

(3) 宇和島会場から、南予地域の養殖漁業・旅館ホテル等の実情報告

①愛媛県水産局漁政課 千葉主幹様

愛媛県では、新型コロナ対策予算として、えひめ水産応援プロジェクトと銘打ち、金融支援、販売促進、消費拡大などの施策約16億円を実施している。

②愛媛県漁業協同組合宇和島事業部 大塚常務様

養殖漁業では、全国の鯛生産の半分以上を占めているが、緊急事態宣言などにより鯛の需要が落ち込み、価格も低迷している。今後は、オリンピックの開催と外食の復活にかかっている。

③J Rホテルクレメント宇和島 岩崎総支配人様

昨年3月からキャンセルで宿泊客も減少していたが、9月からは回復してきており、また、鯛を活用してテイクアウトも行っているほか、12月からは、感染対策を徹底している。

(4) 松山会場から、松山地域の現在の状況を報告

①道後地域の旅館の状況：新山 道後温泉旅館協同組合理事長

現在、インバウンド客はいない。今後日本の観光が復活するには、インバウンド客が必須であるが、インバウンドが復活すると観光地間の競争が激化するので、今日のような養殖魚の料理などをSNS等で発信・宣伝することが必要と考えている。

②松山市内のホテルの状況：宮崎 旅館ホテル生活衛生同業組合専務理事

大きな宴会・パーティがなくなり、市内に人が動かなくなっている。

③東予地域の状況：尾崎 旅館ホテル生活衛生同業組合副理事長

東予地域は、観光業ばかりでなく、産業の設備工事関係者が多いが、これらの宿泊もなく、パーティ・宴会もなく苦戦している。

④松山市内繁華街の飲食店の状況：多田 社交飲食業生活衛生同業組合理事長

松山市内は、時短が終わっても、人出は3割程度しかなく閑散としている。コロナの感染防止対策として、ガイドラインのチェックを行い、お客が安心して足を運んでもらえるように努めている。

〃：長沼 中華料理生活衛生同業組合理事長

郊外店については、まだましではあるが、夜は宴会や家族連れも少ない。現在組合店には、安心・安全のステッカーを貼っているの、是非来店ください。

(5) 養殖魚の活用状況と今後の方向性

[松山会場から]

①松山市内の状況：旅館ホテル生活衛生同業組合 奥村 理事

コロナ禍で八方ふさがりであるが、このような取り組みで養殖魚にも取り組むことが大切、県全体として国内・インバウンドにも対応できるようすそ野の広い業界として頑張っていきたい。

②外国人の目線から：宇和島市木屋旅館 グレブ バルトロメウス様

このイベントは、良いチャンスであり、新しい料理から、新しい文化が生まれていくものと思う。

〃：四国ツアーズ株式会社 ロッド ウォルターズ様

外国人の誘致には、愛媛のおいしい食を食べてもらうことも必要であり、養殖魚については、まだ外国にはあまり知られていない。4月に「アドベンチャートラベル・ワールドサミット 2021 北海道」があるので、全国ではどのような食の素材があるか検討してみたい。

③アドバイザーから：BS オフィスなかの 中野アドバイザー様

外国人から見ると単体の魚ではわかりにくいため、養殖魚全体で理解してもらうことも必要。和食文化として、新鮮な養殖魚と地酒をセットにしてアピールしてみてはどうか。

④生衛組合として：愛媛県料飲業生活衛生同業組合 砂田理事長

今が大切な時期であり、県内の魚にも季節それぞれに良いものがあり、料理人それぞれががんばってほしい。

[宇和島会場から]

①愛媛県漁業協同組合宇和島事業部 大塚常務様

素晴らしい養殖魚のおいしさを海外の人にも知ってもらうことが必要で、活性化を図り、生産が回復するよう努力していきたい。

②愛媛県南予地方局水産課 梶田課長様

海外の観光客が、訪れたい、もう一度行ってみたいというモチベーションに高めていきたい。また現地では、担い手対策として技能実習生も活用しているが、これらの人が働きやすい環境づくりも必要である。外国人の嗜好にも合う料理の開発にも対応していきたい。

③愛媛県水産局漁政課 千葉主幹様

国の輸入戦略の中で、愛媛県がブリ、真鯛、真珠の産地となっている。販売網を拡大していくことで、地域の発展につながると考えている。

(6) 養殖魚活用協議会総括

①愛媛県農林水産部水産局 橋田漁政課長様

養殖魚は、鯛、ブリ、シマアジ、マハタ、クエと色々バラエティがある魚をおいしく食べていただくことと、輸出が表裏一体であることから、今後ともご協力をよろしくお願いいたします。

②愛媛県生活衛生営業指導センター 大木理事長

宇和島会場とリモートでつないだ本日の催しに参加をいただき、ありがとうございます。今日を機会に、一日も早く生産者の皆様が作った魚が、県・全国・世界の人々に食べていただけるようにしたい。飲食では、4月の桜を機に、感染防止を図りながら、食を楽しむ。これからの桜鯛の季節に生産者が作ったものを活用していくことをお誓いいたします。

○ J R ホテルクレメント宇和島から養殖魚を活用した弁当の紹介がありました。



1 1. 養殖魚検討委員会概要

(1) 第1回生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業検討会会議

日時：令和3年2月2日（火）13:30～ 会場：ホテル花ゆづき 椿の間

1. 開会
2. 主催者挨拶 愛媛県生活衛生営業指導センター理事長 大木 正治
3. 議事
 - ① 生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業実施の趣旨
 - ② 生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業の実施方法等
 - ③ その他



(2) 第2回生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業検討会会議

日時：令和3年2月22日（月）13:00～ 会場：ホテル花ゆづき 椿の間

1. 開会
2. 主催者挨拶 愛媛県生活衛生営業指導センター理事長 大木 正治
3. 議事
 - ① 県内養殖魚活用推進事業の新メニュー発表・試食・審査会の開催日と実施手順等について
 - ② 県内養殖魚活用推進事業への参加申込み等の状況について
 - ③ 県内養殖魚活用推進事業の新メニュー発表・試食・審査会に係る宇和島会場との画像伝送等について
 - ④ その他：マスコミへの取材依頼について



生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業検討会委員

団 体 名	役 職 名	氏 名
愛媛県農林水産部水産局漁政課	主幹	千葉 眞佐光
愛媛県調理師会	会長	岡崎 城司
松山調理師会	会長	遠藤 一義
河原ビジネス専門学校	事務長	松本 丞史
道後温泉旅館協同組合	理事長	新山 富左衛門
	ホテル古湧園 遙	村上 浩司
旅館ホテル生活衛生同業組合	副理事長	野村 忠秀
	専務理事	宮崎 光彦
	理事(道後プリンスホテル)	神谷 光秀
	理事(大和屋本店常務)	奥村 晃弘
生活衛生営業指導センター	理事長	大木 正治
旅館ホテル生活衛生同業組合	事務局	中原 征美
中華料理生活衛生同業組合	理事長	長沼 一喜
すし商生活衛生同業組合	理事長	川中 勇
社交飲食業生活衛生同業組合	理事長	多田 晃弘
料飲業生活衛生同業組合	理事長	砂田 市雄
生活衛生営業指導センター	専務理事	藤田 淳
	経営指導員	大川 和彦
	事務職員	井関 恭子

○宇和島会場

J R ホテルクレメント宇和島	支配人ほか	岩崎総支配人
-----------------	-------	--------

(参考)：生活衛生関係営業対策事業費補助金3か年の成果報告

1. 事業名：愛媛県生衛業インバウンド対策事業

2. 団体名：愛媛県旅館ホテル生活衛生同業組合

平成30年度

1. 生衛業者対象実態調査の実施

県内の生衛業界におけるインバウンド対応等に関する実態調査を実施。アンケート調査件数1,290店舗に対し、275店舗から回答。「外国人利用者の声・現場の声」として取りまとめた。

2. 生衛業インバウンド対応シンポジウムの開催

「外国人と俳句」と題する基調講演（講師：神野紗希）、「訪日外国人へのおもてなし」と題するパネルディスカッション（外国人パネリスト：3名）を実施し、シンポジウムレポート「未来の生衛業の発展に向けての提言」に取りまとめた。

平成31年度

1. 生衛業インバウンド対策シンポジウムの開催

松山市内のデパートいよてつ高島屋スカイドームにおいて、『えひめ県ゆかりの元オリンピック選手が語る2020年オリンピック・パラリンピックについて』を県民にも公開のもとで開催。基調講演「オリンピックと外国人選手たち」（講師：田口信教）、パネルディスカッション「えひめ県ゆかりの元オリンピック選手が語る」（パネリスト：県ゆかりの元オリンピック選手4名）を実施。外国人をもてなすために役立つヒントをシンポジウムレポートに取りまとめた。

2. インバウンド先進地調査

「Tokushima Inbound Information Guide HP」を開設・運営している徳島県生活衛生営業指導センター、インバウンド対応マニュアルやおもてなし応援ツール等を発刊している沖縄県観光コンベンションビューローの現地調査を実施。

3. インバウンド対策モデル店舗冊子の作成

インバウンド対策推奨店舗として応募があった54店舗を掲載した英語版のモデル店舗紹介冊子「Inbound Recommended Shops and Hotels In Ehime」を作成し、県内外の観光案内所や留学生を受け入れている学校等に配布して県内生衛業者のPRに努めた。

令和2年度

1. 生衛業インバウンド対策県内養殖魚活用推進事業の実施

養殖魚活用新メニュー発表・試食・審査会を開催。11人の調理師が新作メニューを披露、外国人を含む試食会、審査員等による審査会を開催。併せて、松山・宇和島両会場において、Microsoft Teamsを利用して、リモートで画像・音声を送信して、「養殖魚活用協議会」を実施した。

2. 県内生衛業紹介多言語ホームページの開設

生衛業者からの参加を得て、県内生衛業の店舗・ホテルを国内外に紹介する多言語ホームページを開設。多言語への自動翻訳と、県・市町・観光協会等とのリンクを設定。県内有識者（DMO）、在日外国人エキスパートを委員とする検討会を設置して、外国人客と直接対応等を行っている委員からも意見聴取した（おもてなしマニュアルも併せて検討）。

3. インバウンド先進地等調査の実施

岐阜県高山市を訪問、高山市観光課及び飛騨高山観光案内所、高山市内ホテルで実態調査を実施。

4. 「生衛業者のためのインバウンドおもてなしマニュアル～外国人客にお接待とおもてなしの心で接するために～」の作成

愛媛県が推進する『お接待の心でもてなす愛顔（えがお）の愛媛』を生衛業者の全ての店舗での実現するための手引きとなる「おもてなしマニュアル」を作成し、生衛組合員全員に配布した。



愛媛で育てた魚です
愛媛 *フィッシュ*

クエ



ブリ



マダイ



マハタ



シマアジ



制作：（公財）愛媛県生活衛生営業指導センター
愛媛県旅館ホテル生活衛生同業組合

作成協力：愛媛県農林水産部水産局漁政課

