

富山県氷見市の魅力を発信

「一年中美味しいまち氷見」プロジェクト発足 首都圏にて氷見産食材を発信する関係店舗イベントを展開

ひみの食ブランディング協議会は、富山県氷見市の食の魅力を発信する「一年中美味しいまち氷見」プロジェクトを発足します。

「一年中美味しいまち氷見」プロジェクトは、美しい自然景観を生かした観光や海・里・山の幸に溢れる豊かな食の魅力を生かし、国内外のさまざまな地域の人々との交流を通じて交流・関係人口の拡大と地域の活性化を目指します。そんな中、11月21日には冬のシーズン到来を告げる「ひみ寒ぶり宣言」が出されるなど、地元は活気で賑わいを見せております。

今後は首都圏においてこれらの氷見産食材を発信する関係店舗として「ツナグ場」を企画し、令和3年から順次展開いたします。



■プロジェクト発足背景

氷見市は全国ブランドとしても知られている「ひみ寒ぶり」をはじめ、日本三大手延うどんとも呼ばれている「氷見のうどん」や極上の黒毛和牛である「氷見牛」だけでなく、全国コンクールで優秀な成績を収めたワインやビールなど全国から認められる食ブランドを保有しています。また豊かな自然に育まれた海・山・里が、漁業、農業、畜産業等を育てるとともに、それらの資源が見事に融合しながら、さまざまな食文化が形成されてきました。こうした氷見市の豊かな食の魅力を発信してまいります。



■実施内容

- ・氷見産食材を発信する関係店舗として「ツナグ場」を展開
首都圏の飲食店、数店舗において氷見産の食材の魅力を発信する飲食店イベントを2021年より展開
- ・「ツナグ場」を軸とした飲食店イベントに関する情報発信
数回に渡る飲食店イベントを開催するにあたり、関連する施設や協力団体のwebサイトや各種SNSを活用し、「ツナグ場」となる飲食店の案内や、氷見産食材の情報、イベント情報などの発信を行う

※新型コロナウイルス感染拡大状況等を踏まえ、実施内容が変更または中止になる場合があります。

■氷見市について

富山県氷見市(ひみし)は、富山県の西北、能登半島の東側付け根部分に位置しています。多くの幸をもたらしてくれる「青い海」と「みどり豊かな大地」を有し、人の心を引きつける自然の恵みに包まれ、日本海側有数の氷見漁港には、四季を通じて156種類もの魚が水揚げされ、初夏の「マグロ」、冬の「寒ブリ」、そして「氷見いわし」は広辞苑にも掲載されるほど有名です。



また、日本ではじめて発見された洞窟住居跡「大境洞窟」や万葉の歌人大伴家持ゆかりの史跡など、歴史のロマンにも満ちあふれています。近年は市内各地で温泉が湧出し「能登半島国定公園・氷見温泉郷」と観光地としても賑わいがある都市です。

(出典:氷見市HP「氷見市の概要」より引用)



【ひみの食ブランディング協議会】

ひみの食ブランディング協議会(事務局:氷見市産業振興部商工振興課内)は、氷見市内の関係団体で構成する富山県氷見市の地方創生・食文化を発信し、交流・関係人口の拡大を目指すために組織された任意団体です。

※この事業は、ひみの食ブランディング協議会より委託を受けた「地方創生推進交付金活用事業」です。

【本件に関するお問い合わせ先】

一年中美味しいまち氷見 PR事務局(NPO法人和塾 内)

担当:福元一久

メール: fkm@wajuku.jp

お問合せ電話番号: 03-3549-0109