

5. 活動報告

「食文化B級グルメ」グループ

〈調査の動機〉

- ・リーダーがB級グルメというテーマを提案した理由

最初の動機は、町おこしについて調べたかった、ということである。

最初はゆるキャラでの町おこしを調べることを考えていたのだが、結局B級グルメで町おこし、で調べることになった。

- ・調査の範囲

B級グルメということで、近隣の豊川いなりや豊橋カレーうどんと調べることを考えていたのだが、岡崎に岡崎まぜめんがあることを知り、その知名度や味などに興味が沸いた。

また、台湾にもB級グルメという言葉があることを知り、日本と台湾の間でB級グルメの定義にどのような相違があるのかも調査してみたくなった。

〈メンバー〉

人間環境大学 くー、しげちゃん、
愛知大学 ゆみ
東京女子大学 ヘンリー
東海大学 けいぶん、ゆみ

〈結果〉

岡崎まぜめんは岡崎市外はもちろん、市内でもまだまだ知られていない。

岡崎まぜめん会の実行委員長の杉浦さんにお話を聞いたところ、その土地で誰もが知った上で外の地域に知つてもらうご当地グルメをコンセプトにしている、とおっしゃっていた。

そしてなにより、岡崎まぜめんはまだ発足してからの歴史が浅い。そのためであるだろう。

給食でまぜめんが出るようになるころには、まぜめんの知名度は格段に上がっているのではないだろうか。

〈考察〉

実行委員長の杉浦さんはとても熱い人で、まぜめんに対する熱意を沢山語ってくださった。岡崎まぜめんは各店での個性を大切にしており、どこで食べても同じ味であるほかのご当地グルメと比較して、一軒で食べただけでは満足できないだろう。それゆえに、これが岡崎まぜめんであるという固定イメージを定着させにくく、売り出しにくい部分があるのではなかろうか。正直、杉浦さんのお話を聞くまで、岡崎まぜめんはご当地グルメとして成功できるかどうか、半信半疑であった。しかし、リーダーの杉浦さんの熱意を見ていると、うまくいくのではないかと半ば確信した。これから岡崎まぜめんが岡崎市内から市外へ、そして国外まで発信していくことを、楽しみに待っている。台湾で岡崎まぜめんが食べられるようになる日も、そのうち訪れるかもしれない。

活動内容

8/6	a.m.	日本人学生集合→龍溪院
	p.m.	台灣人学生集合→龍溪院→歡迎会
	感想	初日ということもありとても緊張した。歡迎会はとても楽しかった。 ハートのお好み焼きが好評でよかったです。 (くー)
8/7	a.m.	BBQ
	p.m.	全体ミーティング（テーマ概要発表）
	感想	日本のみんなと一緒にBBQしたこと、とても楽しかった。 初めてみんなの前で発表して、本当に緊張した。 (ゆみ (東海大))
8/8	a.m.	カクキュー八丁味噌工場見学→東岡崎駅前にて街頭インタビュー
	p.m.	まんぷく家さんにてまぜめん実食→岡崎まぜめん会実行委員長杉浦さんにインタビュー
	感想	朝、味噌工場へ行きました。八丁味噌の由来と歴史を学びました。そしてみんなと美味しい味噌を食べました。本当に楽しかったです。昼ごはんは「岡崎まぜめん」でした。美味しいと辛かったです。最後は岡崎まぜめん委員会の方にインタビューしました。あの人は親切で面白いです。いろいろな話を聞きました。これからもがんばります。 (けいぶん)
8/9	a.m.	奥殿陣屋で五平餅を食べる（くーダウン、居残りしつつ報告書作成）
	p.m.	発表準備（PPT 作成）
	感想	朝から奥殿陣屋まで皆で行きました。夏休みのため、開店時間がいつもより2時間遅く、暑い中庭園を散策したりして過ごしました。目当ては五平餅です。店員のおばさんの手作り八丁味噌で味付けされた五平餅を食べました。おばさんは親切で、試食品をたくさんくれました。暑かったけど、施設の人がいい人だったので嬉しかったです。帰りもピクニック気分で楽しめました。午後はPPTを作りました。 (ヘンリー)
8/10	a.m.	発表準備
	p.m.	発表→送別会
	感想	発表会ですべてしまい、とても恥ずかしかったです。僕の人生最大の汚点です。そのあとの送別会では、上手に進行することができ、みんな楽しんでくれたようなので、とても嬉しかったです。 (しげちゃん)
8/11	a.m.	清掃→解散
	p.m.	
	感想	初めての参加で、最初は不安でしたが、みんなが仲良くしてくれて良かったです！短い一週間でしたが、この夏の最高の思い出になりました！また参加したいです。 (ゆみ (愛大))

食文化B級グルメグループ

くー、ゆみ（愛大）ゆみ（東海大）、
けいぶん、ヘンリー、しげちゃん



1. メンバー紹介



まぜめん会実行委員長杉浦さんと一緒に撮りました。

くー、ゆみ（愛大）、ゆみ（東海大）、けいふん、henry、しげちゃん

B級グルメとは？

❖日本と台湾の共通点

→安い・美味しい・庶民的

❖日本と台湾の相違点

台湾：店があるかどうか（店舗？屋台？）

日本：B級グルメで町おこしをしている

岡崎まぜめん実行委員長 杉浦さんにインタビュー

1. 岡崎まぜめんができるまでの過程

- ・元タラーメン屋仲間で雑誌のラーメン特集を企画
- ・八丁味噌を使った新しい麺料理を開発
→岡崎市からご当地グルメにしないか
と誘いがくる
- ・名前を『八丁味噌まぜそば』から
『岡崎まぜめん』に変更



2. 岡崎まぜめんにとって大切なこと

- ・お店の個性を大事にすること
- ・人と人とのつながりを大事にすること
(お客様と店主・店員)
- ・岡崎の人にもっと知ってもらうこと
→八丁味噌の歴史と現在を子供たちに知って
もらいたい

3. 杉浦さんのボリシー

- ・B-1グランプリには出たくない
→急に有名になるより地元の人にもっと
知ってもらいたい
- ・学校給食に出したい
- ・いつかニューヨークで岡崎まぜめんのお店を出したい

4. 結論

❖B級グルメでの町おこしが成功するには、
どうすればいいか？

- ・オリジナリティ (originality) があること
- ・アイデアがあること
- ・継続性があること
→開発型B級グルメは歴史が浅いから、今から
地道に続けるしかない。
- ・地元との関係を大切にすること
- ・リーダーが全力であること

メンバーの感想

- ❖色々と不安だったが、調べてみるととても面白かった。杉浦さんはとてもユニーク (unique) な人だった（くー）
- ❖岡崎まぜめんはあまりうまくいっていないと思ったが、リーダーが熱い人なので、きっとうまくいくと思う（henry）
- ❖今回の活動でいろいろな岡崎のいいところを見て、岡崎を盛り上げようとする
人と出会い、岡崎と岡崎まぜめんがきっと有名になると信じている（愛大ゆみ）
- ❖はじめ活動に参加するので、最初は緊張したけど、みんなと一緒に岡崎の町
おこしについて研究することができていろいろなことを学べた。本当にうれしい（東海大ゆみ）
- ❖交流活動は2回目の参加でしたが、日本に行くことは初めてです。岡崎へ調査
に行って、岡崎まぜめんについて学んで、そして、実際に岡崎まぜめんを食べ
に行きました。とっても美味しいかったです。メンバーと一緒に活動をしまし
た。みんなのことを絶対忘れない。（けいふん）
- ❖まぜめんがおいしそうだった。味が濃い目だったので、ご飯も一緒に食べ
た。（きかんしゃトーマスが大好きなしげちゃん）